LOCANDA RIVA

Speisekarte

Stand der Übernahme: 19. November 2026. Angebot und Preise können sich ändern.

Suppen

Minestrone — 7,50 €
Klassische italienische Gemüsesuppe
Kennzeichnung: I

Zuppa di Pesce — 16,50 €
Italienische Fischsuppe
Kennzeichnung: B,D,I,N

Kartoffelsuppe mit Rinderfiletspitzen — 18,50 €
Cremige Kartoffelsuppe mit zarten Rinderfiletspitzen
Kennzeichnung: G,I

Vorspeisen

Bruschetta Classica — 9,50 €
Kennzeichnung: A

Tomate & Mozzarella — 10,50 €
Kennzeichnung: G

Antipasti di Verdure — 10,50 €

Vitello Tonnato — 15,50 €
Kennzeichnung: C,D,J

Gratinierter Ziegenkäse auf karamellisierten Birnen — 15,50 €
mit fruchtiger Sauce
Kennzeichnung: G

Antipasti Locanda — 19,50 €
Kennzeichnung: A,G

Carpaccio mit Trüffel & Steinpilzen — 24,50 €
mit Rucola und Parmesan
Kennzeichnung: G

Salate

Saisonaler Salat — 8,50 €
mit italienischem Dressing
Kennzeichnung: J

Insalata di Rucola — 12,50 €
Rucolasalat mit Pinienkernen und Parmesan
Kennzeichnung: G

Gamberoni auf Rucolasalat — 18,50 €
mit italienischem Dressing
Kennzeichnung: B,J

Saisonaler Salat mit Putenstreifen — 15,50 €
mit italienischem Dressing
Kennzeichnung: J

Rucolasalat mit Lammfilet — 19,15 €
mit Parmesan und Kirschtomaten
Kennzeichnung: G

Pizza · Klassisch

Pizza Margherita — 10,50 €
Kennzeichnung: A,G

Pizza Salami — 13,50 €
Kennzeichnung: A,G,2

Pizza Diavola — 14,00 €
mit Peperoni, scharf
Kennzeichnung: A,G,2

Pizza Schinken & Champignons — 14,50 €
Kennzeichnung: A,G,2

Pizza Tonno — 14,50 €
mit roten Zwiebeln
Kennzeichnung: A,D,G

Pizza · Spezial

Pizza Bruschetta — 14,50 €
mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten
Kennzeichnung: A,G

Pizza Spinaci e Pecorino — 15,50 €
mit Spinat, Schafskäse und Mandeln
Kennzeichnung: A,G,H

Pizza Verdura (vegan) — 15,50 €
Kennzeichnung: A

Pizza Gorgonzola e Pera — 16,50 €
mit Gorgonzola, Birne und Honig
Kennzeichnung: A,G

Pizza Parma — 18,50 €
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan
Kennzeichnung: A,G,2

Pizza Bresaola — 19,50 €
mit Bresaola, Rucola und Parmesan
Kennzeichnung: A,G,2

Pizza Gamberetti e Spinaci — 18,50 €
mit Garnelen und Spinat
Kennzeichnung: A,B,G

Pizza Fichi e Burrata — 22,50 €
mit Feigen und Burrata
Kennzeichnung: A,G

Pasta · Klassisch

Spaghetti al Pomodoro oder Penne all'Arrabbiata — 11,50 €
wahlweise mit klassischer Tomatensauce oder pikanter Tomatensauce
Kennzeichnung: A

Tagliatelle alla Bolognese — 15,50 €
mit klassischer Bolognese-Sauce
Kennzeichnung: A,I

Pasta & Risotto · Spezial

Tagliatelle Manzo — 19,50 €
mit Rinderstreifen, Rucola und Parmesan
Kennzeichnung: A,G

Spaghetti Scampi Aglio e Olio — 18,50 €
mit Scampi, Knoblauch und Olivenöl, pikant
Kennzeichnung: A,B

Risotto ai Funghi Porcini 23,50 €
cremiges Steinpilzrisotto, wahlweise mit Scampi, Lammfilet oder Rinderfiletspitzen
Kennzeichnung: B,G,I

Ravioli Ricotta e Rucola 18,50 €
hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Rucola in cremiger Butter-Kräuter-Sauce
Kennzeichnung: A,C,G

Spaghetti Neri 25,50 €
schwarze Spaghetti mit Garnelen und Calamari in cremiger Hummer-Butter-Sauce
Kennzeichnung: A,B,C,G,N

Fisch

Lachsfilet in Orangensauce 25,50 €
mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Gemüse
Kennzeichnung: D,G,I

Garnelen Aglio e Olio oder Livornese 26,50 €
wahlweise in Knoblauch-Olivenöl oder Livornese-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und kleiner Salat
Kennzeichnung: B,I

Zanderfilet in Weißweinsauce 25,50 €
mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat
Kennzeichnung: D,G,L

Dorade oder Lupo di Mare vom Grill 26,50 €
ganzer Fisch vom Grill, wahlweise Dorade oder Lupo di Mare, mit Rosmarinkartoffeln und kleinem gemischten Salat
Kennzeichnung: D

Fleisch

Saltimbocca alla Romana 28,50 €
mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Gemüse
Kennzeichnung: G,2

Rinderfilet vom Grill 36,50 €
wahlweise mit Rotweinsauce, Gorgonzolasauce oder Cognac-Pfeffersauce, dazu Rosmarinkartoffeln und kleiner Salat
Kennzeichnung: G,L

Kalbsrücken in Gorgonzolasauce 28,50 €
mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat
Kennzeichnung: G

Lammfilet mit Steinpilz-Kräutersauce 30,50 €
mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Gemüse
Kennzeichnung: G,I

Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage. Bitte sprechen Sie bei Allergien vor der Bestellung mit unserem Serviceteam.

LOCANDA RIVA

Empfehlungskarte

Stand der Übernahme: 19. November 2026. Angebot und Preise können sich ändern.

Vorspeisen

Miesmuscheln — 15,50 €
in Weißwein- oder Tomatensoße

Burrata — 16,50 €
auf karamellisierter Birne & Walnüssen

Karamellisierter Ziegenkäse — 16,50 €
auf Gurken-Erdbeersalat mit Trüffelhonig

Lachstatar — 23,50 €
mit Avocado-Crème-fraîche & Kaviar-Topping

Pulpo auf Paprika-Rucolasalat — 18,50 €

Kartoffelcremesuppe — 16,50 €
mit Rinderfiletstreifen & frischem Trüffel

Pasta

Hausgemachte Ravioli Mezzeluna — 18,50 €
mit Rucola-Ricotta-Füllung

Schwarze Spaghetti Frutti di Mare — 25,50 €
in Hummercremesoße

Pappardelle mit italienischer Salsiccia (Fenchel) — 16,50 €
in leichter Tomatensoße mit Rucola & Pecorino

Tagliolini mit Trüffel im Parmesannest — 25,50 €

Risotto mit Steinpilzen — 23,50 €
wahlweise mit Rind oder Garnelen

Fisch

Dorade vom Grill — 26,50 €
mit Rosmarinkartoffeln & kleinem Salat

Ganzer Wolfsbarsch (450–500 g) — 39,50 €
in Salbeibutter mit Rosmarinkartoffeln & kleinem Salat

Sashimi-Thunfischsteak alla Pizzaiola — 34,50 €
mit Rosmarinkartoffeln & kleinem Salat

Seeteufelmedaillons — 34,50 €
auf Kartoffelpüree & Safransoße mit Grillgemüse

Fleisch

Kalbsfilet auf Pfefferrahmsoße — 32,50 €
mit getrüffeltem Kartoffelpüree & Grillgemüse

Tagliata di Entrecôte in Edelpilzsoße — 34,50 €
mit Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse

Surf & Turf (Rinderfilet & Scampispieße) — 34,50 €
in Rotwein-Barolosoße mit Grillgemüse

Lammfilet in Gorgonzolasoße — 32,50 €
mit Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse

Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage. Bitte sprechen Sie bei Allergien vor der Bestellung mit unserem Serviceteam.

Allergene & Zusatzstoffe

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor der Bestellung über Allergien oder Unverträglichkeiten. Trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontaminationen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut
B	Krebstiere	Krebse, Garnelen, Langusten, Hummer
C	Eier	Hühnereier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Alle Fischarten und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)
H	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Macadamianüsse
I	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	Sesamsamen	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Schwefeldioxid/Sulfite	Bei Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
M	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Austern

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	Lebensmittel enthält zugelassene Farbstoffe
2	mit Konservierungsstoff	Lebensmittel enthält Konservierungsmittel zur Haltbarmachung
3	mit Antioxidationsmittel	Verhindert Oxidation und verlängert Haltbarkeit
4	mit Geschmacksverstärker	Verstärkt den natürlichen Geschmack
5	geschwefelt	Enthält Schwefeldioxid oder Sulfite
6	geschwärzt	Oliven mit Eisen-II-Gluconat geschwärzt
7	mit Phosphat	Enthält Phosphate als Zusatzstoff
8	mit Milcheiweiß	Enthält zugesetztes Milcheiweiß
9	koffeinhaltig	Enthält natürliches oder zugesetztes Koffein
10	chininhaltig	Enthält Chinin (z. B. in Tonic Water)
11	mit Süßungsmittel(n)	Enthält Süßungsmittel
12	enthält eine Phenylalaninquelle	Bei Verwendung von Aspartam
13	gewachst	Oberfläche mit Wachs behandelt
14	mit Taurin	Enthält Taurin

Die Buchstaben und Zahlen bei den Gerichten entsprechen dieser Übersicht. Für die wechselnden Empfehlungen erfragen Sie bitte die aktuellen Kennzeichnungen beim Serviceteam.