

SPECIALITA DELLA CASA

Unsere Spezialitäten

Antipasto di Mare <i>Vorspeise mit Lachs, Schwertfisch, Scampi, Garnelen und Jakobsmuschel</i>	13,90
Branzino al Cartoccio <i>Frischer Wolfsbarsch in Sud mit Muscheln und Garnelen</i>	18,50
Scampi alla Busara (8 pz.) <i>Scampi (8 Stück) in Weißweinsud, Kirschtomaten und Knoblauch</i>	26,90
Branzino in Crosta di Sale <i>Frischer Wolfsbarsch in Salzkruste</i>	18,50
Tonno alla Siciliana <i>Thunfischsteak mit Kapern, Auberginen und Kirschtomaten</i>	18,50
Carne Salada e Fassoi <i>Rindfleisch mit Bohnen und Zwiebeln (Spezialität vom Gardasee)</i>	13,50
Filetto alla Riva <i>Rinderfilet gegrillt mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	25,90
Salmone al Pepe Rosa <i>Frischer Lachs mit rosa Pfeffer und Rahmsauce</i>	14,90
Filetto e Gamberone <i>Rinderfilet vom Grill mit 1 Stück Riesengarnele</i>	27,90
Fritto Misto di Pesce <i>Frittierte Kalamari, Shrimps und Sardellen</i>	19,50

**Riva**

RISTORANTE · PIZZERIA

Alle Preise in Euro. Inklusivpreise.

”
*Genießen Sie
unsere typisch
italienische Küche.
Gerne erfüllen
wir auch Ihre
individuellen
Wünsche.
Ihr Riva-Team*

www.riva-linz.com

APERITIVI

Glas Prosecco <i>Spitzen Valdobbiadene Prosecco</i>	3,50
Aperol Spritz <i>Der Klassiker mit Weißwein</i>	4,50
Spritz Veneziano <i>Der Klassiker mit Prosecco</i>	4,50
Hugo <i>Prosecco, Soda, Holunder, Limette, Minze</i>	4,20
Martini Bianco <i>Mit Eis und Olive</i>	3,90
Bellini <i>Pfirsichsaft mit Prosecco</i>	4,50
Campari Orange <i>Campari mit Orangensaft</i>	4,50
Campari Soda <i>Campari mit Soda</i>	3,50
Aperol Soda <i>Aperol mit Soda</i>	3,50



”

*Tauchen Sie
mit einem
Erfrischungsgetränk
in die Geschmacks-
welt Italiens.*

ANTIPASTI

Italienische Vorspeisen

Tagliere Riva 9,50 / 19,50

Gemischter Vorspeisenteller mit ital. Spezialitäten für 1 bzw. 2 Pers.

Antipasto di Mare 13,90

Gemischter Vorspeisenteller mit Fischspezialitäten

Vitello Tonnato 9,50

Gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Carpaccio di Manzo 9,50

Feines Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Pepata di Cozze 9,50

Miesmuscheln in Weißweinsauce

Insalata di Polpo 9,50

Lauwarmer Tintenfischsalat

Caprese Bufalina 9,50

Büffelmozzarella mit Tomaten

Minestrone di Verdure 6,50

Frische hausgemachte Gemüsesuppe

Bruschetta 6,50

Geröstetes Weißbrot mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum

”

Antipasti sind die hohe Kunst der italienischen Küche. Ländlich rustikal und doch mit Eleganz und Raffinesse beleben sie unsere Geschmackssinne immer wieder von Neuem.



PASTA FRESCA e RISOTTI

Frische hausgemachte Pasta & Reisgerichte

Bigoli ai Frutti di Mare	14,50
<i>Hausgemachte Nudeln mit gemischten Meeresfrüchten</i>	
Chitarra alle Vongole	12,50
<i>Hausgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	
Tagliolini al Salmone Fresco	12,50
<i>Hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs in Rahmsauce</i>	
Risotto Primavera	12,50
<i>Risotto mit frischem Gemüse</i>	
Risotto ai Porcini e Lucanica	13,50
<i>Risotto mit Steinpilzen und italienischer Wurst</i>	
Gnocchi Speck e Rucola	11,50
<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Speck und Rucola</i>	
Gnocchi ai 4 Formaggi	10,50
<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi in 4-Käsesauce</i>	
Tagliolini alla Carbonara	11,50
<i>Hausgemachte Bandnudeln mit Bauchspeck, Ei und Rahmsauce</i>	
Penne al Pesto	9,50
<i>Penne in hausgemachtem Basilikumpesto</i>	
Tagliolini alla Bolognese	9,50
<i>Hausgemachte Bandnudeln mit Fleischsauce</i>	
Lasagne	8,90
<i>Hausgemachter Klassiker, täglich frisch</i>	

”

Was wäre die italienische Küche ohne Pasta? Nicht zuletzt der Pasta verdankt sie ihre Finesse – sie begeistert durch ihre Vielfalt und ihren Geschmack.



INSALATE

Insalata Mista <i>Kleiner gemischter Salat</i>	3,80
Rucola e Grana <i>Rucola und Parmesan</i>	3,80
Pomodori e Cipolle <i>Tomaten und Zwiebel</i>	3,80
Insalatona Riva <i>Großer gemischter Salat mit Scampi, Garnelen und Kalamari</i>	12,50
Insalatona Mediterranea <i>Salat mit Thunfisch, Oliven, Shrimps und Mozzarella</i>	9,50
Insalatona Primavera <i>Großer gemischter Salat mit Oliven, Mozzarella und Basilikum</i>	8,50
Insalatona di Pollo <i>Großer gemischter Salat mit gegrillter Hühnerbrust</i>	9,50
Insalatona Trilly <i>Großer gemischter Salat mit Putenschinken, Walnüssen, Pinienkernen und Mozzarella</i>	9,50
Insalatona Greca <i>Großer gemischter Salat mit Feta, Oliven, Gurken und Paprika</i>	8,50
Insalatona Puzzy <i>Großer gemischter Salat mit Ei, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Sardellen</i>	9,50
Insalatona Becky <i>Großer gemischter Salat mit Roastbeef, Zwiebeln und Ei</i>	9,50

”

Täglich frisches
Obst und Gemüse
von unserem
langjährigen
Obsthändler Kurt
Spitzbart am
Grünmarkt.

SECONDI DI CARNE

Hauptgerichte vom Fleisch mit Beilage

Filetto di Manzo (ca. 250 g) <i>Rinderfilet gegrillt oder in Pfeffersauce</i>	28,90
T-Bone Steak (ca. 500 g) <i>Rindfleisch vom Mühlviertler Bauernhof</i>	29,50
Costine d'Agnello <i>Lammkoteletts vom Grill</i>	18,90
Medaglioni allo Speck <i>Schweinemedallions im Speckmantel</i>	14,50
Ossobuco al Barolo <i>Kalbshaxe in Barolosauce auf Safranrisotto</i>	18,90
Filetto di Maiale alla Boscaiola <i>Schweinefilet mit Speck, Pilzen und Rahmsauce</i>	14,50
Grigliata Mista di Carne <i>Gemischte Fleisch-Grillplatte für 1 bzw. 2 Pers.</i>	22,00 / 40,00



”

*Wir beziehen
unser Fleisch direkt
vom Mühlviertler
Bauernhof und
können somit beste
Qualität anbieten.*

SECONDI DI PESCE

Hauptgerichte vom Fisch mit Beilage

Zuppa di Pesce (<i>Hauptspeise</i>) <i>Fischsuppe-Bouillabaisse</i>	19,50
Orata alla Griglia <i>Frische Dorade vom Grill</i>	18,50
Salmone al Pepe Rosa <i>Frischer Lachs mit Rosa Pfeffer und Rahmsauce</i>	16,50
Tonno alla Siciliana <i>Frischer Thunfisch mit Kapern und Auberginen</i>	18,50
Calamari alla Griglia <i>Frische Kalamari vom Grill</i>	16,50
Calamari Fritti con Verdure Fritte <i>Frische frittierte Kalamari mit Gemüse</i>	16,50
Fritto Misto di Pesce <i>Fischplatte frittiert für 1 bzw. 2 Pers.</i>	19,50 / 38,00
Grigliata di Pesce <i>Fischplatte vom Grill für 1 bzw. 2 Pers.</i>	22,50 / 42,50



”

*Mehrmals
die Woche
fangfrische
Fische aus
Italien.*

LE NOSTRE PIZZE

Unsere Pizzen

Margherita <i>Mozzarella</i>	7,50
Napoli <i>Mozzarella, Oliven und Sardellen</i>	8,90
Romana <i>Mozzarella, Oliven und Kapern</i>	8,90
Tonno e Cipolla <i>Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel</i>	8,90
Trilly <i>Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola und Parmesan</i>	8,90
Diavola <i>Mozzarella und scharfe Salami</i>	8,90
Prosciutto <i>Mozzarella und gekochter Schinken</i>	8,90
Capricciosa <i>Mozzarella, gekochter Schinken, Pilzen und Mais</i>	9,50
4 Stagioni <i>Mozzarella, Mais, Pilze, Pfefferoni, Salami und gekochter Schinken</i>	9,50
Frutti di Mare <i>Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch</i>	12,90
Asparagi <i>Mozzarella, gekochter Schinken, Spargel und Ei</i>	9,50
Becky <i>Mozzarella, Zucchini, Shrimps und Kirschtomaten</i>	8,90
Riva <i>Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan</i>	11,90
Bufalina <i>Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum</i>	10,90
Salami <i>Mozzarella und milde Salami</i>	8,90
4 Formaggi <i>Mozzarella und 4 Käsesorten</i>	8,90

”
Unser Pizzateig
wird original
italienisch aus
Mehl, Salz,
Olivenöl, Germ
und Basilikum
zubereitet.

Mediterranea	11,90
<i>Mozzarella, Büffelmozzarella, Shrimps und Rucola</i>	
Hawai	8,90
<i>Mozzarella, gekochter Schinken und Ananas</i>	
Verdure	9,50
<i>Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika und Oliven</i>	
Parma	10,90
<i>Mozzarella, Parmaschinken und Rucola</i>	
Calzone	9,90
<i>Mozzarella, Pilze und gekochter Schinken (zusammengeklappt)</i>	
Trentina	8,90
<i>Mozzarella, Pilze, Knoblauch, Rosmarin und Zwiebel</i>	
Puzzy	9,50
<i>Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Zwiebel und Sardellen</i>	
Gorgonzola e Speck	10,90
<i>Mozzarella, Gorgonzola und Speck</i>	
Montanara	8,90
<i>Mozzarella, Pilze, Zwiebel, Kartoffel und italienische Wurst</i>	
Bolognese	8,90
<i>Mozzarella, Hackfleisch, Petersilie und Knoblauch</i>	
Marescialla	9,50
<i>Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni, gekochter Schinken, Knoblauch</i>	
Valtellina	10,90
<i>Mozzarella, luftgetrockneter Rinderschinken, Rucola und Parmesan</i>	
Popeye	9,50
<i>Mozzarella, Spinat, Ei und Schafkäse</i>	
Rustica	9,50
<i>Mozzarella, scharfe Salami, gekochter Schinken, Zwiebel und Oliven</i>	
Lucanica	9,50
<i>Mozzarella, Pilze und hausgemachte Bratwurst nach Art des Hauses</i>	

*Wir möchten Sie hiermit darauf hinweisen, dass pro Speise jeweils nur ein Gedeck im Preis inkludiert ist.
Für jede weitere Person, mit der das Gericht geteilt wird, verrechnen wir 1,90 Gedeckkosten.
Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis!*



”

*Unser Pizzateig
wird original
italienisch aus
Mehl, Salz,
Olivenöl, Germ
und Basilikum
zubereitet.*

VINI BIANCHI

Weißweine

Bianco della Casa 1/8 2,80 1/4 5,20 1/2 9,50 1l 18,00

Grüner Veltliner – Österreich – offen

Pinot Grigio 1/8 3,40 1/4 6,50 1/2 12,00 1l 20,00

Friuli – Italien – offen

Chardonnay 1/8 3,40 1/4 6,50 1/2 12,00 1l 20,00

Friuli – Italien – offen

Sauvignon 1/8 3,40 1/4 6,50 1/2 12,00 1l 20,00

Veneto – Italien – offen

Pinot Grigio Branko 0,75 28,00

Collio – Italien – 2013

Sauvignon Branko 0,75 28,00

Collio – Italien – 2013

Chardonnay Branko 0,75 28,00

Collio – Italien – 2013

Gavi di Gavi 0,75 28,00

Piemonte – Italien

”

*Wir importieren
unser Weinsortiment
direkt aus Italien.*

VINI ROSSO

Rotweine

Rosso della Casa 1/8 **2,60** 1/4 **4,90** 1/2 **9,50** 1l **18,00**

Cabernet Sauvignon – Italien – offen

Zweigelt 1/8 **2,80**

Burgenland – Österreich – offen

Lambrusco 1/8 **3,40**

Toscana – Italien – offen

Chianti 1/8 **3,40**

Toscana – Italien – offen

Barbera d'Alba 0,75 **28,00**

Piemonte – Italien

Dolcetto d'Alba 0,75 **28,00**

Piemonte – Italien

Red Branko 0,75 **34,00**

Collio – Italien

Chianti Classico 0,75 **28,00**

Toscana – Italien – Riserva

Nebbiolo 0,75 **32,00**

Piemonte – Italien

Barbaresco 0,75 **32,00**

Piemonte – Italien – Riserva

Barolo Cucco 0,75 **42,00**

Piemonte – Italien – Riserva

”

*Einige
Rotweine führen
wir exklusiv in
unserem Ristorante.*

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Tiramisu <i>Der Klassiker</i>	3,90
Panna Cotta <i>Mit frischen Früchten</i>	3,90
Crème Caramel <i>Caramel Pudding</i>	3,90
Torta del Giorno <i>Torte des Tages</i>	3,90

Fragen Sie nach der Eiskarte.

Genießen Sie täglich frisch erzeugtes Eis aus **BIO-Milch** nach original italienischem Familienrezept. Überzeugen Sie sich von der Riesenauswahl an Eisbechern.

CAFFÈ

Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,60
Espresso Corretto	3,20
Espresso Doppio	3,60
Verlängerter	2,70
Cappuccino / Melange	3,20
Caffè Latte	3,40
Tee	2,60

Kräuter, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Grüner Tee, Schwarztee



”

Lassen Sie sich von unseren täglich frisch zubereiteten Desserts und Eissorten verwöhnen.

BIBITE Getränke

Mineral <i>prickelnd / still</i>		0,3l 2,50
Sodawasser	0,3l 1,80	0,5l 2,50
Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Almdudler, Spezi, Eistee, Cappy	0,3l 2,80	0,5l 3,80
Soda Himbeer, Soda Zitrone	0,3l 2,50	0,5l 3,50
Red Bull		0,25l 3,50
Pago Säfte <i>Erdbeer, Johannisbeer, Pfirsich, Marille, Mango, Zwetschke, Multi</i> <i>(gespritzt mit Soda auf 0,5l plus € 0,80)</i>		0,2l 2,80
Spritzer <i>weiss / süß / rot</i>		0,25l 3,50

BIRRE Bier

Gösser	0,3l 3,20	0,5l 4,20
Radler	0,3l 3,20	0,5l 4,20
Weizenbier		0,5l Fl. 4,40
Alkoholfreies Weizenbier		0,5l Fl. 4,40
Gösser (alkoholfrei)		0,3l Fl. 3,20

DIGESTIVI 2cl

Averna, Ramazzotti, Fernet, Montenegro, ...	3,50
Grappa Bianca	3,50
Grappa Barricata	4,50
Whisky, Vodka, Gin, Bacardi, ...	4,50

”
*Vielen Dank für
Ihren Besuch
im Riva. Auf
ein baldiges
Wiedersehen!*