



RIVA 93



2.5 €
Coperto



R I V A 9 3

ANTIPASTI

STARTERS • HORS D'ŒUVRES

PESCE • FISH • POISSON



Sarde in Saor alla Veneziana [1.4.8.12]

€ 13.00

Venetian sardines with onions

Sardines vénitiennes aux oignons



Baccalà mantecato alla veneziana con polenta [4.7]

€ 15.00

Venetian-style creamed salted cod with polenta

Morue crémeuse à la vénitienne avec polenta



Insalata di Piovra [1.2.12.14]

€ 16.00

Octopus salad

Salade de poulpe



Capesante al Forno Gratinato [1.2.14]

€ 16.00

Baked scallops au gratin

Coquilles Saint-Jacques gratinées au four



Saltata di Cozze e Vongole [1.2.12.14]

€ 17.00

Sautéed mussels and clams

Moules et palourdes sautées



Antipasto di Pesce [1.2.4.7.14]

€ 25.00

Seafood appetizer

Entrée de fruits de mer



Bruschetta al Pomodoro e Basilico [1]

€ 10.00

Toasted bread with tomato and basil

Pain grillé à la tomate et au basilic



Caprese [7]

€ 13.00

Tomato, mozzarella, basil

Tomate, mozzarella et basilic



Prosciutto di Parma e Melone

€ 14.00

Parma raw ham and melon

Jambon de Parme et melon



Affettato Misto [1.7.9.12]

€ 15.00

Mixed cold cuts

Assortiment de charcuteries



Formaggi Misti [3.7.12]

€ 15.00

Mixed cheeses

Assortiment de fromages



Carpaccio di Black Angus [7.10]

€ 16.00

Black Angus beef carpaccio with rocket salad

Carpaccio de bœuf Black Angus à la roquette





R I V A 9 3

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES • PREMIERS PLATS

PASTA WITH FISH

-  **Spaghetti al nero di seppia** [1.1.4] 17 €
Spaghetti with black cuttlefish ink
Spaghetti à l'encre de seiche
-  **Spaghetti alle Vongole Veraci** [1.12.14] 18 €
Spaghetti with clams
Spaghetti aux palourdes
-  **Spaghetti ai Frutti di Mare** [1.2.4.12.14] 21 €
Spaghetti with seafood
Spaghetti aux fruits de mer
-  **Risotto ai Frutti di Mare** [2.4.12.14] 21 €
Risotto with seafood
Risotto aux fruits de mer
-  **Zuppa di Pesce** [2.4.9.12.14] 20 €
Fish soup
Soupe de poisson
-  **Linguine all'Astice** [1.2.4.12.14] 27 €
Linguine with lobster
Linguine au homard
-  **Spaghetti al Pomodoro o all'Arrabbiata** [1.3] 12 €
Spaghetti with tomato sauce or arrabbiata (spicy tomato sauce)
Spaghetti à la sauce tomate ou à l'arrabbiata (sauce tomate épicée)
-  **Spaghetti al Ragù** [1.9.12] 13 €
Spaghetti with meat sauce
Spaghetti à la sauce à la viande
-  **Linguine al Pesto** [1.3.7.8] 14 €
Linguine with genovese basil sauce
Linguine au pesto alla genovese
-  **Gnocchi 4 Formaggi** [1.3.7] 14 €
Gnocchi with 4 cheeses
Gnocchi aux 4 fromages
-  **Spaghetti alla Carbonara** [1.3.7] 15 €
Spaghetti with egg and guanciale
Spaghetti aux œufs et guanciale





R I V A 9 3

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES • PLATS PRINCIPAUX

PESCE • FISH • POISSON

-  **Seppie alla Veneziana con Polenta** [1,4] 19 €
Cuttlefish in Venetian Style with Polenta
Seiches à la Vénitienne avec Polenta
-  **Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo** [1,4,11] 21 €
Tuna Steak in Sesame Crust
Tagliata de Thon en Croûte de Sésame
-  **Branzino o Orata alla Griglia** [4] 21 €
Sea Bass or Sea Bream Grilled
Bar ou Dorade en Grille
-  **Scampi alla Griglia** [2] 22 €
Grilled Scampi
Langoustines Grillées
-  **Gamberoni alla Diavola** 22 €
Prawns in Spicy Tomato Sauce
Crevettes géantes à la sauce tomate épicée
-  **Frittura di Pesce** [2,14] 23 €
Fried Mixed Seafood
Friture de Poissons
-  **Grigliata di Pesce** [2,4] 35 €
Mixed Grilled Fish
Grillade de Poissons

CARNE • MEAT • VIANDE

-  **Fegato alla Veneziana con Polenta** [1,4] 19 €
Venetian-style Liver with Polenta
Foie à la Vénitienne avec Polenta
-  **Tagliata di Manzo con Rucola e Grana** [1,7] 20 €
Sliced Beef with Rocket and Parmesan
Tagliata de Bœuf avec Roquette et Parmesan
-  **Filetto al Pepe Verde o Filetto alla Griglia** [1,7,10,12] 26 €
Green Pepper Filet or Grilled Fillet
Filet au Poivre Vert ou Filet Grillé

CONTORNI

SIDE DISHES • ACCOMPANIMENTS

-  **Insalata Mista** [9] 7 €
Mixed Salad
Salade Mixte
-  **Patate Fritte** [1,6,7,8,12] 7 €
Fried Potatoes
Pommes de Terre Frites
-  **Verdure alla Griglia** [9,12] 7 €
Grilled Vegetables
Légumes Grillés





R I V A 9 3

INSALATONE

SALADS • SALADES



Insalata di Tonno e Olive [4]

€ 14.00

Tuna and Olive Salad

Salade au Thon et aux Olives

(iceberg lettuce, mixed salad, cherry tomatoes, rocket, tuna fish, olives)

(Laitue iceberg, salade mixte, tomates cerises, roquette, thon, olives)



Insalata Greca [7.9.12]

€ 14.00

Greek Salad

Salade Grecque

(Iceberg lettuce, mixed salad, cherry tomato, feta cheese, cucumber, olives, onion)

(Laitue iceberg, salade mixte, tomates cerises, fromage feta, concombre, olives, oignon)



Cesar Salad [1.3.7.10.12]

€ 15.00

Caesar Salad

Salade César

(Iceberg lettuce, grilled chicken, croutons, parmesan, Caesar dressing)

(Laitue iceberg, poulet grillé, croûtons, parmesan, sauce César)



Insalata di Mare [2.4.14]

€ 16.00

Seafood Salad

Salade de Fruits de Mer

(Iceberg lettuce, mixed salad, cherry tomato, rocket, seafood)

(Laitue iceberg, salade mixte, tomates cerises, roquette, fruits de mer)



R I V A 9 3

P I Z Z A

-  **Margherita** [1.7.9] € 9
Tomato, Mozzarella, Basil
Tomate, Mozzarella, Basilic
-  **Diavola** [1.7.12] € 11
Tomato, Mozzarella, Spicy Salami
Tomate, Mozzarella, Salami Piquant
-  **Prosciutto e Funghi** [1.7] € 12
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons
-  **Capricciosa** [1.7.12] € 13
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts
-  **Quattro Formaggi** [1.7.9] € 13
Mozzarella, Four Cheeses
Mozzarella, Quatre Fromages
-  **Tonno e Cipolla** [1.4.7.9] € 13
Tomato, Mozzarella, Tuna, Onion
Tomate, Mozzarella, Thon, Oignon
-  **Vegetariana** [1.7.9] € 13
Tomato, Mozzarella, Fresh Vegetables
Tomate, Mozzarella, Légumes Frais
-  **Quattro Stagioni** [1.7.12] € 14
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Black Olives
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts, Olives Noires
-  **Prosciutto Crudo** [1.7] € 14
Tomato, Mozzarella, Jambon Cru
Tomate, Mozzarella, Jambon Cru
-  **Frutti di Mare** [1.2.4.7.14] € 16
Tomato, Mozzarella, Seafood
Tomate, Mozzarella, Fruits de Mer





R I V A 9 3

CAFFÈ & DOLCI

CAFFETTERIA

☼ Caffè Espresso	€ 2.50
☼ Caffè Macchiato	€ 2.50
☼ Caffè Corretto	€ 3.50
☼ Caffè Decaffeinato	€ 3.00
☼ Caffè d'Orzo	€ 5.00
☼ Caffè Latte	€ 5.00
☼ Cappuccino	€ 5.00
☼ Caffè Americano	€ 5.00
☼ Caffè Doppio	€ 5.00
☼ Thè Caldo	€ 5.00

DOLCI

☼ Tiramisù Classico [1.3.7]	€ 7.00
☼ Profiterole [1.3.7]	€ 7.00
☼ Torta della Nonna [1.3.7.8]	€ 7.00
☼ Gelato [3.7]	€ 3.50





R I V A 9 3

APERITIVI

APERITIVI

✿ Birra Media (0.4L)	€ 7.50	✿ Limoncello	€ 6.00
✿ Birra Grande (1L)	€ 19.00	✿ Amaro	€ 6.00
✿ Spritz Aperol	€ 7.00	✿ Baileys	€ 6.00
✿ Spritz Campari	€ 7.00	✿ Vodka	€ 6.00
✿ Spritz Hugo	€ 7.00	✿ Whiskey	€ 6.00
✿ Spritz Limoncello	€ 7.00	✿ Grappa	€ 6.00
✿ Gingerino	€ 5.00	✿ Grappa Barricata	€ 8.00
✿ Crodino	€ 5.00		
✿ Bellini	€ 7.00		

SOFT DRINKS

✿ Acqua	€ 5.00	✿ Thè al Limone	€ 5.00
✿ Red Bull	€ 6.00	✿ Thè alla Pesca	€ 5.00
✿ Coca-Cola	€ 5.00	✿ Succo di Pesca	€ 5.00
✿ Coca-Cola Zero	€ 5.00	✿ Succo di Mela	€ 5.00
✿ Fanta	€ 5.00	✿ Succo d'Arancia	€ 5.00
✿ Sprite	€ 5.00	✿ Succo d'Ananas	€ 5.00
✿ Lemon Soda	€ 5.00		

COCKTAILS

✿ Campari Orange	€ 12.00	✿ Cuba Libre	€ 12.00
✿ Americano	€ 12.00	✿ Vodka Red Bull	€ 12.00
✿ Negroni	€ 12.00	✿ Vodka Lemon	€ 12.00
✿ Gin Tonic	€ 12.00	✿ Vodka Tonic	€ 12.00
✿ Gin Lemon	€ 12.00	✿ Whisky Coca	€ 12.00





R I V A 9 3

VINI BIANCHI

WHITE WINES • VINS BLANCS

	Soave Classico DOC <i>Zemato</i>	€ 30.00
	Pinot Grigio DOC <i>Zorzettig</i>	€ 33.00
	Chardonnay DOC <i>Zorzettig</i>	€ 33.00
	Lugana S. Cristina DOC <i>Zenato</i>	€ 40.00
	Sharis <i>Livio Felluga</i>	€ 48.00
	Pinot Grigio <i>Livio Felluga</i>	€ 58.00
	Ribolla Gialla <i>Livio Felluga</i>	€ 58.00
	Rosé <i>Zorzettig</i>	€ 33.00
	Prosecco Brut DOC <i>Bianca Vigna</i>	€ 30.00

VINI AL CALICE

WINE BY THE GLASS • VIN AU VERRE

	Calice Pinot Grigio <i>Zorzettig</i>	€ 6.00
	Calice Rosé <i>Zorzettig</i>	€ 6.00
	Calice Prosecco <i>Bianca Vigna</i>	€ 6.00





R I V A 9 3

VINI ROSSI

RED WINES • VINS ROUGES

	Chianti DOCG <i>Cecchi</i>	€ 30.00
	Chianti Classico DOCG <i>Primocolle</i>	€ 36.00
	Valpolicella Classico Superiore DOC <i>Zenato</i>	€ 38.00
	Valpolicella Ripasso Superiore DOC <i>Zenato</i>	€ 52.00
	Amarone della Valpolicella DOCG <i>Corte Giara</i>	€ 105.00
	Barolo DOCG <i>Mauro Veglio</i>	€ 105.00
	Brunello di Montalcino DOCG <i>La Rasina</i>	€ 115.00

VINI AL CALICE

WINE BY THE GLASS • VIN AU VERRE

	Calice Chianti <i>Cecchi</i>	€ 6.00
---	--	--------





R I V A 9 3

ALLERGENI

ALLERGENS • ALLERGÈNES

1



Glutine
Gluten
Gluten

2



Crostacei
Crustaceans
Crustacés

3



Uova
Eggs
Œufs

4



Pesce
Fish
Poisson

5



Arachidi
Peanuts
Arachides

6



Soia
Soy
Soja

7



Latte
Milk
Lait

8



Frutta
a guscio
Tree Nuts
Fruits à coque

9



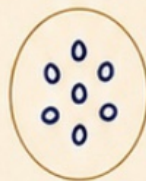
Sedano
Celery
Céleri

10



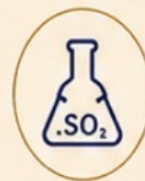
Senape
Mustard
Moutarde

11



Sesamo
Sesame
Sésame

12



Solfiti
Sulphites
Sulfites

13



Lupini
Lupins
Lupin

14



Molluschi
Molluscs
Mollusques

Prodotti potrebbero essere mantenuti a temperatura di sicurezza microbiologica (-18°C)

Alcuni ingredienti potrebbero provenire da materie prime surgelate all'origine.