

CICHETI | TAPAS

Selezione di 4 cicheti veneziani
Selection of 4 Venetian tapas **12**

INSALATE | SALADS

MISTICANZA, POMODORO DATTERINO, DATTERI,
SEMI DI ZUCCA E MOZZARELLA

Mixed salad, cherry tomatoes, dates, pumpkin seeds and mozzarella

MISTICANZA, POMODORINI SECCHI, OLIVE
VENETE, ALICI, POMODORINI GIALLI, SEMI DI
GIRASOLE

Mixed salad, sun-dried tomatoes, Venetian olives, anchovies, yellow cherry tomatoes, sunflower seeds

LATTUGA ROMANA, SCAGLIE DI PARMIGIANO,
PANE CROCCANTE, BACON, GALLINA
PADOVANA, UOVA SODE, SALSA CAESAR

Roman lettuce, Parmigiano flakes, crispy bread, bacon, chicken, boiled eggs, Caesar sauce

I FRITTI | I FRITTI

CALAMARI + GAMBERI **18**
Squid + prawns

MOZZARELLA IN CARROZZA **8**
Fried mozzarella sandwich

SUPPLI 3 PEZZI **8**
Suppli 3 pieces

CHIPS FATTE IN CASA **4**
Homemade potato chips (US) / crisps (UK)

INSIEME | Together **28**

DOLCI | DESSERTS

CROSTATA DEL GIORNO **7**
Pie of the day

TIRAMISU' **7**
Venetian tiramisu'

AFFOGATO **6**
Vanilla ice-cream drowned in coffee

COPPA RIVALONGA **8**
Ice-cream cup Rivalonga-style

TRAMEZZINI

GAMBERETTI, SALSA ROSA **4**
Shrimps, pink sauce

MOZZARELLA, POMODORO, BASILICO **4**
Mozzarella, tomato, basil

TONNO, UOVA **4**
Tuna, eggs

SANDWICHES

12 CLUB SANDWICH CON GALLINA PADOVANA,
GUANCIALE, UOVO FRITTO, POMODORO,
MISTICANZA E CHIPS ARTIGIANALI **16**
Club Sandwich with chicken, guanciale, fried egg, tomato and homemade potato chips (US) / potato crisps (UK)

16 TOAST VEGETARIANO CON ZUCCHINE,
MELANZANE, POMODORO E ASIAGO **8**
Veggy toast with zucchini, eggplant, tomato, and Asiago cheese

8 CLASSIC TOAST CON PROSCIUTTO COTTO ALLA
BRACE FATTO IN CASA, ASIAGO **8**
Classic toast with homemade grilled ham, Asiago cheese

PIATTI UNICI | PLATES

18 TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI VENETI,
MARMELLATE E COMPOSTE **18**
Venetian charcuterie and cheese board, jams and compotes

12 PARMIGIANA DI MELANZANE **12**
Eggplant and tomato parmigiana

12 LASAGNA ALLA BOLOGNESE **12**
Lasagna with Bolognese sauce

10 GNOCCHI POMODORO E BASILICO DI
SANT'ERASMO **10**
Gnocchi with fresh tomato sauce and basil

THE RIVA ROYAL BURGER

MANZO VENETO, MONTASIO, CHUTNEY DI CIPOLLA,
CREMA DI PATATE E TARTUFO CON PANE E CHIPS DI
PATATE FATTI IN CASA

Venetian beef, Montasio cheese, onion chutney, potato and truffle cream, homemade bun and potato chips (US) / potato crisps (UK)

25

SPRITZ

SPRITZ APEROL CAMPARI SELECT	7
GREEN SPRITZ P31	8
SPRITZ CYNAR	8
BELLINI ROSSINI NEGRONI AMERICANO	
MOJITO COSMOPOLITAN DAIQUIRI	12
MARGARITA BLOODY MARY	

GIN & FEVER TREE TONIC

Z44 RONER	15
DEL PROFESSORE	15
BOMBAY SAPPHIRE	10
HENDRICK'S	13
MARE	14
NORDES	14
BOBBY'S	14
SABATINI	14
TANQUERAY	14

WINES



Pinot Grigio Masi	26	6
Veneto		
Prosecco Mionetto Vivo	28	7
Veneto		
Gewurtztraminer DOC Santa Margherita	32	
Trentino Alto Adige		
Lugana Limne Tenuta Rovaglia	35	
Lombardia		
Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry	38	
Pianer Le Colture		
Veneto		
Sauvignon DOC Collio Marco Felluga	75	
Friuli Venezia Giulia		
Bardolino DOP Cesari	26	6
Veneto		
Rosa dei Masi Rosato Tre Venezie IGT Masi	35	7
Veneto		
Tignanello Antinori 2018	120	
Toscana		

SOFT DRINKS & CAFETERIA

SAN BENEDETTO 50CL Still & Sparkling water	3
SAN BENEDETTO 75CL Still & Sparkling water	5
SOFT DRINK Fanta, Coca Cola, Sprite	5
Tonic Water, Soda, Ginger Ale, Ginger Beer	
CRODINO SAN BITTER GINGERINO CAMPARI	5
SUCCHI DI FRUTTA Fruit juices	5
ESPRESSO	3
ESPRESSO MACCHIATO	3
DECAFFEINATO Decaf Coffee	3
AMERICANO American Coffee	3.5
CAPUCCINO	4
LATTE MACCHIATO	5
CIOCCOLATA CALDA Hot Chocolate	5
TE' Tea	5
ORZO Barley Coffee	3.5
GINSENG Ginseng Coffee	3.5
SUPPLEMENTO PANNA Supplement wipped cream	1
CORREZIONE Additions	2

BEERS

Moretti bionda in bottiglia 0.33	6
Blond ale Moretti (bottle) 0.33	
Moretti rossa in bottiglia 0.33	7
Brown ale Moretti (bottle) 0.33	
Pedavena bionda alla spina piccola	4
Pedavena draught ale beer (small)	
Pedavena bionda alla spina media	7
Pedavena draught ale beer (medium)	

ORARI DI APERTURA OPENING HOURS

TUTTI I GIORNI 7:30 - 23 | CUCINA 12 - 22
ULTIMA SEDUTA ORE 21:30
7:30 AM - 11 PM | KITCHEN 12 PM - 10 PM DAILY
LAST SEATING AT 9:30 PM

ALLERGENI | ALLERGENS

MISTICANZA, POMODORO DATTERINO, DATTERI, SEMI DI ZUCCA E MOZZARELLA

Sesamo, noci, senape, latte, sedano, formaggio

MISTICANZA, POMODORINI SECCHI, OLIVE VENETE, ALICI, POMODORINI GIALLI, SEMI DI GIRASOLE

Sesamo, noci, pesce, senape, lupini

LATTUGA ROMANA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, PANE CROCCANTE, BACON, GALLINA PADOVANA, UOVA SODE, SALSA CAESAR

Glutine, noci, uova, pesce, senape, latte, formaggio

CALAMARI + GAMBERI

Glutine, sesamo, crostacei, pesce, arachidi, soia, molluschi

MOZZARELLA IN CARROZZA

Glutine, sesamo, uova, latte, lupini, formaggio

SUPPLI

Glutine, uova, latte, soia, formaggio

TRAMEZZINO GAMBERETTI, SALSA ROSA

Glutine, sesamo, noci, crostacei, uova, pesce, latte, molluschi

TRAMEZZINO MOZZARELLA, POMODORO, BASILICO

Glutine, noci, latte, formaggio

TRAMEZZINO TONNO, UOVA

Glutine, noci, uova, pesce, latte, soia, formaggio

CLUB SANDWICH CON GALLINA PADOVANA, GUANCIALE, UOVO FRITTO, POMODORO, MISTICANZA E CHIPS ARTIGIANALE

Glutine, sesamo, uova, latte, arachidi, formaggio

TOAST VEGETARIANO CON ZUCCHINE, MELANZANE, POMODORO E ASIAGO

Glutine, latte, arachidi, formaggio

CLASSIC TOAST CON PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, ASIAGO

Glutine, sesamo, senape, latte, arachidi, formaggio

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI VENETI, MARMELLATE E COMPOSTE

Glutine, noci, senape, latte, formaggio

PARMIGIANA DI MELANZANE

Glutine, noci, latte, formaggio

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Glutine, sesamo, uova, senape, latte, lupini, formaggio

GNOCCHI POMODORO E BASILICO DI SANT'ERASMO

Glutine, noci, uova, senape, latte, formaggio

THE RIVALONGA BURGER

Glutine, sesamo, noci, uova, latte, soia, lupini, biossido di zolfo, formaggio, funghi

MIXED SALAD, CHERRY TOMATOES, DATES, PUMPKIN SEEDS AND MOZZARELLA

Sesame, nuts, mustard, milk, celery, cheese

MIXED SALAD, SUN-DRIED TOMATOES, VENETIAN OLIVES, ANCHOVIES, YELLOW CHERRY TOMATOES, SUNFLOWER SEEDS

Sesame, nuts, fish, mustard, lupins

ROMAN LETTUCE, PARMIGIANO FLAKES, CRISPY BREAD, BACON, CHICKEN, BOILED EGGS, CAESAR SAUCE

Gluten, nuts, eggs, fish, mustard, milk, cheese

SQUID + PRAWNS

Gluten, sesame, crustacean, fish, peanuts, soya, shellfish

FRIED MOZZARELLA SANDWICH

Gluten, sesame, eggs, milk, lupins, cheese

SUPPLI

Gluten, eggs, milk, soya, cheese

TRAMEZZINO SHRIMPS, PINK SAUCE

Gluten, sesame, nuts, crustacean, eggs, fish, milk, shellfish

TRAMEZZINO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL

Gluten, nuts, milk, cheese

TRAMEZZINO TONNO, UOVA

Gluten, nuts, eggs, fish, milk, soya, cheese

CLUB SANDWICH WITH CHICKEN, GUANCIALE, FRIED EGG, TOMATO AND HOMEMADE CHIPS

Gluten, sesame, eggs, milk, peanuts, cheese

VEGGY TOAST WITH ZUCCHINI, EGGPLANT, TOMATO, AND ASIAGO CHEESE

Gluten, milk, peanuts, cheese

CLASSIC TOAST WITH GRILLED HAM, ASIAGO CHEESE

Gluten, sesame, eggs, mustard, milk, peanuts, cheese

VENETIAN CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD, JAMS AND COMPOTES

Gluten, nuts, mustard, milk, cheese

EGGPLANT AND TOMATO PARMIGIANA

Gluten, nuts, milk, cheese

LASAGNA WITH BOLOGNESE SAUCE

Gluten, sesame, eggs, mustard, milk, lupins, cheese

GNOCCHI POMODORO E BASILICO DI SANT'ERASMO

Gluten, nuts, eggs, mustard, milk, cheese

THE RIVALONGA BURGER

Gluten, sesame, nuts, eggs, milk, soya, lupins, Sulphur-Dioxide, cheese, mushrooms

Nessun prodotto utilizzato nella nostra cucina è surgelato all'origine. Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere stati sottoposti ad abbattimento di temperatura come previsto dalla legge vigente. Per avere informazioni riguardo alla presenza di allergeni nelle nostre preparazioni o quali alimenti hanno subito abbattimento di temperatura, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala.

No product used in our kitchen is frozen at origin. Some products on the menu may have been subjected to blast chilling as required by law. For information about the presence of allergens in our preparations or which foods have undergone blast chilling, please refer to the staff.