



MAI PENSATO AD UNO SPRITZ VERDE? EVER THOUGHT OF A GREEN SPRITZ?

*E se vuoi replicare l'esperienza Green Spritz a casa acquista la box P31 al banco.
Bring the Green Spritz experience back home with you, ask the barman to buy the P31 box.*



RIVALONGA

Bar

ROOM SERVICE

10:30 - 22:00

Orari cucina 12:00 - 21:30 | Ultima ordinazione entro le 21:30. Per ordini dopo tale orario fare riferimento al menu del room service notturno

10:30 AM - 10 PM

Kitchen Opens 12 PM - 9:30 PM | Last order by 9:30 PM. For orders beyond that time, please refer to the night room service menu

Chiama il 402 per ordinare
Dial 402 to order

Supplemento: +12% sul totale dell'ordinazione
Service fee: +12% on the total amount of the order

CICHETI | TAPAS

Chips fatte in casa <i>Homemade potato chips (US) / crisps (UK)</i>	4
Selezione di 4 cicheti veneziani <i>Selection of 4 Venetian tapas</i>	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

INSALATA NIZZARDA CON UOVA SODE, OLIVE, POMODORINI, ALICI, TONNO, LATTUGA
Niçoise salad with boiled eggs, olives, cherry tomatoes, anchovies, tuna, lettuce

LE PIZZE | THE PIZZAS

MARGHERITA

BIANCA CON MOZZARELLA, PROVOLA E CRUDO DI PARMA
Mozzarella, provola and Parma ham white pizza

BIANCA CON POMODORINI DATTERINO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA
Cherry tomatoes, arugula and parmesan flakes white pizza

MARINARA CON POMODORO, AGLIO, ORIGANO E ALICI
Marinara with tomato, garlic, oregano and anchovies

DOLCI | DESSERTS

CROSTATA DEL GIORNO
Pie of the day

TIRAMISU'
Venetian tiramisu'

AFFOGATO
Vanilla ice-cream drowned in coffee

COPPA RIVALONGA
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

14 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)

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

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

16

PIATTI UNICI | PLATES

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

14 ARROSTICINI DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO 13
Lamb meat skewer with baked potatoes

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 15
Lasagna with Bolognese sauce

15 GNOCCHI POMODORO E BASILICO DI SANT'ERASMO 14
Gnocchi with fresh tomato sauce and basil

15

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

ABBINALO AD UNA P31 GREEN BEER DA 50CL!
Pair it with a 50cl P31 Green beer!



P31

30



P31

THE GREEN SPRITZ	7.5
NEGRONI GREEN	12
MARTINI GREEN	12
GREEN TONIC	12
P31 ON THE ROCKS	9

SPRITZ & COCKTAILS

SPRITZ APEROL CAMPARI SELECT	7.5
SPRITZ CYNAR GREEN SPRITZ	
BELLINI ROSSINI NEGRONI AMERICANO	12
MOJITO COSMOPOLITAN DAIQUIRI	12
MARGARITA BLOODY MARY	12

WINES



PINOT GRIGIO MASI	26	7
PROSECCO MIONETTO VIVO	28	7
GEWURTZTRAMINER DOC SANTA MARGHERITA	32	
LUGANA MASI	35	
BARDOLINO MASI	35	7
ROSA DEI MASI ROSATO TRE VENEZIE IGT MASI	35	7
VALPOLICELLA MASI	35	7
PROSECCO D.O.C MILLESIMATO EXTRA DRY ARDENGHI	27	6
PROSECCO D.O.C ROSÈ ARDENGHI	30	7
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G MILLESIMATO EXTRA DRY ARDENGHI	35	8



P31

THE RIVA GREEN COCKTAIL

P31, Cocchi Americano Bianco, Biancosarti,
Acqua Minerale | Mineral water

12

BEERS

MORETTI BIONDA IN BOTTIGLIA 0.33	7
Blond ale Moretti (bottle) 0.33	
MORETTI ROSSA IN BOTTIGLIA 0.33	7
Brown ale Moretti (bottle) 0.33	
PEDAvena BIONDA ALLA SPINA PICCOLA	5
Pedavena draught ale beer (small)	
PEDAvena BIONDA ALLA SPINA MEDIA	7
Pedavena draught ale beer (medium)	
P31 GREEN BEER PEDAvena BIONDA + P31	
P31 Green Beer Pedavena draught ale beer+P31	
0.50 (medium)	7
0.33 (small)	5

GIN & FEVER TREE TONIC

DEL PROFESSORE	16
BOMBAY SAPPHIRE	14
HENDRICK'S	14
MARE	16
NORDES	16
BOBBY'S	15
SABATINI	16
TANQUERAY	14

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	3.5
AMERICANO American Coffee	4
CAPUCCINO	4
LATTE MACCHIATO	5
CIOCCOLATA CALDA Hot Chocolate	5
TE' Tea	5.5
ORZO Barley Coffee	4
GINSENG Ginseng Coffee	4
SUPPLEMENTO PANNA Supplement wipped cream	1
CORREZIONE Additions	2

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

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

PIZZA MARGHERITA | PIZZA POMODORINI, GRANA E RUCOLA

Glutine, noci, latte, formaggio

PIZZA PROVOLA, MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO

Glutine, noci, latte, formaggio, lupini

PIZZA AGLIO, POMODORO E ALICI

Glutine, noci, latte, formaggio, lupini, pesce

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

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

PIZZA MARGHERITA | PIZZA POMODORINI, GRANA E RUCOLA

Gluten, nuts, milk, cheese

MOZZARELLA, PROVOLA AND PARMA HAM WHITE PIZZA

Gluten, nuts, milk, cheese, lupins

PIZZA AGLIO, POMODORO e ALICI

Gluten, nuts, milk, cheese, fish

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.