

ANTIPASTI di pesce/Appetizers of fish

<i>Carpaccio di piovra su letto di songino in salsa agrumi</i> <i>Octopus carpaccio with Corn salad and citrus fruits sauce</i> <i>Polyp Carpaccio auf Rapunzelsalat mit Zitrusfrüchte Sauce</i> <i>Carpaccio de poulpe sur un lit de salade de maïs à la sauce d'agrumes</i>	10,00
<i>Tris di pesce</i> <i>(con carpaccio di salmone, carpaccio piovra e conchiglia di gamberi in salsa americana)</i>	12,00
<i>Tris fish</i> <i>(salmon carpaccio, octopus, shell prawns, American sauce)</i>	
<i>Tris fisch</i> <i>(mit Lachs Carpaccio, Polyp, muscheln Schrimps, Amerikanischer Sauce)</i>	
<i>Trio de poissons</i> <i>(Avec carpaccio de saumon, carpaccio de poulpe et la coquille de crevettes à la sauce américaine)</i>	
<i>Gran insalata di mare su letto di rucola e salsa citronette</i> <i>Seafood salad with rucola and citronette sauce</i> <i>Meeresfrüchte Salat mit Rocket und Sauce citronette</i> <i>Salade de fruits de mer sur un lit de roquette avec sauce citronette</i>	15,00
<i>Carpaccio di tonno rosso affumicato con finocchio</i> <i>Smoked Red tuna carpaccio with fennel</i> <i>Geräucherter Rot Thunfisch-Carpaccio mit Fenchel</i> <i>Carpaccio de thon fumé au fenouil</i>	12,00
<i>Gran antipasto di mare all' "Antica Riva"</i> <i>(Carpaccio di tonno rosso, carpaccio di salmone, carpaccio di piovra, ostriche, gamberi olio limone)</i>	18,00
<i>Big fish appetizer "Antica Riva Style"</i> <i>(Red Tuna carpaccio, salmon, octopus, oysters, prawns, oil and lemon)</i>	
<i>Grosse Gemischte Fischvorspeise "Antica Riva Art"</i> <i>(Rot Thunfisch Carpaccio, Lachs, Kraken, Austern, Schrimps, Oil und Zitrone)</i>	
<i>Grande entrée de fruits de mer à l'Antica Riva</i> <i>(Carpaccio de thon rouge, carpaccio de saumon, carpaccio de poulpe, huîtres, crevettes, l'huile et citron)</i>	
<i>Zuppa di cozze con crostone di pane</i> <i>Mussels soup with canapè</i> <i>Miesmuscheln suppe mit Röstbrot</i> <i>Moules et palourdes à la Marinara avec des croûtons</i>	9,00

ANTIPASTI di carne/Appetizers

Gran antipasto "Antica Riva" (crudo di Parma, bresaola in carpaccio, salame felino, lardo di colonnata con miele e crostino con mousse di formaggio) 14,00

Starter "Shore Old - Style" (parma ham, cured beef carpaccio, salami, lard and honey, canape with cheese mousse)

Vorspeisen nach "Altem Riva - art" (Parmaschinken, Bundnerfleisch Carpaccio, Salami, Schmalz und Honig, Canape mit Käse-Mousse)

Entrée l'Antica Riva (jambon de Parme, bresaola en carpaccio, salami félin, saindoux avec miel et toasts avec du mousse de fromage)

Prosciutto crudo di Parma con perle di melone 12,00
Parma ham and melon
Parmaschinken und Melone
Jambon de Parme et melon

Caprese di bufala (Mozzarella di bufala campana con pomodoro e basilico) 10,00
Buffalo's milk mozzarella and tomato with basil
Mozzarella aus Büffelmilch mit Tomatem and Basilikum
Mozzarella lait de buffle avec tomates et basilic

Gnocco fritto e prosciutto dolce di Parma 11,00
Fried gnocco and Parma ham
Gebäckenerknodel mit Parmaschinken
Boulettes jambon de Parme fritès

Bresaola della Valtellina con rucola, scaglie di grana e funghi porcini 12,00
Cureed beef with rocket, Parmesan and wild mushroom
Bundnerfleisch mit Rucola, Parmesankäse und Steinpilzen
Bresaola de Valtellina à la roquette, parmesan et champignons

Carpaccio di manzo olio e limone 10,00
Cured beef with oil and lemon
Carpaccio mit Öl und Zitrone
Carpaccio de bœuf avec de l'huile de citron

PRIMI di pesce / First plates of fish

<i>Tagliatelle ai riccioli di gamberi e crema di fave</i>	11,00
<i>Tagliatelle (pasta) with prawns and cream beans</i>	
<i>Bandnudeln mit Schrimps und Saubohnencremesuppe</i>	
<i>Tagliatelle (pasta) aux crevettes et à la crème de haricots</i>	
<i>Spaghetti alle vongole veraci con pomodorini cherry</i>	11,00
<i>Spaghetti with clams and tomato cherry</i>	
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln und Tomaten cherry</i>	
<i>Spaghetti aux palourdes et tomates cerise</i>	
<i>Risotto con filetti di pesce persico</i>	14,00
<i>Risotto with fillet fish perch (from the lake)</i>	
<i>Risotto mit Filet fisch Barsch (seefisch)</i>	
<i>Risotto aux filets de perche</i>	
<i>Linguine all'astice</i>	22,00
<i>Flat spaghetti with lobster</i>	
<i>Flache Spaghetti mit Hummer</i>	
<i>Linguine au homard</i>	
<i>Bavette allo scoglio</i>	20,00
<i>Flat spaghetti with seafood</i>	
<i>Flache Spaghetti mit Meeresfrüchte</i>	
<i>Bavette aux fruits de mer</i>	
<i>Strozzapreti con zucchine e capesante</i>	13,00
<i>Strozzapreti (pasta) with courgettes and scallops</i>	
<i>Strozzapreti (pasta) mit Zucchini und Jakobsmuscheln</i>	
<i>Strozzapreti (pasta) aux courgettes et pètoncles</i>	
<i>Risotto all' "Imperiale" (con gamberoni)</i>	15,00
<i>Risotto "Imperial Style" (with big prawns)</i>	
<i>Risotto nach "Imperial Art" (mit Schrimps)</i>	
<i>Risotto impériale (aux crevettes)</i>	

PRIMI di carne / First plates

<i>Lasagne alla "Bolognese" (con ragù di carne)</i>	9,00
<i>Lasagne "Bolognese Style" (with meat ragoût)</i>	
<i>Lasagne nach "Bologneser Art" (mit Hackfleischsauce)</i>	
<i>Lasagne bolognaise avec ragoût de viande</i>	
<i>Risotto alla Milanese con funghi porcini</i>	11,00
<i>Risotto Milanese style with mushrooms</i>	
<i>Mailänder Risotto mit Steinpilze</i>	
<i>Risotto à la milanaise avec champignons cèpes</i>	
<i>Risotto al Barolo con bocconcini di cinghiale</i>	12,00
<i>Risotto with Barolo and boar bites</i>	
<i>Risotto mit Barolo und Wildschweinragout</i>	
<i>Risotto au Barolo avec copèes ed dès</i>	
<i>Ravioli di carne alla "Piemontese" con funghi porcini</i>	11,50
<i>Meat ravioli "Piedmontese style" with mushrooms</i>	
<i>Fleisch - Ravioli nach "Piemontesischer Art" mit Steinpilze</i>	
<i>Pâtes raviolis à la viande piémontaise avec champignons cèpes</i>	
<i>Gnocchi tricolore con concassè di pomodoro, rucola e scaglie di grana</i>	12,00
<i>Tricolor gnocchi with diced tomato, rocket and parmesan</i>	
<i>Tricolor-Gnocchi mit Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesan</i>	
<i>Tricolor boulettes de pâte avec la tomate coupée en dés, roquette et parmesan</i>	
<i>Pappardelle con zucchine e porri mantecati al Brie</i>	10,00
<i>Large Tagliatelle with courgettes, leeks and Brie</i>	
<i>Breite Bandnudeln mit Zucchini, Lauch und Brie</i>	
<i>Pâtes pappardelle aux courgettes et poireaux à la creme et fromage Brie</i>	
<i>Strozzapreti alla Vegetariana (melanzane, zucchine e pomodorini cherry)</i>	10,00
<i>Strozzapreti (pasta) with aubergines, courgettes and cherry tomatoes</i>	
<i>Strozzapreti (Nudeln) mit Auberginen, Zucchini und Cherry Tomaten</i>	
<i>Pâtes strozzapreti Vègètariens (aubergines, courgettes et tomates cerise)</i>	

SECONDI di pesce/Main plates of fish

<i>Filetti di trota salmonata alle mandorle</i> <i>Fillet of salmon trout with almonds</i> <i>Filets von der Lachsforelle mit Mandeln</i> <i>Filets de truite saumonée au amandes</i>	14,00
<i>Filetti di orata in salsa zafferano e punte di asparagi</i> <i>Fillet of golden maid fish with saffron and asparagus tips</i> <i>Doradofilet mit Safran und Spargelspitzen</i> <i>Filets de dorade à la sauce et pointes d'asperges au safran</i>	15,00
<i>Filetti di pesce persico del lago dorato al timo</i> <i>Fillet fish perch (from the lake) with herbe (thyme)</i> <i>Fisch Barsch Filet (seefisch) mit Thymian</i> <i>Filets de perche du lac doré au thym</i>	14,00
<i>Gran fritto misto all'Antica Riva (scampi, gamberi, calamari)</i> <i>Mixed fried (scampi, prawns and squids)</i> <i>Gemischte Frittierte (Scampi, Garnelen und Tintenfische)</i> <i>Grande friture mixte à l'Antica Riva (crevettes rosas, langoustine, crevettes et de calmar)</i>	21,00
<i>Trancio di spada croccante all'aceto balsamico di Modena</i> <i>Crisp swordfish with balsamic vinegar of Modena</i> <i>Crisp Schwertfisch mit Balsamessig aus Modena</i> <i>Steak d'espardon avec du vinaigre balsamique de Modène</i>	16,00
<i>Filetti di branzino con pomodorini cherry e olive</i> <i>Fillet of sea bass with tomato and olivs</i> <i>Lup de mer Filet mit Tomaten und Oliven</i> <i>Filets de loup de mer avec des tomates cerises et olives</i>	14,00
<i>Tagliata di tonno rosso al pepe rosa</i> <i>Red tuna with pink pepper</i> <i>Rot Thunfisch mit Rosa Pfeffer</i> <i>Steak de thon rouge de poivre rose</i>	17,00

SECONDI di carne/Main plates of meat

<i>Entrecote alla "Antica Riva" (con erbe fini di montagna)</i>	<i>16,00</i>
<i>Sirloin steak "Old - style" (with herbs)</i>	
<i>Rumpsteak nach "Traditioneller - Art"</i>	
<i>Entrecote à l'Antica Riva (avec des herbes de montagne)</i>	
<i>Tagliata di manzo con funghi porcini</i>	<i>19,00</i>
<i>Sirloin steak with wild mushrooms</i>	
<i>Rumpsteak mit Steinpilze</i>	
<i>Tranches de boeuf aux champignons cèpes</i>	
<i>Cotoletta di vitello alla moda del Re</i>	<i>19,00</i>
<i>(con porcini, patè, crema di tartufo)</i>	
<i>Veal escalope King's Style (with wild mushroom, patè, truffle cream)</i>	
<i>Kalbskötlett nach König Art (mit Steinpilze, Pastete, Trüffel</i>	
<i>Côtelette veau du Roi avec de champignons, pâté, crème de truffe</i>	
<i>Cuore di filetto di manzo al "Mercante dei vini"</i>	<i>20,00</i>
<i>Fillet of beef with wine sauce</i>	
<i>Rinderfilet in Verschiedenen Rotweine</i>	
<i>Coeur de filet de boeuf "Le Marchand de vins"</i>	
<i>Filetto di manzo ai tre pepi</i>	<i>20,00</i>
<i>Fillet Beef with three peppers</i>	
<i>Rinderfilet mit drei sorte pfeffer</i>	
<i>Filet de bœuf aux trois poivres</i>	
<i>Chateau Briand con sauce Bernaise (minimo 2 persone)</i>	<i>28,00</i>
<i>Chateau Briand with sauce Bernaise</i>	<i>p.p.</i>
<i>Chateau Briand mit Sauce Bernaise</i>	
<i>Château Briand avec une sauce béarnaise (au moins deux 2 personne)</i>	

LA NOSTRA GRIGLIA / GRILLED

Pesce / Fish / Fisch

<i>Filetti di orata</i>	<i>14,00</i>
<i>Fillet of golden maid</i>	
<i>Doradefilet</i>	
<i>Filet de daurade grillée</i>	
<i>Filetti di branzino</i>	<i>13,00</i>
<i>Fillet of sea bass</i>	
<i>Loup de mer Filet</i>	
<i>Filets de loup de mer grillés</i>	
<i>Trancio di tonno rosso</i>	<i>15,00</i>
<i>Grilled red tuna</i>	
<i>Gegrillte Rot Thunfisch</i>	
<i>Tranche de thon rouge grillé</i>	
<i>Trancio di pesce spada</i>	<i>14,00</i>
<i>Swordfish</i>	
<i>Schwertfisch</i>	
<i>Steak espadon grillé</i>	
<i>Grigliata mista di mare</i>	<i>22,00</i>
<i>Mixed fish grill</i>	
<i>Gemischte Fisch</i>	
<i>Fruit de mer mixte mer grillé</i>	
<i>Grigliata di gamberoni</i>	<i>20,00</i>
<i>Grilled king prawns</i>	
<i>Gegrillte Riesengarnelen</i>	
<i>Crevettes royales grillées</i>	
<i>Grigliata di scampi</i>	<i>28,00</i>
<i>Grilled shrimps</i>	
<i>Gegrillte Gernelen</i>	
<i>Langoustine grillées</i>	

Carne / Meat / Fleisch

<i>Entrecote di manzo</i>	14,00
<i>Sirloin steak</i>	
<i>Rumpsteak</i>	
<i>Entrecôte de boeuf</i>	
<i>Cuore di filetto di manzo</i>	18,00
<i>Fillet of beef</i>	
<i>Rinderfilet</i>	
<i>Coeur de filet de boeuf</i>	
<i>Costata alla griglia</i>	22,00
<i>Grilled Sirloin</i>	
<i>Gegrilltes Sirloin</i>	
<i>Surlonge grillé</i>	
<i>Cotoletta di vitello alla griglia</i>	15,00
<i>Grilled veal escalope</i>	
<i>Gegrillte Kalbskotlett</i>	
<i>Côtelette de veau grillé</i>	
<i>* in assenza del prodotto fresco utilizzeremo il congelato</i>	

CONTORNI / Vegetables

<i>Patate saltate alle erbe</i>	5,00
<i>Stir fried potatoes with herbs</i>	
<i>Sautiert Kartoffeln mit Kräuter</i>	
<i>Pommes de terre sautées aux herbes</i>	
<i>Insalata mista</i>	6,00
<i>Mixed salad</i>	
<i>Gemischter salat</i>	
<i>Salade mixte</i>	
<i>Verdura grigliata</i>	5,00
<i>Grilled vegetables</i>	
<i>Gegrillt Gemüse</i>	
<i>Légumes grillés</i>	

INSALATONE /Big salad

Insalata Vecchia Riva: insalata mista, ananas, 10,00

mozzarella di bufala, pomodoro, tonno e kiwi

Mixed salad, pineapple, buffalo's milk, mozzarella, tomato, tuna and kiwis

Gemischter salat, Ananas, Mozzarella aus Büffelmilch, Tomaten, Thunfisch

und Kiwis

Salade à la Vecchia Riva: salade mixte, ananas, mozzarella de

buffle, tomates, thon et kiwi

Insalata nizzarda: insalata mista, patate, uovo sodo, 12,00

acciughe, pomodorini, olive, cetriolini, peperoni e tonno

Mixed salad, potatoes, hard boiled eggs, anchovies, sweet tomatoes, olives,

cucumbers, peppers and tuna

Gemischter salat, Kartoffeln, Gekochtes Ei, Sardellen, Kleinen Tomaten,

Oliven, Gurken, Paprikaschoten und Thunfisch

Salade niçoise: salade mixte, pommes de terre, œuf durs,

anchois, tomates, olives, concombres, poivrons et thon

Insalata estiva: insalata mista, tonno rosso, 12,00

aceto balsamico, grana

Mixed salad, red tuna, balsamic vinegar, Parmesan

Gemischter salat, Rot Thunfisch, Balsamessig, Parmesan

Salade d'été: salade mixte, thon rouge, vinaigre balsamique, parmesan

FORMAGGI / Cheese / Käse

Selezione di formaggi misti con varietà di marmellate 12,00

e miele

Mixed cheese with jam and honey

Gemiste Käse mit Marmelade und Honig

Sélection de fromage mixte avec confiture et miel

DOLCI / Desserts

<i>Tiramisù</i>	6,00
<i>Tiramisù</i>	
<i>Tiramisù</i>	
<i>Tiramisù</i>	
<i>Tortino al cioccolato dal cuore morbido</i>	8,00
<i>Chocolate cake with soft heart</i>	
<i>Schokoladentorte Herzenweich</i>	
<i>Gâteau au chocolat au coeur tendre</i>	
<i>Tortino cioccolato e pere con gelato crema e salsa inglese</i>	7,00
<i>Chocolate and Pears cake with ice-cream and Custard-sauce</i>	
<i>Schokoladenbirnentorte mit Eis und Englische sauce</i>	
<i>Gâteau au chocolat et poires a la crème glacée et la sauce sauce anglaise</i>	
<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i>	7,00
<i>Cream pudding with berries</i>	
<i>Sahnepudding mit Beeren</i>	
<i>Panna cotta aux fruits rouges</i>	
<i>Cheesecake alla frutta di stagione</i>	6,00
<i>Cheesecake with fruits</i>	
<i>Käsekuchen mit Obst</i>	
<i>Gâteau au fromage avec fruits</i>	
<i>Crostata di mirtilli</i>	7,00
<i>Blueberry tart</i>	
<i>HeidelbeerKuchen</i>	
<i>Tarte aux myrtilles</i>	
<i>Frutta fresca mista: / Fragole /Ananas /Kiwi</i>	6,00
<i>Mixed fresh fruit: strawberries / pineapple /kiwi</i>	
<i>Frisches gemischtes Obst: Erdbeeren / Ananas /kiwi</i>	
<i>Mélangés de fruits frais: Fraise / Ananas /Kiwi</i>	
<i>Frutti di Bosco</i>	8,00
<i>Wild berries</i>	
<i>Waldbeeren</i>	
<i>Fruits rouges</i>	
<i>Sorbetto al limone</i>	5,00
<i>Lemon sorbet</i>	
<i>Zitronen - Sorbet</i>	
<i>Sorbet citron</i>	
<i>Gelato crema/cioccolato</i>	6,00
<i>Ice cream: cream/chocolate</i>	
<i>Eisbecher: Creme/Schokolade</i>	
<i>Crème fouettée / chocolat</i>	

BEVANDE / Drinks

Birre in Bottiglia Beck's, Menabrea, Ceres, Corona 5,50
Bottled beer
Flaschenbier
Bières en bouteille

Birre alla spina/Beers/Bières a la pression: Menabrea
Media / Medium / Mittel/Moyenne 5,00
Piccola / Small / Klein/Petite 3,50
5,00

Bibite in lattina 3,50
Canned drinks
Buchsen Getränke
Boissons en canettes

Acqua cl. 0,75 2,50
Water cl. 0,75
Wasser 0,75 cl.
Eau 0,75 cl.

Coperto /Cover charge / Gedeck/Couvert 2,50