

# Vivere

RISTORANTE ITALIANO

## Antipasti / Vorspeisen

Antipasto-Variation Vivere € 12,90

Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses

Carpaccio di Manzo € 14,50

Rindercarpaccio auf Rucolasalat mit  
Parmesanspalten und gerösteten Pinienkernen

Scampi Aglio e Olio € 16,90

Scampi in Knoblauch und Olivenöl  
auf Kräutercroûtons

Mozzarella alla Caprese € 9,50

Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Rucola con Parmigiano e Pesto € 10,50

Rucolasalat mit Parmesanspalten und  
Cherrytomaten in Pestomarinade

# Vivere

RISTORANTE ITALIANO

## Insalate / Salate

Insalata mista con Tacchino € 13,50

Gemischter Salat mit Streifen von Putenbrust

Bouquet di Insalata con Salmone € 14,90

Buntes Salatbouquet mit dünnen Scheiben von  
gebratenem Lachs

Bruschetta € 5,50

Kleine Tomatenwürfel in würziger Kräuter-Rucolamarinade  
auf geröstetem Ciabatta

## Zuppe / Suppen

Crema di Pomodoro € 5,90

Feinwürzige Tomatencrèmesuppe mit Sahnehäubchen

Zuppa di Pesce alla Vivere € 9,50

Fischsuppe nach Art des Hauses

# Vivere

RISTORANTE ITALIANO

## Pasta / Nudelgerichte

Spaghettini alla Carbonara	€ 11,90
Spaghettini in feiner Speck-Sahnesauce	
Spaghettini all' Aglio e Olio e Peperoncino	€ 10,90
Spaghettini in Knoblauch und Olivenöl mit feurigem Chili	
Tortellini di Carne	€ 11,50
Tortellini mit Fleischfüllung in Schinken-Champignon-Sahnesauce	
Tagliatelle al Salmone	€ 14,90
Bandnudeln mit Lachsstreifen in feiner Tomaten-Rahmsauce	
Penne all' arrabbiata	€ 10,50
Kurze Nudeln in scharfwürziger Tomaten-Knoblauchsauce	

# Vivere

RISTORANTE ITALIANO

## Pizze

<b>Pizza Margherita</b> Tomate, Mozzarella und Basilikum	€ 8,90
<b>Pizza Napoli</b> Tomate, Mozzarella, Sardellenfilet und Kapern	€ 10,50
<b>Pizza Funghi</b> Tomate, Mozzarella und Champignons	€ 10,50
<b>Pizza Prosciutto</b> Tomate, Mozzarella und gekochter Schinken	€ 10,50
<b>Pizza Tonno</b> Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	€ 10,50
<b>Pizza Parma e Rucola</b> Tomate, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	€ 13,50
<b>Pizza Scampi</b> Tomate, Mozzarella und Scampi pikant	€ 16,50
<b>Pizza Salami</b> Tomate, Mozzarella und Salami	€ 10,50
<b>Pizza Vegetariana</b> Tomate, Mozzarella und verschiedenes Gemüse	€ 11,90

## Aus dem Ofen

<b>Maccheroni al Forno</b> Maccheroni, Champignons und Schinken mit Tomaten-Sahnesauce überbacken	€ 10,90
<b>Tortellini gratinati</b> Tortellini, Schinken und Erbsen mit leichter Tomatensauce gratiniert	€ 11,50

# Vivere

RISTORANTE ITALIANO

## Pesce / Fischgerichte

Scampi al Pepe verde € 22,50

Scampi in grüner Pfeffersauce mit Cognac verfeinert

Filetto di Salmone su Spinaci € 21,90

Lachsfilet in Proseccosauce auf Spinatbett

Grigliata di Pesce alla Vivere € 21,90

Gemischter Fisch vom Grill nach Art des Hauses

Zu unseren Fischgerichten servieren wir  
einen bunten Salat

# Vivere

RISTORANTE ITALIANO

## Carne / Fleischgerichte

Saltimbocca alla Romana di Maiale € 18,50

Schweinemedallions mit Schinken und Salbei  
in Weißweinsauce

Bistecca di Manzo alla Pizzaiola € 23,50

Rumpsteak in würziger Knoblauch-Tomatensauce

Medaglioni di Tacchino € 17,90

Putenmedallions in Champignon-Rahmsauce

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir

Tagesgemüse und Kartoffeln

# Vivere

RISTORANTE ITALIANO

## Dolci / Dessert

Crème Brulée € 7,50

Karamellierte Vanillecreme mit gemischten Beeren

Cassata al Maraschino € 7,50

Italienische Eisspezialität mit Maraschinolikör

Tiramisu € 7,50

Dessert von Löffelbisquit und einer Crème aus Mascarpone

# Vivere

RISTORANTE ITALIANO

## Bevande / Getränke

### Analcolici / Alkoholfreie Getränke

Sole Mineralwasser	0,25l	€ 3,10	Apfelsaft	0,2l	€ 2,90
Sole Mineralwasser	0,75l	€ 6,90	Orangensaft	0,2l	€ 2,90
Cola	0,3l € 3,50   0,4l € 4,50		Schweppes Tonic	0,2l	€ 2,90
Fanta	0,3l € 3,50   0,4l € 4,50		Bitter Lemon	0,2l	€ 2,90
Sprite	0,3l € 3,50   0,4l € 4,50				

### Aperitivi / Aperitif

Martini rot, weiß, dry	5cl	€ 4,50	Sherry dry, medium	5cl	€ 4,50
Campari-Orange	0,25l	€ 6,90	Glas Prosecco	0,1l	€ 5,50
Campari Soda	0,25l	€ 6,50	Aperol Sprizz		€ 6,90
Kir Royal		€ 6,90	Gin Tonic		€ 6,50

### Alcolici / Spirituosen

Ramazotti	2cl	€ 3,50	Grappa Hausmarke	Glas	€ 3,50
Amaretto	2cl	€ 3,50	Grappa di Nebbiolo	Glas	€ 6,30
Amaro Averna	2cl	€ 3,50			
Sambuca	2cl	€ 3,50			
Vecchia Romagna	2cl	€ 4,30			



# Vivere

RISTORANTE ITALIANO

## Bevande calde / Heiße Getränke

Espresso	€ 2,20	Cappuccino	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 3,90	Tasse Kaffee	€ 2,20
Latte Macchiato	€ 3,90	Tasse Tee	€ 2,20

## Birre / Biere

Veltins Pilsener v. Fass	0,25l	€ 3,10
Veltins Pilsener v. Fass	0,4l	€ 4,50
Maisel Weizen hell	0,5l	€ 4,90
Alsterwasser	0,25l	€ 3,10
Alsterwasser	0,4l	€ 4,50
Veltins alkoholfrei	0,33l	€ 3,90

# Vivere

RISTORANTE ITALIANO

Vini aperti / Offene Weine	¼ l.	½ l.
Weißwein		
Trebbiano Citra – Abruzzen	€ 5,90	€ 9,90
Rotwein		
Montepulciano Citra – Abruzzen	€ 5,90	€ 9,90
Rosé		
Tollo Cerasuolo Rosato	€ 5,90	€ 9,90

---

## Roséwein

Cipresseto Toscana IGT € 23,50

Intensive Roséfarbe, fruchtiges Aroma und ein trockener, runder Geschmack zeichnen diesen Rosé aus.

## Champagner

Taittinger Brut Reserve

Der Brut Reserve ist ein klassischer, leichter Champagner, der durch seine Finesse und Eleganz unvergesslich bleibt. Aus dem Hause der Familie Taittinger.

	Glas	€ 13,50
0,33l	Flasche	€ 40,50
0,75l	Flasche	€ 89,00

# Vivere

RISTORANTE ITALIANO

## Bianchi / Weißweine

Pinot Grigio „Villa del Canlungo“ € 23,50

Ein vollduftiges Bouquet mit einer zarten Würze sowie feinfruchtige Nuancen von Äpfeln und Birnen. Erfrischend saftig und geschmacksintensiv.

Sauvignon Blanc Fumat Collio DOC € 23,50

Strahlend goldgelb und herrlich vollfruchtiger Duft, der an Pfirsich, Melone und Banane erinnert. Trocken im Geschmack, zugleich elegant und sanft.

Gavi di Gavi D.O.C.G. € 25,50

Der Gavi di Gavi stammt aus dem Anbaugebiet der Cortese-Rebe. Ein fast neutraler Wein; sehr schlank im Körper, nicht sehr fruchtintensiv. Fein und raffiniert.

Villa Antinori Bianco Toscana IGT € 25,50

Der "Villa Antinori", bestehend aus Trebbiano, Malvasia und Chardonnay, zeichnet sich durch einen intensiv blumigen Duft und einen frischen, ausgewogenen Geschmack aus.

Chardonnay di Puglia IGT € 22,50

Hellgoldene Farbe, lebhafter, erfrischender Wein. Mit einem Bouquet, das an reife Birnen und Äpfel erinnert. Ausdrucksvoller, attraktiver Weißwein, der seinen mittleren Körper mit honigtonigen, vanilligen Nuancen und unaufdringlichem Stil zeigt.

# Vivere

RISTORANTE ITALIANO

## Bianchi / Weißweine

Lugana „Il Dardo“

€ 23,50

Blassgelb mit grünlichen Reflexen, die mit zunehmender Reife ins Goldene spielen. Ein reinsortiger Trebbiano, der mit einem delikaten, angenehm fruchtigen Duft und einem harmonischen, vollmundigen Geschmack verwöhnt.

Gavi dei Gavi „La Scolca“ D.O.C.G.

€ 50,90

Aus alten Weinbergen mit niedrigen Erträgen wird dieser Wein gekeltert. Er ist der beste und berühmteste Gavi der Welt! Trotz seiner hohen Konzentration an Aromen ist er fein und raffiniert.

## Rossi/ Rotweine

Chianti DOCG "Titolato Strozzi" € 23,50

Rund, weich und gefällig ist dieser feine Chianti aus dem Hause Prinz zu Strozzi. Ein angenehmes Bouquet und saftiger Geschmack.

Merlot "La Cortigiana" € 20,50

Ein kraftvoller im Barrique ausgebauter Einzellagen-Merlot. Sein dichter Aromaschmelz erinnert an Kirschen und schwarze Johannisbeeren. Er ist weich, abgerundet und saftig.

Barbera d'Asti DOC „Costalunga“ € 23,50

Ein weiniger, ausdrucksstarker Duft, der an Weichselkirschen erinnert. Sein feinherbes, herzhaftes und körperreiches Bouquet zeichnen diesen klassischen Barbera d'Asti aus. Vollmundig im Geschmack, tief rubinrote Farbe mit violetten Nuancen.

Villa Antinori Rosso Toscana IGT € 39,50

Dieser Rotwein präsentiert sich in der Antinori typischen Eleganz: Tief rubinrot in der Farbe, mit intensiven Noten von Beeren und Holz sowie ausgewogenen, weichen Tanninen.

Neprica Puglia IGT € 23,50

Satte, dunkelpurpurrote Farbe. Weich und mit seidiger Struktur erinnert das Bouquet an reife Kirschen sowie Erd- und Preiselbeeren. Der runde, samtige und vollmundige Geschmack weist keine Anzeichen von aufdringlicher Säure oder störenden Tanninen auf.

# Vivere

RISTORANTE ITALIANO

## Rossi/ Rotweine

“Nirvasco” Barolo D.O.C.G.

€ 64,50

Dieser klassische Barolo ist fleischig, kraftvoll im Geschmack und erinnert im Bouquet an Zimt und reife Pflaumen. Mit seinen vom Tannin gebändigten Aromen, die sich erst langsam entfalten, ist der Nirvasco schon jetzt ein Geschmackserlebnis.

Amarone della Valpolicella D.O.C.

€ 69,50

Das komplexe Bouquet, dabei der intensiv fruchtige Geschmack mit feinen Vanillenoten und der lang anhaltende Abgang lassen diesen herrlichen Wein zu einem Erlebnis werden.

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

€ 77,50

Dieser Wein ist geschliffen und finessenreich: Reife Beeren, Honig, Bitterschokolade und Gewürze erkennt man im Geschmack, der noch lange anhält. Weiche Tannine versprechen ein frühes Trinkvergnügen.