



VI VADI

cucina italiana

CUCINA ITALIANA



Herzlich Willkommen!

Seit 1999 verfolgen wir in unseren Restaurants die Idee, schmackhafte und kreative Gerichte in einem gemütlichen Ambiente anzubieten. Unser Team kommt aus Italien und will Sie mit der berühmten südländischen Gastfreundschaft und der außergewöhnlich guten Küche verwöhnen.

Viele Stammgäste sagen, dass im VI VADI ein Hauch von Italien zu spüren sei. Darauf sind wir stolz.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr VI VADI Team



Speisen und Getränke

Wir bieten Ihnen auf unserer reichhaltigen Speisekarte klassische italienische Küche und Gerichte aus unserer sizilianischen Heimat an.

Die sizilianische Küche zählt zu den ältesten und vielseitigsten Regionalküchen Italiens und ist geprägt von den Einflüssen fremder Kulturen in der Geschichte Siziliens. Unsere Gerichte werden immer frisch zubereitet. Dazu bieten wir Ihnen eine gepflegte Auswahl an Weinen und Spirituosen.

Bitte beachten Sie auch unser wechselndes Mittagsmenü und die Tagesempfehlung unseres Küchenchefs, immer aktuell auf www.vivadi.de/mittagsmenue

Vielleicht kennen Sie auch unsere Lokale vi vadi RUSTICO, nur wenige Häuser weiter in der Marsstraße 16 und das vi vadi OTTANTANOVE in der Bayerstraße 89. Kommen Sie doch auch dort mal vorbei!

Wir hoffen, dass Sie sich hier im VI VADI Cucina Italiana wohl fühlen und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr VI VADI Team

Hinweis für Allergiker:

In unserer Speisekarte weisen wir alle Zusatzstoffe und Allergene aus. Eine Zeichenerklärung finden Sie auf der nächsten Seite. Unser Kellner hilft Ihnen bei weiteren Fragen. Wir bieten auch glutenfreie Gerichte an.

DIE EMPFEHLUNGEN UNSERES KÜCHENCHEFS

WEINEMPFEHLUNG

I Gelsi „STATTI“ aus Kalabrien rot (red) 0,75 l^m

I Gelsi „STATTI“ aus Kalabrien weiß (white) 0,75 l^m

APERITIVO

APEROL-SPRITZ 0,2 ltr. ^{1,3,m}

Aperol-Spritz mit Prosecco und Soda / Aperol-Spritz with prosecco and soda

ANTIPASTI



KARTOFFEL-CARPACCIO ^{8,14,d,g}

mit Mozzarella & Balsamicocreme / Potatoes-carpaccio with Mozzarella cheese & balsamico sauce

TONNO AFFUMICATO ^{D,13,1}

Marinierter geräucherter Thunfisch mit geriebener Zitronenschale auf Rucolabett

Marinated smoked tuna with grated lemon peel and Rocket salad

ZUPPA DI PESCE ^{4,b,d,m}

Fisch-Suppe / fish soup

PRIMI



TAGLIATELLE CONTADINO ^{4,8,a,c,g}

mit Gorgonzola und Spinat / Tagliatelle with Gorgonzola cheese and spinach

SPAGHETTI SCOGLIO ^{1,4,b,d,m}

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce

Spaghetti with seafood and garlic and tomato sauce

SECONDI

dazu servieren wir die Tagesbeilage / served with daily side-dish

RINDERFILET BARONE ^{4,m}

mit gebratenen Zwiebeln in Rotwein-Sauce / Beef fillet with onions and red wine sauce

KALBSROULADEN INVOLTINI ^{8,g}

mit Spinat und Mozzarella / Veal rolls with spinach and Mozzarella cheese

ORATA ALLA GRIGLIA ^{b,d}

ganze Goldbrasse vom Grill / Grilled sea bream

GRIGLIATA DI PESCE ^{a,d}

Gemischte Fischplatte vom Grill / Mixed grilled fish

DOLCI

PANNA COTTA ^{1,2,4,8,g}

Hausgemacht / Cooked cream

CREMA ITALIANA ^{a,1,2,4,8,c,g}

Hausgemacht mit Karamell-Sauce / Italian caramel cream

APERITIVI / APERITIF / APERITIFS

CYNAR 5 cl ^{1,3,1}

MARTINI (weiß, rot oder trocken / white, red or dry) 5 cl ^{1,3,103,1}

SHERRY (medium oder dry) 5 cl ^{1,3,10,m3,1}

PROSECCO VALDOBBIADINE 10 cl ^{m3,1}

CAMPARI SODA 20 cl ^{1,3,103,1}

CAMPARI ORANGE 20 cl ^{1,3,103,1}

VI VADI SPECIALE (Cocktail) 10 cl ^{13,1}

SANBITTER (alkoholfrei / non-alcoholic) 10 cl ^{1,3,103,1}

ANTIPASTI / VORSPEISEN / APPETIZERS

CARPACCIO DELLA CASA ^{8,g3,1}

Rohe Rinderfilet in feinen Scheiben mit Parmesan (Grana Padano) und Rucola

Thin sliced raw beef fillet with Rocket salad and Parmesan cheese (Grana Padano)

VITELLO TONNATO ^{8,14,c,d,g3,1}

Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce / Veal with tuna sauce



MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO CILIEGINO ^{2,8,G3,1}

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten / Bufala-Mozzarella cheese with cherry tomatoes

PROSCIUTTO CRUDO CON MOZZARELLA ^{2,7,8,11,G3,1}

Roher Schinken mit Mozzarella / Cured ham with Mozzarella cheese

TARTARE DI SALMONE ^{d,i3,1}

Lachstatar (roh) mit Pfeffer, Zwiebeln und Zucchini Streifen /

Salmon tartare (raw) with pepper, onions and zucchini strips

ANTIPASTO ALL'ITALIANA ^{2,7,8,11,g3,1}

Italienischer Aufschnitt mit Oliven, Artischocken/ Italian assorted cold cuts with olives, artichokes



BRUSCHETTE DELLA CASA ^{8,a,c,g 3,1}

Geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Parmesanstreifen (Grana Padano), Knoblauch

Toasted white bread with fresh tomatoes, Parmesan cheese (Grana Padano), garlic

MINESTRE / SUPPEN / SOUPS



MINISTRONE ^{4,i3,1}

Italienische Gemüsesuppe / Fresh vegetable soup

TORTELLINI IN BRODO ^{2,4,a,c3,1}

Tortellini in Brühe / Tortellini in beef broth



ZUPPA DI POMODORO ^{4,8,g3,1}

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum / Tomato cream soup with fresh basil



ZUPPA DI SPINACI ^{2,4,8,g3,1}

Spinatsuppe / Spinach soup

BOLLITO DI VITELLO ^{2,43,1}

Kalbsstreifen in Brühe mit Zwiebel / Veal slices in beef broth and onion



INSALATE / SALATE / SALADS



INSALATA MISTA ^k

Gemischter Salat / Mixed salad



INSALATA POMODORO E CIPOLLA ^k

Tomatensalat mit Zwiebeln / Tomato salad with onions

INSALATA PESCATORA ^{a,d,k}

Salatteller mit warmem Fisch vom Grill / Mixed salad with warm, grilled fish

INSALATA PAESANA ^k

Salatteller mit Pilzen und Kalbsleber / Mixed salad with mushrooms and veal liver



INSALATA RUCOLA ^{8,g,k}

Rucolasalat mit Parmesanstreifen (Grana Padano) und Kirschtomaten

Rocket salad with grated Parmesan cheese (Grana Padano) and cherry tomatoes

INSALATA CAPRICCIOSA ^{6,7,8,11,d,g,k}

Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Artischocken und Mozzarella

Mixed salad with tuna, olives, artichokes and Mozzarella cheese

INSALATA SELVAGGIA ^k

Rucolasalat mit Tomaten, Pilzen und Putenstreifen

Rucola salad with tomato, mushrooms and turkey



INSALATA VI VADI ^{2,8,a,c,g,k}

Salatteller mit paniertem Mozzarella vom Grill

Mixed salad with grilled breaded Mozzarella cheese

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = mit Schwefeldioxid
- 6 = mit Schwärzungsmittel
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Taurin
- 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene

- a = glutenhaltiges Getreide
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und Eierzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g = Milch und Milcherzeugnisse
- h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k = Senf und Senferzeugnisse
- l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m = Schwefeldioxid und Sulphite
- n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

PASTA / NUDELGERICHTE / NOODLES



SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ^a

Spaghetti Knoblauch, Öl, Chilli, frischen Tomatenwürfeln / Spaghetti picey sauce, garlic, chilli, oil, fresh tomatoes



SPAGHETTI NAPOLI ^{8,a,g}

Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum / Spaghetti in fresh tomato sauce and basil

TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE ^{2,4,a,c}

Tagliatelle mit Hackfleischsauce / Tagliatelle in meat sauce

SPAGHETTI CARBONARA ^{4,8,a,c,g}

Spaghetti Ei, Guanciale-Speck, Pecorino-Käse / Spaghetti egg, Guanciale-bacon, pecorino-cheese



SPAGHETTI CACIO E PEPE ^{4,8,a,g}

Spaghetti mit Pecorino-Käse und Pfeffer/Spaghetti with pecorino-cheese and black pepper



PENNE QUATTRO FORMAGGI ^{4,8,a,g}

Penne mit vier verschied. Käsesorten / Penne in cream sauce with four different kinds of cheese

SPAGHETTI GAMBERI ^{4,a,b,d}

Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Tomatenwürfeln / Spaghetti with prawns, garlic, fresh tomatoes

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO ^{4,7,8,11,a,c,g}

Tortellini in Sahnesauce mit Schinken / Tortellini in cream sauce with ham

TAGLIATELLE EMILIANE ALLA BOSCAIOLA ^{2,4,7,8,11,a,c,g}

Tagliatelle Schinken, Champignons, Erbsen in Sahnesauce / Tagliatelle ham, mushrooms peas in cream sauce

PASTA AL FORNO ^{2,4,7,8,11,a,c,g}

Penne mit Hackfleisch, Schinken, Champignons, Erbsen und Käse überbacken /

Gratinated penne pasta with meat sauce, ham, mushrooms, peas and cheese



PENNE ALL' ARRABBIATA ^{4,a}

Penne pikanter Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie / Penne in a spicey, hot tomato sauce, garlic

TAGLIATELLE SALMONE ^{4,8,a,c,d,g}

Tagliatelle Lachs, Zucchini in Sahne-Tomaten-Sauce / Tagliatelle pasta, salmon, zucchini in cream-tomato sauce

TAGLIATELLE LO SCAMBERO ^{4,a,b,d}

Tagliatelle Scampi und Garnelen mit Rucola und Kirsch-Tomaten

Tagliatelle pasta scampi-shrimp and prawns with rocket and cherry tomatoes



SPAGHETTI VERDE SICILIA ^{8,a,c,g,h}

Spaghetti Pistazien-Pesto, Ricotta-Salata-Streifen / Spaghetti pistachio pesto, salty ricotta cheese

glutenfrei zzgl. 3,- €



RISOTTI / REIS / RICE



RISOTTO BOSCO ^{4,8,g}

Reis mit gemischten Pilzen / Rice with mixed mushrooms



RISOTTO ALLO ZAFFERANO ^{4,8,g}

Reis mit Zwiebeln, Safran, Parmesan (Grana Padano) /
Rice with onions, saffron, Parmesan cheese (Grana Padano)

RISOTTO RUSTICO ^{4,8,g}

Reis mit Rinderfilet und Parmesanstreifen (Grana Padano)
Rice with beef fillet and grated Parmesan cheese (Grana Padano)

RISOTTO DONNA ROSA ^{4,8,b,d,g,h}

Reis mit Krabben, Spinat und Pistazien / Rice with shrimps, spinach and pistachio

RISOTTO AGLI AGRUMI ^{4,8,b,d,g,h}

Reis mit Garnelen, Zitrone-Orange-Pesto und geriebene Zitronenschale
Rice with prawns, lemon-orange-pesto and grated lemon peel

PESCE / FISCHGERICHTE / FISH DISHES

dazu servieren wir die Tagesbeilage / served with daily side-dish

GAMBERI ALLA GRIGLIA ^{a,b,d}

Riesengarnelen vom Grill/grilled prawns

GAMBERI ALLA DIAVOLA ^{4,b,d}

Riesengarnelen in Pfeffersauce/prawns in pepper sauce

SALMONE AL LIMONE ^d

Wildlachs in Weißwein-Zitronen-Sauce / Salmon in a white wine and lemon sauce

PESCE SPADA SICILIA ^d

Schwertfisch mit frischen Tomaten und Oliven / Swordfish with fresh tomatoes and olives

GAMBAS GAMBERONI ^{b,d}

Gambas vom Grill auf Zucchinibett / Grilled prawns with zucchini

CALAMARI ALLA GRIGLIA ^{a,d}

Baby-Calamari vom Grill / Grilled baby-calamari

Fragen Sie unser Personal nach weiteren Fischgerichten! / Ask for other fish dishes!

CARNI / FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

dazu servieren wir die Tagesbeilage / served with daily side-dish

PICCATA AL LIMONE ^{4,A}

Kalbsmedaillons in Weißwein-Zitronen-Sauce / Veal escalope in a white wine and lemon sauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{4,8,a,g}

Kalbsmedaillons mit roher Schinken, Butter und Salbei
Veal escalope covered with cured ham and sage

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA

Rindersteak vom Grill / Grilled ribeye steak

FILETTO ALLA GRIGLIA

Rinderfilet vom Grill / Grilled beef fillet

FILETTO AL PEPE ⁴

Rinderfilet in Pfeffersauce / Beef fillet in pepper sauce

FEGATO VENEZIA ^{4,m}

Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce / Veal liver with onions in white wine sauce

POLLO ALLA GRIGLIA ^{2,3,4,a,c,g}

Hühnerbrust vom Grill / Grilled chicken breast

COTOLETTA MILANESE ^{a,c}

Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art (ohne Knochen) / Breaded veal cutlet (without bone)

PER BAMBINI / FÜR KINDER / FOR KIDS



PENNE NAPOLI BABY ⁴

Penne mit frischer Tomatensauce und Basilikum / Penne in fresh tomato sauce



PIZZA TOPOLINO «MICKY MAUS» ^{8,a,g}

Mozzarella und Tomaten / cheese and tomato

COTOLETTA MILANESE BABY ^{a,c}

Paniertes Schweineschnitzel Mailänder Art m. Kartoffeln / Breaded pork cutlet with potatoes

GELATO BABY ^{a,c}

zwei Kugeln Eis/ two scoops of ice-cream



PIZZE / PIZZEN / PIZZAS



PIZZA MARGHERITA ^{8,a,g}

mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum / with cheese, tomato and basil

PIZZA SALAMI ^{8,a,g}

Mozzarella, Tomaten und Salami / cheese, tomato and salami

PIZZA DIAVOLA ^{8,A,G}

mit Mozzarella, Tomaten, Salame Piccante (scharf!) und Oliven / with cheese, tomato, olives and hot salami

PIZZA ROMANA ^{8,a,g}

Mozzarella, Tomaten, Salami und Peperoni / cheese, tomato, salami and peppers

PIZZA REGINA ^{7,8,11,a,g}

Mozzarella, Tomaten, Schinken und Champignons / cheese, tomato, ham and mushrooms

PIZZA CAPRICCIOSA ^{6,7,8,11,a,g}

Mozzarella, Tomaten, Schinken, Champig., Oliven, Peperoni, Salami / cheese, tomato, ham, mushrooms, olives, peppers, salami

PIZZA TONNO E CIPOLLA ^{8,a,d,g}

Mozzarella, Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln / cheese, tomato, tuna and onions

PIZZA SICILIANA ^{6,8,a,g}

Mozzarella, Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen / cheese, tomato, capers, olives, anchovies



PIZZA VEGETARIANA ^{8,a,g}

Mozzarella, Tomaten und Gemüse / cheese, tomato and vegetables

PIZZA VI VADI ^{7,8,11,a,g}

Mozzarella, Tomaten, roher Schinken und Rucola / cheese, tomato, cured ham and Rocket

PIZZA MARINARA ^{1,6,8,a,b,d,g}

Mozzarella, Tomaten, Oliven, Meeresfrüchten und Knoblauch / cheese, tomato, olives, seafood and garlic



PIZZA FATTORIA ^{8,A,G}

mit Artischockensauce, Mozzarella, Artischocken, Rucola und Pecorino Käse Creme
with artichokes sauce, mozzarella cheese, artichokes, rocket and pecorino cheese cream



PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^{7,8,11,a,g}

Tomaten und vier verschiedene Käsesorten / tomato and four different kinds of cheese

PIZZA CASA ^{7, 8,11,a,g}

mit Mozzarella, Tomaten, Rucola, roher Schinken, Kirschtomaten und Parmesanstreifen (Grana Padano)
with cheese, tomato, Rocket, cured ham, cherry tomatoes and grated Parmesan cheese (Grana Padano)

PIZZA VITELLO TONNATO ^{8,14, a,c,d,g}

mit Mozzarella, Tomaten, Kalbfleisch, Thunfisch-Sauce, Kapern / with cheese, tomato, veal, tuna sauce, capers

glutenfrei zzgl. 3,- €

FORMAGGI / KÄSE / CHEESE

GORGONZOLA ^{2,8,g}



PARMESAN (GRANA PADANO) ^{2,8,g}

FORMAGGIO MISTO ^{2,8,g}

Gemischte Käseplatte / mixed cheese

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISÙ ^{8,9,a,c,g}

GELATO MISTO ^{1,8,11,c,g}

Gemischtes Eis / Mixed ice-cream

DESSERT VI VADI COMPOSIZIONE ^{8,a,c,e,g,h}

Gemischter Dessert-Teller nach Art des Hauses / Mixed desserts

TARTUFO ^{1,8,11,c,g}

Braunes Trüffeleis mit Sahne / Tartufo-ice-cream brown,with cream

TORTINO AL CIOCCOLATO ^{2,8,a,c,g}

Schoko-Soufflè mit Vanilleeis / Chocolate-cake with vanilla-ice-cream

BEVANDE CALDE / WARME GETRÄNKE WARM DRINKS

ESPRESSO ⁹

DOPPELTER ESPRESSO ⁹

CAPPUCCINO ^{8,9}

KAFFEE (TASSE) ⁹

TEE (TASSE)

HEISSE SCHOKOLADE (TASSE) ^{8,G}

EISKAFFEE (HAFERL) ⁹

GLÜHWEIN 0,2 ltr^m

LATTE MACCHIATO 0,2 ltr ^{8,9,g}

IRISH COFFEE (HAFERL) ⁹

* Entkoffeiniert + 0,20 €



BIRRA / BIERE / BEER

STIFTUNGSBRÄU HELLES VOM FASS 0,5 ltr ^a

RADLER 0,5 ltr ^{11,a}

BECKS PILS 0,3 ltr ^a

BECKS PILS ALKOHOLFREI 0,3 ltr ^a

PERONI NASTRO AZZURRO 0,3 ltr ^a

ERDINGER WEISSBIER 0,5 ltr ^a

ERDINGER WEISSBIER DUNKEL 0,5 ltr ^a

ERDINGER WEISSBIER LEICHT 0,5 ltr ^a

ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5 ltr ^a

BEVANDE / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLICS

Coca Cola, 0,2 ltr ^{1,3,9}

Coca Cola light 0,2 ltr ^{1,3,9,12}

Coca Cola zero 0,2 ltr ^{1,3,9,12}

Ice Tea 0,2 ltr ^{3,11}

FANTA 0,2 ltr ^{1,3}

Limonade Zitrone 0,2 ltr ^{1,3,11}

Spezi 0,2 ltr ^{1,3,9,12}

Bitter Lemon 0,2 ltr ^{3,10}

Tonic Water 0,2 ltr ^{3,10}

Apfelsaft 0,2 ltr (Saft)

Orangensaft 0,2 ltr (Saft)

Tafelwasser (mit Kohlensäure) 0,2 ltr

Tafelwasser (mit Kohlensäure) 0,4 ltr

Apfelschorle 0,2 ltr (Saft)

Maracujaschorle 0,2 ltr (Saft)

Traubenschorle^{1,5} 0,2 ltr (Saft)

Johannesbeerschorle 0,2 ltr Fruchtsaftgetränk

Acqua Surgiva still oder perlend 0,25 lt

Acqua Surgiva still oder perlend 0,5 ltr

Acqua Surgiva still oder perlend 1,0 ltr

VINO DI CASA / OFFENE WEINE AUS ITALIEN OPEN WINE

LAMBRUSCO 0,2 ltr ^m

Rotwein, Lambrusco dell'Emilia, süß mit Kohlensäure / sweet red wine with gas

ROSSO DELLA CASA 0,2 ltr ^m

Rotwein, Nero d'Avola, trocken / dry red wine, Nero d'Avola

I GELSI ROSSO AUS KALABRIEN 0,2 ltr

Rotwein, „STATTI“, Kalabrien, trocken / dry red wine, Calabria

ROSÉ DELLA CASA 0,2 ltr ^m

Roséwein, „STATTI“, Kalabrien, trocken / dry rosé wine, Calabria

CHARDONNAY DELLA CASA 0,2 ltr ^m

Weißwein, Friaul, trocken / dry white wine

I GELSI BIANCO AUS KALABRIEN 0,2 ltr ^m

Weißwein, „STATTI“, Kalabrien, trocken / dry white wine, Calabria

Fragen Sie unser Personal nach offenen Weinen oder der Weinkarte! Ask for the wine list!

CHAMPAGNER & PROSECCO

PROSECCO AUS VALDOBBIADINE 0,75 ltr ^m

MOET ET CHANDON 0,75 ltr

VEUVE CLIQUOT 0,75 ltr

DOM PERIGNON 0,75 ltr

BRANDY / LIKÖRE / LIQUEURS

VECCHIA ROMAGNA 3 cl

REMY MARTIN 3 cl

SAMBUCA 3 cl

AMARETTO 3 cl



BITTERS

FERNET BRANCA 3 cl
FERNET MENTA 3 cl
RAMAZZOTTI 3 cl
AVERNA 3 cl
JÄGERMEISTER 3 cl
MONTENEGRO 3 cl

SPIRITUOSEN / SPIRITS

WILLIAMS BIRNE 3 cl
GRAPPA 3 cl
WODKA 4 cl
GIN 4 cl
BACARDI 4 cl

WHISKEY

BALLANTINES 4 cl
CHIVAS REGAL 4 cl
JIM BEAM 4 cl

Fragen Sie unser Personal nach der Spirituosenkarte! Ask for the Spirits list!

NEHMEN SIE DEN DUFT ITALIENS MIT NACH HAUSE

ESPRESSO LINEA NERA 1 kg
(Großhandelspreise auf Anfrage)

ESPRESSO LINEA NERA

Während vieler Jahre in der italienischen Gastronomie haben wir zahlreiche Espresso-Mischungen gekostet, aber keine hat uns voll zufriedengestellt. Daher beschlossen wir, selbst eine Mischung zu kreieren, die den Duft Italiens auf Ihren Tisch bringt: Linea Nera, einen vollmundigen, original italienischen Espresso mit intensivem Aroma und einer feinen Kakao-Note. Wir servieren ihn mit der unverwechselbaren italienischen „Crema“ im Vi Vadi. Sie können die Kaffeebohnen aber auch für zu Hause kaufen.



Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Wir hoffen, Sie haben sich bei uns wohlfühlt und waren mit unserem Essen sowie unserem Service zufrieden. Sollten Sie eine Anregung oder eine Beanstandung haben, sprechen Sie uns bitte an oder senden Sie uns eine E-Mail an vivadi@vivadi.de.

Denn auch Gutes kann immer noch besser werden.

Arrivederci und auf Wiedersehen

Ihr VI VADI Cucina Italiana Team



VI VADI Cucina Italiana

Marsstraße 6, 80335 München

Telefon 089 54506767

Telefax 089 54444665

vivadi@vivadi.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Samstag 11:30 Uhr – 23:00 Uhr

Feiertag 18:00 Uhr – 23:00 Uhr

Sonntag Ruhetag

www.vivadi.de

WLAN Verbindung
Name: VI VADI HOTELS
Passwort: Free