



OTTANTATRE

VI VADI

RISTORANTE



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 OTTANTANOVE ein Hauch von Italien zu spüren sei. Darauf sind wir stolz.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr vi vadi OTTANTANOVE Team



OTTANTANOVE

VI VADI

Speisen und Getränke

In unserem modernen Restaurant OTTANTANOVE bieten wir Ihnen klassische italienische Küche, sizilianische Spezialitäten, Fleisch vom Lavagrill und Pizza aus dem Steinofen an. Salate und internationale Gerichte runden unser Angebot ab. Sie können bei uns ein günstiges Mittagmenü essen, am Nachmittag einen Cappuccino trinken oder ein leckeres Abendessen genießen – bei uns sind Sie immer willkommen!

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

Vielleicht kennen Sie auch unsere Lokale VI VADI Cucina Italiana in der Marsstraße 6 und vi vadi RUSTICO in der Marsstraße 16. Kommen Sie doch auch dort mal vorbei!

Wir hoffen, dass Sie sich hier im vi vadi OTTANTANOVE wohl fühlen und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr OTTANTANOVE 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.



OTTANTANOVE
VI VADI

OTTANTANOVE
RISTORANTE & BAR-LOUNGE
Bayerstraße 89/Ecke Hermann-Lingg-Str.
80335 München
Telefon 089 2441588270
Telefax 089 2441588100
89@vivadi.de
www.vivadi.de

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmitteln
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = mit Schwefeldioxid
- 6 = mit Schwärzungsmitteln
- 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

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,i3,1}

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 GAFFE ^{4,a,d,m}

Tagliatelle mit Baby-Calamari, Tomaten und Spinat / Tagliatelle with calamari, tomatoes and spinach

SPAGHETTI MARE DI CASA ^{4,8,b,d,g,h}

Spaghetti - Garnelen, Knoblauch, Pistazien, Zitonen / Spaghetti - prawns, garlic, pistachio, lemon

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

Reis mit frischen Meeresfrüchten in Tomatensauce / Rice with seafood, tomato sauce and garlic

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

GAMBAS GAMBERONI ^{b,d}

Gambas vom Grill auf Zucchinibett / Grilled prawns with zucchini

ORATA ALLA GRIGLIA ^{b,d}

Ganze Goldbrasse vom Grill / Grilled sea bream

DOLCI

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

Hausgemachte Panna Cotta / Homemade cooked cream

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

Hausgemacht mit Karamell-Sauce / Homemade Italian caramel cream



APERITIVI / APERITIF / APERITIFS

CYNAR 5 cl ^{1,3,1}

MARTINI (weiß, rot oder trocken / white, red or dry) 5 cl ^{1,3,10}

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

PROSECCO VALDOBBIADINE 10 cl ^m

CAMPARI SODA 20 cl ^{1,3,10}

CAMPARI ORANGE 20 cl ^{1,3,10}

VI VADI SPECIALE (Cocktail des Hauses / Cocktail of the house) 10 cl ¹

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

ANTIPASTI / VORSPEISEN / APPETIZERS

CARPACCIO DELLA CASA ^{8,g}

*Rohes Rinderfilet in feinen Scheiben mit Parmesan (Grana Padano) und Rucola
Thin sliced raw beef fillet with Rucola salad and Parmesan cheese (Grana Padano)*

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

Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce und Kapern / Veal with tuna sauce and capers

TARTARE DI SALMONE ^d

*Lachstatar (roh) mit Pfeffer, Zwiebeln und Zucchini Streifen
Salmon tartare (raw) with pepper, onions and zucchini strips*



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

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten / Bufala-Mozzarella cheese with cherry tomatoes

PROSCUITTO CRUDO CON MOZZARELLA ^{2,7,8,11,G}

Roher Schinken mit Mozzarella / Cured ham with Mozzarella cheese

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

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

GAMBERI TONNATI ^{8,14, c, d,g}

Garnelen vom Grill mit Thunfisch-Sauce und Kapern / Grilled prawns with tuna sauce and capers



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

*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,i}

Italienische Gemüsesuppe / Fresh vegetable soup



ZUPPA DI POMODORO ^{4,8,g}

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum / Tomato soup with fresh basil



ZUPPA DI SPINACI ^{2,4,8,g}

Spinatsuppe / Spinach soup

BOLLITO DI VITELLO ^{2,4}

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

INSALATE / SALATE / SALADS



INSALATA MISTA ^k

Gemischter Salat / Mixed salad

INSALATA PESCATORA ^{a,d,k}

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

INSALATA FILETTO ^{8,g,k}

*Salatteller mit gegrillten Rinderfilet-Streifen und Parmesan (Grana Padano)
Mixed salad with grilled beef fillet and Parmesan cheese (Grana Padano)*

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 OTTANTANOVE ^{2,8,a,c,g,k}

*Salatteller mit paniertem Mozzarella vom Grill
Mixed salad with grilled breaded Mozzarella cheese*



INSALATA RUCOLA ^{8,g}


*Rucolasalat mit Parmesanstreifen (Grana Padano) und Kirsch-Tomaten
Rocket with grated Parmesan cheese (Grana Padano) and cherry tomatoes*


PASTA / NUDELGERICHTE / NOODLES

 **SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** ^a
Spaghetti m. Knob., Öl, Chilli, fr. Tomatenwürfel / Spaghetti in a spicy sauce with garlic, chilli, oil, fresh tomatoes

 **SPAGHETTI NAPOLI** ^{8,a,g}
Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum / Spaghetti in fresh tomato sauce and basil

SPAGHETTI CARBONARA „SUA MAESTÀ” ^{2,8,a,g}
Spaghetti mit Ei, Guanciale-Speck, Pecorino-Käse / Spaghetti with 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 verschiedenen Käsesorten / Penne in cream sauce with four different kinds of cheese

SPAGHETTI GAMBERI ^{4,a,b,d}
Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch und Tomatenwürfeln / Spaghetti with prawns, garlic and fresh tomatoes

 **PENNE ALL' ARRABBIATA** ^{4,a}
Penne in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch, Petersilie / Penne in a spicy, hot tomato sauce with garlic

TAGLIATELLE SALMONE ^{4,8,a,c,d,g}
Tagliatelle Lachs, Zucchini in Sahne-Tomaten-Sauce / Tagliatelle pasta salmon, zucchini in cream tomato sauce

 **SPAGHETTI VERDE SICILIA** ^{8,a,e,g,h}
Spaghetti mit Pistazien-Pesto, Ricotta-Salata-Streifen / Spaghetti with pistachio pesto, salty ricotta cheese

TAGLIATELLE LO SCAMBERO ^{4,a,b,d}
Tagliatelle Scampi, Garnelen m. Rucola, Kirsch-Tomaten / Tagliatelle pasta scampi-shrimp, prawns, rocket, cherry tomatoes

PER BAMBINI / FÜR KINDER / FOR KIDS

 **PENNE NAPOLI BABY** ⁴
Penne mit frischer Tomatensauce und Basilikum / Penne in fresh tomato sauce and basil


 **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 cutled with potatoes

GELATO BABY ^{a,c}
zwei Kugeln Eis / two scoops of ice-cream

glutenfrei zzgl. 3,- € , Vollkorn zzgl. 1,50 €

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, Parmes. cheese (Grana Padano)

RISOTTO RUSTICO ^{4,8,g}
Reis m. Rinderfilet, Parmesanstreif. (Grana Padano) / Rice with beef fillet, grated Parmes. 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 Garnelen, Zitronen-Orangen-Pesto, geriebener Zitronenschale / Rice prawns, lemon-orange-pesto, grated lemon peel

PESCE / FISCHGERICHTE / FISH DISHES

GAMBERI ALLA GRIGLIA ^{a,b,d}
Riesengarnelen vom Grill / Grilled prawns

SALMONE AL LIMONE ^d
Wildlachs in Weißwein-Zitronen-Sauce / Salmon in a white wine and lemon sauce

CALAMARI ALLA GRIGLIA ^{a,d}
Baby-Calamari vom Grill / Grilled baby-calamari

PESCE SPADA SICILIA ^{a,d}
Schwertfisch mit frischen Tomaten und Oliven / Swordfish with fresh tomatoes and olives

FRITTURA DI PESCE PARANZA ^{a,d}
*Frittierte Baby-Calamari & Garnelen mit geriebener Zitronenschale und Orangen-Mayonnaise
fried baby-calamari & prawns with grated lemon peel and orange mayonnaise*

FISCHPLATTE VOM GRILL ^{a,d}
Mixed grilled fish

*dazu servieren wir die Tagesbeilage / served with daily side-dish
Fragen Sie unser Personal nach weiteren Fischgerichten! / Ask for other fish dishes!*



CARNI / FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

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 rohem Schinken, Butter und Salbei

Veal escalope covered with cured ham and sage

COTOLETTA MILANESE ^{a,c}

Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art (ohne Knochen)

Breaded veal cutlet (without bone)

FEGATO VENEZIA ^{4,m}

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

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

CARNE AI FERRI / FLEISCH VOM LAVAGRILL GRILLED MEAT

ENTRECÔTE

Rindersteak mit Kartoffeln, frischem Gemüse und Salat

Ribeye steak with potatoes, fresh vegetables and salad

FILETTO ALLA GRIGLIA

Rinderfilet vom Grill mit Kartoffeln, frischem Gemüse und Salat

Beef fillet with potatoes, fresh vegetables and salad

T-BONE-STEAK ^{2,a,c,g}

mit Pommes und Salat

T-Bone-Steak with french fries and salad

POLLO ALLA GRIGLIA ^{2,304,a,c,g}

Hühnerbrust mit Pommes und Salat

Chicken breast with french fries and salad

GRIGLIATA DI CARNE ^{2,a,c,g}

Gemischte Grillplatte mit Kartoffeln, frischem Gemüse und Salat

Mixed grilled meat with potatoes, fresh vegetables and salad

PIZZE / PIZZA AUS DEM STEINOFEN / PIZZAS



PIZZA MARGHERITA ^{8,a,g}

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

PIZZA SALAMI ^{8,a,g}

mit Mozzarella, Tomaten und Salami / with cheese, tomato and salami

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

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

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

mit Mozzarella, Tomaten, Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni und Salami

with cheese, tomato, ham, mushrooms, olives, peppers and salami

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

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



PIZZA VEGETARIANA ^{8,a,g}

mit Mozzarella, Tomaten und Gemüse / with cheese, tomato and vegetables

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

mit Mozzarella, Tomaten, rohem Schinken, Rucola / with cheese, tomato, cured ham, Rocket



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

mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten, with tomato and four different kinds of cheese

PIZZA DIAVOLA ^{8,a,g}

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



PIZZA BUFALA ^{8,a,g}

mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten und Büffelmozzarella

with cheese, tomato, Rocket, cherry tomatoes and buffalo cheese



PIZZA FATTORIA ^{8,a,g}

mit Artischockensauce, Mozzarella, Artischocken, Rucola und Pecorino Käse Creme

with artichokes sauce, mozzarella cheese, artichokes, rucolasalad and pecorino cheese cream

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

mit Mozzarella, Tomaten, Rucola, roher Schinken, Kirschtomaten, Parmesanstreifen (Grada Padano)

with cheese, tomato, Rocket, cured ham, cherry tomatoes, grated Parmesan (Grada Padano)

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

mit Mozzarella, Tomaten, Kalbfleisch, Thunfisch-Sauce und Kapern

with cheese, tomato, veal, tuna sauce and capers

PIZZA BRESAOLA ^{8,a,g}

mit Mozzarella, Tomaten, Rucola, Bresaola und Parmesanstreifen (Grana Padano)

with cheese, tomatoes, Rocket, bresaola ham and parmesan cheese (Grana Padano)

Alle Pizzen haben einen Durchmesser von ca. 32 cm, glutenfrei zzgl. 3,- €, veganer Käse zzgl. 0,50 €



FORMAGGI / KÄSE / CHEESE

GORGONZOLA ^{2,8,g}

PECORINO ^{2,8,g}

BEL PAESE ^{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}

Hausgemachtes Tiramisù / Homemade tiramisù

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

Gemischtes Eis / Mixed ice-cream

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

Hausgemachtes Schoko-Soufflè mit Vanilleeis / Homemade chocolate-cake with vanilla-ice-cream

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

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

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

Gemischter Dessert-Teller nach Art des Hauses / Mixed desserts

BEVANDE CALDE / WARMER GETRÄNKE / WARM DRINKS

Espresso ⁹

Doppelter Espresso ⁹

Cappuccino ^{8,9}

Kaffee (Tasse) ⁹

Tee (Tasse)

Heiße Schokolade (Tasse) ^{8,9}

Eiskaffee (Haferl) ⁹

Glühwein ^{0,2 ltr} ^m

Latte Macchiato ^{0,2 ltr} ^{8,9,g}

Irish Coffee (Haferl) ⁹

^{*} Entkoffeiniert + 0,20 €



**NEHMEN SIE DEN DUFT ITALIENS
MIT NACH HAUSE**

ESPRESSO LINEA NERA 1 kg 15,00 €

(Großhandelspreise auf Anfrage)

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}

Sprite ^{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)}

Kirschschorle ^{0,2 ltr (Saft)}

*Traubenschorle*¹⁻⁵ ^{0,2 ltr (Saft)}

Johannesbeerschorle ^{0,2 ltr (Saft)}

Acqua Surgiva still oder perlend ^{0,25 ltr.}

Acqua Surgiva still oder perlend ^{0,5 ltr.}

Acqua Surgiva still oder perlend ^{1,0 ltr}

BIRRA / BIERE / BEER

TEGERNSEER HELLES VOM FASS ^{0,5 ltr (Alkoholgehalt: 4,8 % vol.)} ^a

TEGERNSEER DUNKEL EXPORT ^{0,5 ltr (Alkoholgehalt: 5,5 % vol.)} ^a

RADLER ^{0,5Ltr (Alkoholgehalt: 2,6 % vol.)} ^{11,a}

PERONI NASTRO AZZURRO ^{0,3 ltr (Alkoholgehalt: 5,1 % vol.)} ^a

ERDINGER WEISSBIER ^{0,5 Ltr (Alkoholgehalt: 4,9 % vol.)} ^a

ERDINGER WEISSBIER LEICHT ^{0,5 ltr. (Alkoholgehalt: 2,8 % vol.)} ^a

ERDINGER WEISSBIER alkoholfrei ^{0,5 ltr (Alkoholgehalt: < 0,5 % vol.)} ^a

ERDINGER WEISSBIER DUNKEL ^{0,5 ltr (Alkoholgehalt: 5,3 % vol.)} ^a

BECKS PILS ^{0,33 ltr (Alkoholgehalt: 4,9 % vol.)} ^a 3,90 €

BECKS BLUE ALKOHOLFREI ^{0,33 ltr (Alkoholgehalt: < 0,5 % vol.)} ^a



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 NERO D'AVOLA 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, trocken / dry white wine

I GELSI BIANCO AUS KALABRIEN 0,2 ltr^m

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

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

CHAMPAGNER & PROSECCO

PROSECCO AUS VALDOBBIADINE 0,75 ltr^m

FERRARI BRUT D.O.C. 0,75 ltr^m

MOET ET CHANDON 0,75 ltr

VEUVE CLIQUOT 0,75 ltr

DOM PERIGNON 0,75 ltr

BRANDY / LIKÖRE / DIGESTIF / SPIRITUOSEN WHISKEY

VECCHIA ROMAGNA 3cl

REMY MARTIN 3cl

SAMBUCA 3cl

AMARETTO 3cl

FERNET BRANCA 3cl

FERNET MENTA. 3cl

RAMAZZOTTI 3cl

AVERNA 3cl

JÄGERMEISTER 3cl

MONTENEGRO 3cl

WILLIAMS BIRNE 3cl

GRAPPA 3cl

WODKA 4cl

GIN 4cl

BACARDI 4cl

BALLANTINES 4cl

CHIVAS REGAL 4cl

JIM BEAM 4cl

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

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 89@vivadi.de.

Denn auch Gutes kann immer noch besser werden.

Arrivederci und auf Wiedersehen

Ihr OTTANTANOVE Team



OTTANTANOVE
VI VADI

www.vivadi.de

WLAN Verbindung
Name: VI VADI HOTELS
Passwort:Free