



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 Mittagmenü 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 **22,90 €**

I Gelsi „STATTI“ aus Kalabrien weiß (white) 0,75 l^m **22,90 €**

APERITIVO

APEROL-SPRITZ 0,2 ltr. ^{1,3,m} **6,90 €**

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

ANTIPASTI

KARTOFFEL-CARPACCIO ^{8,14,d,g} **9,90 €**

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

ZUPPA DI PESCE ^{4,b,d,m} **16,90 €**

Fisch-Suppe / fish soup

PRIMI

TAGLIATELLE GAFFE ^{4,a,d,m} **14,90 €**

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

RISOTTO SCOGLIO ^{1,4,b,d,m} **16,90 €**

Reis mit frischen Meeresfrüchten in Weißwein-Sauce / Rice with seafood and garlic

SECONDI

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

RINDERFILET BARONE ^{4,m} **33,90 €**

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

KALBSROULADEN INVOLTINI ^{8,g} **22,90 €**

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

ORATA ALLA GRIGLIA ^{b,d} **23,90 €**

ganze Goldbrasse vom Grill / Grilled sea bream

GRIGLIATA DI PESCE ^{a,d} **25,90 €**

Gemischte Fischplatte vom Grill / Mixed grilled fish

DOLCI

PANNA COTTA ^{1,2,4,8,g} **5,90 €**

Hausgemacht / Cooked cream

CREMA ITALIANA ^{a,1,2,4,8,c,g} **5,90 €**

Hausgemacht mit Karamell-Sauce / Italian caramel cream

APERITIVI / APERITIF / APERITIFS

CYNAR 5 cl ^{1,3,1} 5,90 €

MARTINI (weiß, rot oder trocken / white, red or dry) 5 cl ^{1,3,10} 4,90 €

SHERRY (medium oder dry) 5 cl ^{1,3,10,m} 4,90 €

PROSECCO VALDOBBIADINE 10 cl ^m 5,90 €

CAMPARI SODA 20 cl ^{1,3,10} 6,90 €

CAMPARI ORANGE 20 cl ^{1,3,10} 6,90 €

VI VADI SPECIALE (Cocktail) 10 cl ¹ 5,90 €

SANBITTER (alkoholfrei / non-alcoholic) 10 cl ^{1,3,10} 4,90 €

ANTIPASTI / VORSPEISEN / APPETIZERS

CARPACCIO DELLA CASA ^{8,g} **14,90 €**

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} **14,90 €**

Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce / veal with tuna sauce

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO CILIEGINO ^{2,8,G} **12,90 €**

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten / Bufala-Mozzarella cheese with cherry tomatoes

PROSCIUTTO CRUDO CON MOZZARELLA ^{2,7,8,11,G} **11,90 €**

Rohschinken mit Mozzarella / Cured ham with Mozzarella cheese

INSALATA DI MARE ^{b,d,i} **15,90 €**

Meeresfrüchte-Salat / Seafood-Salad

ANTIPASTO ALL'ITALIANA ^{2,7,8,11,g} **11,90 €**

Italienischer Aufschnitt / italian assorted cold cuts

BRUSCHETTE DELLA CASA ^{8,a,c,g} **4,90 €**

Geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten und Knoblauch

Toasted white bread with fresh tomato and garlic

MINESTRE / SUPPEN / SOUPS

MINISTRONE ^{4,i} **5,90 €**

Italienische Gemüsesuppe / Fresh vegetable soup

TORTELLINI IN BRODO ^{2,4,a,c} **7,90 €**

Tortellini in Brühe / Tortellini in beef broth

ZUPPA DI POMODORO ^{4,8,g} **5,90 €**

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum / Tomato soup with fresh basil

ZUPPA DI SPINACI ^{2,4,8,g} **5,90 €**

Spinatsuppe / Spinach soup



INSALATE / SALATE / SALADS

INSALATA MISTA	4,90 €
<i>Gemischter Salat / Mixed salad</i>	
INSALATA POMODORO E CIPOLLA	4,90 €
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln / Tomato salad with onions</i>	
INSALATA PESCATORA ^{a,d}	15,90 €
<i>Salatteller mit warmem Fisch vom Grill / Mixed salad with warm, grilled fish</i>	
INSALATA PAESANA	13,90 €
<i>Salatteller mit Pilzen und Kalbsleber / Mixed salad with mushrooms and veal liver</i>	
INSALATA RUCOLA ^{8,g}	9,90 €
<i>Rucolasalat mit Parmesanstreifen (Grana Padano) und Kirschtomaten</i> <i>Rucola salad with grated Parmesan cheese (Grana Padano) and cherry tomatoes</i>	
INSALATA CAPRICCIOSA ^{6,7,8,11,d,g}	8,90 €
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Artischocken und Mozzarella</i> <i>Mixed salad with tuna, olives, artichokes and Mozzarella cheese</i>	
INSALATA SELVAGGIA	12,90 €
<i>Rucolasalat mit Tomaten, Pilzen und Putenstreifen</i> <i>Rucola salad with tomato, mushrooms and turkey</i>	
INSALATA VI VADI ^{2,8,a,c,g}	10,90 €
<i>Salatteller mit paniertem Mozzarella vom Grill</i> <i>Mixed salad with grilled breaded Mozzarella cheese</i>	

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 Sellerieerzeugnis
- k = Senf und Senferzeugnisse
- l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m = Schwefeldioxid und Sulphite
- n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

PASTA / NUDELGERICHTE / NOODLES

glutenfrei zzgl. 3,- €

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ^a	8,90 €
<i>Spaghetti Knoblauch, Öl, Chilli, frischen Tomatenwürfeln / Spaghetti picey sauce, garlic, chilli, oil, fresh tomato</i>	
SPAGHETTI NAPOLI ^{8,a,g}	8,90 €
<i>Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum / Spaghetti in fresh tomato sauce</i>	
TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE ^{2,4,a,c}	10,90 €
<i>Tagliatelle mit Hackfleischsauce / Tagliatelle in chop meat sauce</i>	
SPAGHETTI CARBONARA ^{4,8,a,c,g}	11,90 €
<i>Spaghetti Ei, Guanciale-Speck, Pecorino-Käse / Spaghetti egg, Guanciale-bacon, pecorino-cheese</i>	
SPAGHETTI CACIO E PEPE ^{4,8,a,g}	10,90 €
<i>Spaghetti mit Pecorino-Käse und Pfeffer/Spaghetti with pecorino-cheese and peppercorn</i>	
PENNE QUATTRO FORMAGGI ^{4,8,a,g}	9,90 €
<i>Penne mit vier verschied. Käsesorten / Penne in cream sauce with four different kinds of cheese</i>	
SPAGHETTI GAMBERI ^{4,a,b,d}	15,90 €
<i>Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Tomatenwürfeln / Spaghetti with prawns, garlic, tomato</i>	
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO ^{4,7,8,11,a,c,g}	10,90 €
<i>Tortellini in Sahnesauce mit Schinken / Tortellini in cream sauce with ham</i>	
TAGLIATELLE EMILIANE ALLA BOSCAIOLA ^{2,4,7,8,11,a,c,g}	10,90 €
<i>Tagliatelle Schinken, Champignons, Erbsen in Sahnesauce / Tagliatelle ham, mushrooms peas in cream sauce</i>	
PASTA AL FORNO ^{2,4,7,8,11,a,c,g}	10,90 €
<i>Penne mit Hackfleisch, Schinken, Champignons, Erbsen und Käse überbacken / Baked Penne pasta with chop meat sauce, ham, mushrooms, peas and cheese</i>	
PENNE ALL' ARRABBIATA ^{4,a}	9,90 €
<i>Penne pikanter Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie / Penne in a spicey, hot tomato sauce, garlic</i>	
TAGLIATELLE SALMONE ^{4,8,a,c,d,g}	14,90 €
<i>Tagliatelle Lachs, Zucchini in Sahne-Tomaten-Sauce / Tagliatelle pasta, salmon, zucchini in cream-tomato sauce</i>	
TAGLIATELLE LO SCAMBERO ^{4,a,b,d}	18,90 €
<i>Tagliatelle Scampi und Garnelen mit Rucola und Kirsch-Tomaten</i> <i>Tagliatelle pasta scampi-shrimp and prawns with rucola and cherry tomatoes</i>	
SPAGHETTI VERDE SICILIA ^{8,a,e,g,h}	18,90 €
<i>Spaghetti Pistazien-Pesto, Ricotta-Salata-Streifen / Spaghetti pistachio pesto, salty ricotta cheese</i>	



RISOTTI / REIS / RICE

RISOTTO BOSCO ⁴	12,90 €
<i>Reis mit gemischten Pilzen / Rice with mixed mushrooms</i>	
RISOTTO RUSTICO ⁴	15,90 €
<i>Reis mit Rinderfilet und Parmesanstreifen (Grana Padano) Rice with beef fillet and grated Parmesan cheese (Grana Padano)</i>	
RISOTTO DONNA ROSA ^{4,b,d,h}	15,90 €
<i>Reis mit Krabben, Spinat und Pistazien / Rice with shrimps, spinach and pistachio</i>	
RISOTTO AGLI AGRUMI ^{4,b,d,h}	17,90 €
<i>Reis mit Garnelen, Zitrone-Orange-Pesto und geriebene Zitronenschale Rice with prawns, lemon-orange-pesto and grated lemon peel</i>	

PESCE / FISCHGERICHTE / FISH DISHES

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

GAMBERI ALLA GRIGLIA ^{a,b,d}	28,40 €
<i>Riesengarnelen vom Grill/grilled prawns</i>	
GAMBERI ALLA DIAVOLA ^{4,b,d}	29,90 €
<i>Riesengarnelen in Pfeffersauce/prawns in peppercorn sauce</i>	
SALMONE AL LIMONE ^d	18,90 €
<i>Wildlachs in Weißwein-Zitronen-Sauce / Salmon in a white wine and lemon sauce</i>	
PESCE SPADA SICILIA ^d	21,90 €
<i>Schwertfisch mit frischen Tomaten und Oliven / Swordfish with tomato and olives</i>	
GAMBAS GAMBERONI ^{b,d}	26,90 €
<i>Gambas vom Grill auf Zucchinibett / Grilled prawns with zucchini</i>	
CALAMARI ALLA GRIGLIA ^{a,d}	17,90 €
<i>Baby-Calamari vom Grill / Grilled baby-calamari</i>	

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}	19,90 €
<i>Kalbsmedaillons in Weißwein-Zitronen-Sauce / Veal scallops in a white wine and lemon sauce</i>	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{4,8,a,g}	21,90 €
<i>Kalbsmedaillons mit Rohschinken, Butter und Salbei Veal scallops covered with cured ham and sage</i>	
ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA	28,90 €
<i>Rindersteak vom Grill / Grilled ribeye steak</i>	
AGNELLO AGLI AROMI ^{2,a,c,g}	28,90 €
<i>Lamm-Krone mit Kräutern vom Grill / Grilled Lamb cutlet with herbs</i>	
FILETTO ALLA GRIGLIA	33,90 €
<i>Rinderfilet vom Grill / Grilled beef fillet</i>	
FILETTO AL PEPE ⁴	34,90 €
<i>Rinderfilet in Pfeffersauce / Beef fillet in peppercorn sauce</i>	
FEGATO VENEZIA ^{4,m}	19,90 €
<i>Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce / Veal liver with onions in white wine sauce</i>	
FEGATO ROMA ^{4,8,g}	19,90 €
<i>Kalbsleber in Butter und Salbei / Veal liver in butter and sage</i>	
COTOLETTA MILANESE ^{a,c}	19,90 €
<i>Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art (ohne Knochen)/ Breaded veal cutlet (without bone)</i>	

PER BAMBINI / FÜR KINDER / FOR KIDS

PENNE NAPOLI BABY ⁴	5,90 €
<i>Penne mit frischer Tomatensauce und Basilikum / Penne in fresh tomato sauce</i>	
PIZZA TOPOLINO «MICKY MAUS» ^{8,a,g}	6,40 €
<i>Mozzarella und Tomaten / cheese and tomato</i>	
COTOLETTA MILANESE BABY ^{a,c}	9,90 €
<i>Paniertes Schweineschnitzel Mailänder Art m. Kartoffeln / Breaded pork cutlet with potatoes</i>	
GELATO BABY ^{a,c}	2,50 €
<i>zwei Kugeln Eis/ two scoops of ice-cream</i>	



PIZZE / PIZZEN / PIZZAS

glutenfrei zzgl. 3,- €

PIZZA MARGHERITA ^{8,a,g}	7,40 €
<i>Mozzarella und Tomaten / cheese and tomato</i>	
PIZZA SALAMI ^{8,a,g}	8,40 €
<i>Mozzarella, Tomaten und Salami / cheese, tomato and salami</i>	
PIZZA DIAVOLA ^{8,A,G}	10,90 €
<i>mit Mozzarella, Tomaten, Salame Piccante (scharf!) und Oliven / with cheese, tomato, olives and hot salami</i>	
PIZZA ROMANA ^{8,a,g}	8,90 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Salami und Peperoni / cheese, tomato, salami and peppers</i>	
PIZZA REGINA ^{7,8,11,a,g}	8,90 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Schinken und Champignons / cheese, tomato, ham and mushrooms</i>	
PIZZA CAPRICCIOSA ^{6,7,8,11,a,g}	10,90 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Schinken, Champig., Oliven, Peperoni, Salami / cheese, tomato, ham, mushrooms, olives, peppers, salami</i>	
PIZZA TONNO E CIPOLLA ^{8,a,d,g}	8,90 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln / cheese, tomato, tuna and onions</i>	
PIZZA SICILIANA ^{6,8,a,g}	8,90 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen / cheese, tomato, capers, olives, anchovies</i>	
PIZZA VEGETARIANA ^{8,a,g}	8,90 €
<i>Mozzarella, Tomaten und Gemüse / cheese, tomato and vegetables</i>	
PIZZA VI VADI ^{7,8,11,a,g}	11,90 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Rohschinken und Rucola / cheese, tomato, cured ham and Rucola</i>	
PIZZA MARINARA ^{1,6,8,a,b,d,g}	11,90 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Oliven, Meeresfrüchten und Knoblauch / cheese, tomato, olives, seafood and garlic</i>	
PIZZA FATTORIA ^{8,A,G}	12,90 €
<i>mit Artischockensauce, Mozzarella, Artischocken, Rucola und Pecorino Käse Creme with artichokes sauce, mozzarella cheese, artichokes, rucolasalad and pecorino cheese cream</i>	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^{7,8,11,a,g}	8,90 €
<i>Tomaten und vier verschiedene Käsesorten / tomato and four different kinds of cheese</i>	
PIZZA MAMMA MIA ^{8,a,b,d,g}	10,40 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Rucola, marinierten Krabben / cheese, tomato, Rucola salad, shrimp</i>	
PIZZA CASA ^{7, 8,11,a,g}	13,90 €
<i>mit Mozzarella, Tomaten, Rucola, Rohschinken, Kirschtomaten und Parmesanstreifen (Grana Padano) with cheese, tomato, Rucola salad, cured ham, cherry tomatoes and grated Parmesan cheese (Grana Padano)</i>	
PIZZA VITELLO TONNATO ^{8,14, a,c,d,g}	13,90 €
<i>mit Mozzarella, Tomaten, Kalbfleisch, Thunfisch-Sauce, Kapern / with cheese, tomato, veal, tuna sauce, capers</i>	

FORMAGGI / KÄSE / CHEESE

<i>Gorgonzola</i> ^{2,8,g}	6,90 €
<i>Parmesan (Grana Padano)</i> ^{2,8,g}	8,90 €
<i>Formaggio Misto</i> ^{2,8,g}	8,90 €
<i>Gemischte Käseplatte / mixed cheese</i>	

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISÙ ^{8,9,a,c,g}	6,90 €
GELATO MISTO ^{1,8,11,c,g}	4,50 €
<i>Gemischtes Eis / Mixed ice-cream</i>	
DESSERT VI VADI COMPOSIZIONE ^{8,a,c,e,g,h}	8,40 €
<i>Gemischter Dessert-Teller nach Art des Hauses / Mixed desserts</i>	
TARTUFO ^{1,8,11,c,g}	7,40 €
<i>Trüffelais braun mit Sahne / Tartufo-ice-cream brown,with cream</i>	
TORTINO AL CIOCCOLATO ^{2,8,A,C,G}	7,90 €
<i>Schoko-Soufflè mit Vanilleeis / Chocolate-cake with vanilla-ice-cream</i>	

BEVANDE CALDE / WARME GETRÄNKE / WARM DRINKS

<i>Espresso</i> ⁹	2,20 €
<i>Doppelter Espresso</i> ⁹	3,40 €
<i>Cappuccino</i> ^{8,9}	2,70 €
<i>Kaffee (Tasse)</i> ⁹	2,20 €
<i>Tee (Tasse)</i>	2,90 €
<i>Heiße Schokolade (Tasse)</i> ^{8,g}	3,40 €
<i>Eiskaffee (Haferl)</i> ⁹	3,90 €
<i>Glühwein 0,2 ltr^m</i>	4,50 €
<i>Latte Macchiato 0,2 ltr</i> ^{8,9,g}	3,40 €
<i>Irish Coffee (Haferl)</i> ⁹	4,90 €

* Entkoffeiniert + 0,20 €



BIRRA / BIERE / BEER

Stiftungsbräu Helles vom Fass 0,5 ltr ^a	4,50 €
Radler 0,5 ltr ^{11,a}	4,50 €
Becks Pils 0,3 ltr ^a	3,90 €
Becks Pils alkoholfrei 0,3 ltr ^a	3,90 €
Peroni Nastro Azzurro 0,3 ltr ^a	4,30 €
Erdinger Weißbier 0,5 ltr ^a	4,90 €
Erdinger Weißbier dunkel 0,5 ltr ^a	4,90 €
Erdinger Weißbier leicht 0,5 ltr ^a	4,90 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei 0,5 ltr ^a	4,90 €

BEVANDE / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLICS

Coca Cola, 0,2 ltr ^{1,3,9}	2,20 €
Coca Cola light 0,2 ltr ^{1,3,9,12}	2,20 €
Coca Cola zero 0,2 ltr ^{1,3,9,12}	2,20 €
Ice Tea 0,2 ltr ^{3,11}	2,20 €
Fanta 0,2 ltr ^{1,3}	2,20 €
Limonade Zitrone 0,2 ltr ^{1,3,11}	2,20 €
Spezi 0,2 ltr ^{1,3,9,12}	2,20 €
Bitter Lemon 0,2 ltr ^{3,10}	2,80 €
Tonic Water 0,2 ltr ^{3,10}	2,80 €
Apfelsaft 0,2 ltr (Saft)	2,20 €
Orangensaft 0,2 ltr (Saft)	2,20 €
Tafelwasser (mit Kohlensäure) 0,2 ltr	1,30 €
Tafelwasser (mit Kohlensäure) 0,4 ltr	2,00 €
Apfelschorle 0,2 ltr (Saft)	2,00 €
Maracujaschorle 0,2 ltr (Saft)	2,00 €
Traubenschorle ¹⁻⁵ 0,2 ltr (Saft)	2,00 €
Johannesbeerschorle 0,2 ltr Fruchtsaftgetränk	2,00 €
Acqua Surgiva still oder perlend 0,25 lt	2,40 €
Acqua Surgiva still oder perlend 0,5 ltr	3,60 €
Acqua Surgiva still oder perlend 1,0 ltr	5,90 €

VINO DI CASA / OFFENE WEINE AUS ITALIEN / OPEN WINE

LAMBRUSCO 0,2 ltr^m	5,40 €
<i>Rotwein, Lambrusco dell'Emilia, süß mit Kohlensäure / sweet red wine with gas</i>	
ROSSO DELLA CASA 0,2 ltr^m	5,90 €
<i>Rotwein, Nero d'Avola, trocken / dry red wine, Nero d'Avola</i>	
I GELSI ROSSO AUS KALABRIEN 0,2 ltr	6,90 €
<i>Rotwein, „STATTI“, Kalabrien, trocken / dry red wine, Calabria</i>	
ROSÉ DELLA CASA 0,2 ltr^m	6,40 €
<i>Roséwein, „STATTI“, Kalabrien, trocken / dry rosé wine, Calabria</i>	
CHARDONNAY DELLE VENEZIE 0,2 ltr^m	5,90 €
<i>Weißwein, Friaul, trocken / dry white wine</i>	
I GELSI BIANCO AUS KALABRIEN 0,2 ltr^m	6,90 €
<i>Weißwein, „STATTI“, Kalabrien, trocken / dry white wine</i>	

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

CHAMPAGNER & PROSECCO

Prosecco aus Valdobbiadine 0,75 ltr ^m	29,00 €
Moet et Chandon 0,75 ltr	119,00 €
Veuve Cliquot 0,75 ltr	119,00 €
Dom Perignon 0,75 ltr	249,00 €

BRANDY / LIKÖRE / LIQUEURS

Vecchia Romagna 3 cl	4,90 €
Remy Martin 3 cl	6,90 €
Sambuca 3 cl	3,90 €
Amaretto 3 cl	3,90 €



BITTERS

<i>Fernet Branca 3 cl</i>	3,90 €
<i>Fernet Menta 3 cl</i>	3,90 €
<i>Ramazotti 3 cl</i>	3,90 €
<i>Averna 3 cl</i>	3,90 €
<i>Jägermeister 3 cl</i>	3,90 €
<i>Montenegro 3 cl</i>	3,90 €

SPIRITUOSEN / SPIRITS

<i>Williamsbirne 3 cl</i>	3,90 €
<i>Grappa 3 cl</i>	3,90 €
<i>Wodka 4 cl</i>	5,00 €
<i>Gin 4 cl</i>	5,00 €
<i>Bacardi 4 cl</i>	5,00 €

WHISKEY

<i>Ballantines 4 cl</i>	5,90 €
<i>Chivas Regal 4 cl</i>	7,90 €
<i>Jim Beam 4 cl</i>	5,90 €

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 **15,00 €**
(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

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