

Benvenuti alla Trattoria Viva Napoli!

Verehrte Gäste,

die Trattoria Viva Napoli bietet Ihnen die traditionelle Küche Italiens in Ihrer ganzen Vielfalt und Authentizität.

Für unsere italienischen Spezialitäten verwenden wir nur Produkte, von ausgewählten Händlern, die liebevoll und frisch für Sie zubereitet werden.

Genießen Sie bei Ihrem Besuch unserer Trattoria „La dolce vita“, das süße Leben, mit einer Auswahl an traditionellen italienischen Speisen, guten Getränken und einem ausgewählten Weinsortiment.

Unser Bestreben ist es Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und Ihren Wünschen zu entsprechen.

Scheuen Sie keine Kritik, nur so helfen Sie uns mögliche Fehler zu erkennen und diese zu beseitigen.

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ...

... Buon appetito!

Antipasti - Vorspeisen

- | | | |
|----|--|-----------|
| 1. | Mozzarella Caprese
Mozzarella ^F auf frischen Tomaten und Basilikum | 8,00 EUR |
| 2. | Carpaccio di Manzo
hauchdünne, marinierte Scheiben vom Rind
mit Rucola und Parmesanspänen ^F | 13,50 EUR |
| 3. | Bruschetta
geröstete Weißbrotscheiben ^E mit Tomatenfruchtfleisch
und Knoblauch | 8,00 EUR |
| 4. | Antipasti della Casa
Antipasti nach Art des Hauses | 11,00 EUR |
| 5. | Parmigiana
Geschichtete Auberginen mit Tomaten,
Mozzarella ^F und Parmesan ^F | 9,50 EUR |
| 6. | Vitello Tonnato
Kalbfleisch mit Thunfischsauce ^{B, D, F} und Kapern | 13,50 EUR |

Zuppa - Suppen

- | | | |
|----|---|----------|
| 8. | Minestrone
Suppe mit frischem Gemüse | 8,00 EUR |
| 9. | Crema di Pomodoro
Tomatencremesuppe ^F | 8,00 EUR |

Insalata - Salate

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 12. | Insalata Gamberoni
gemischter Salat mit Riesengarnelen ^B | 14,50 EUR |
| 13. | Insalata Rustica
gemischter Salat mit Putenbruststreifen ^G
und Parmesanspänen ^F | 12,50 EUR |
| 14. | Insalata la Casa
gemischter Salat mit Thunfisch ^B , Paprika, Oliven ^{1, 5} ,
Parmaschinken ^K und Parmesanspänen ^F | 13,50 EUR |
| 15. | Insalata Italiana
italienischer Salat mit Rinderfiletstreifen,
Kräuterseitlingen, Cherrytomaten dazu Caesar Dressing | 13,50 EUR |

Pizza

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 41. | Pizza Margherita ^E
mit Tomatensauce, Mozzarella ^F
und frischem Basilikum | 8,50 EUR |
| 42. | Pizza Vegetaria ^E
mit Tomatensauce, Mozzarella ^F und
frischem Gemüse | 11,00 EUR |
| 43. | Pizza Romana ^E
mit Tomatensauce, Mozzarella ^F , Schinken ^{1, H}
und Champignons | 11,00 EUR |
| 44. | Pizza Carettiera ^E
mit Sahnesauce, Mozzarella ^F , italienischer
Salsiccia ^{1, K} und frischer Spinat | 12,00 EUR |
| 45. | Pizza Tonno e Cipolle ^E
mit Tomatensauce, Mozzarella ^F , Thunfisch ^B
und Zwiebeln | 12,00 EUR |
| 46. | Pizza Scampi ^E
mit Tomatensauce, Mozzarella ^F , Scampi ^A
und Knoblauch | 13,00 EUR |
| 47. | Pizza O'Core e Napule ^E
mit Tomatensauce, Mozzarella ^F
und Meeresfrüchten ^{A, B, C,} | 13,50 EUR |
| 48. | Pizza Quattro Gusti ^E
mit Tomatensauce, Mozzarella ^F , Landschinken ^K ,
pikanter Salami ^{1, K} , Champignons und Rucola | 13,00 EUR |
| 49. | Pizza Mamma Anna ^E
mit Tomatensauce, Mozzarella ^F , Champignons,
Artischocken ¹ , Schinken ^{1, H} , Oliven ^{1, 5} und Rucola | 13,00 EUR |
| 50. | Pizza Viva Napoli ^E
mit Tomatensauce, Mozzarella ^F , Landschinken ^K ,
Rucola und Parmesan ^F | 13,00 EUR |

Pasta - Nudeln

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 18. | Linguine con rucola
Linguine ^{D, E} mit Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch
und Pinienkernen dazu Parmesanspäne ^F | 14,00 EUR |
| 19. | Tagliatelle Gamberoni
Feine Bandnudeln ^{D, E} mit Riesengarnelen ^A , Knoblauch
und Kirschtomaten im Parmesanlaib ^F | 15,50 EUR |
| 20. | Tagliatelle Rossini
Feine Bandnudeln ^{D, E} mit Rinderfiletspitzen,
Kräuterseitlingen und Kirschtomaten im Parmesanlaib ^F | 15,00 EUR |
| 21. | Ravioli ricotta e spinaci con-burro e salvia
Ravioli ^{D, E} gefüllt mit Ricotta ^F und Spinat an einer
Butter-Salbei Sauce ^F | 14,50 EUR |
| 22. | Paccheri funghi e salsiccia
Paccheri ^{D, E} mit italienischer Salsiccia ^{1, K} ,
Kirschtomaten und Champignons | 14,50 EUR |
| 23. | Linguine all Salmone
Linguine ^{D, E} mit Lachs ^B , Kirschtomaten
und Knoblauch | 14,50 EUR |
| 24. | Gnocchi all Tartufo
Gnocchi ^{D, E} gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse ^F
an eine Parmesancreme ^F | 15,00 EUR |
| 25. | Lasagne Classica
Lasagne ^{D, E} Bolognese überbacken mit Mozzarella ^F | 12,00 EUR |
| 26. | Linguine Frutti di Mare
Linguine ^{D, E} mit Meeresfrüchten ^{A, B, C} | 16,50 EUR |

Fleisch und Fisch

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 54. | Saltimbocca alla Romana
Kalbfleisch mit Parmaschinken ^K und Salbei an einer
Weißweinsauce dazu Kartoffeln und frisches Gemüse | 20,50 EUR |
| 55. | Rumpsteak vom Grill
gegrilltes Rumpsteak dazu Kartoffeln und frisches Ge-
müse | 22,00 EUR |
| 56. | Rumpsteak alla Napoletana
Rumpsteak mit Oliven ^{1, 5} , Kapern an einer feinen
Tomatensauce dazu Kartoffeln und frisches Gemüse | 23,00 EUR |
| 57. | Lachsfilet
frisches Lachsfilet ^B an einer Vinaigrette
dazu Kartoffeln und frisches Gemüse | 21,00 EUR |

Dolci

- | | | |
|-----|--|----------|
| 66. | Panna Cotta
geliertes Sahnedessert ^F mit feiner Vanillenote an
wahlweise Frucht- oder Karamellsauce | 7,00 EUR |
| 67. | Tiramisu
Mascarponecreme ^{D, F} auf Kaffee-Biskuit ^{D, E, 6} | 7,00 EUR |
| 68. | Schokotraum
warmes Schokotörtchen ^{D, E, F} mit flüssigem Kern | 8,00 EUR |

Apéritif

Cynar Artischockenlikör	2 cl	3,50 EUR
Campari pur oder mit Orangensaft	5 cl	4,00 EUR
Martini ² Bianco oder Rosso	5 cl	3,50 EUR
Prosecco Valdobbiande trocken, feinfruchtig und elegant erfrischend	0,1 l 0,7 l	4,50 EUR 16,90 EUR
Prosecco mit Aperol ²	0,1 l	5,00 EUR
Aperol ² Spritz	0,3 l	6,50 EUR

Warme Getränke

Kaffee ⁶	2,50 EUR
Latte Macchiato ^{£,6}	3,50 EUR
Milchkaffee ^{£,6}	3,50 EUR
Espresso ⁶	2,00 EUR
Espresso Coretto ⁶	2,50 EUR
Cappuccino ^{£,6}	3,00 EUR
Tee (verschiedene Sorten) ⁶	2,00 EUR

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Apfelschorle, Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero ^{2,4,6}	0,3 l	3,00 EUR
St. Pellegrino - Mineralwasser	0,25 l	2,80 EUR
	0,75 l	6,50 EUR
Acqua Panna - Still	0,25 l	2,80 EUR
	0,75 l	6,50 EUR
Säfte (Orange, Apfel, Banane, Kirsch)	0,2 l	2,80 EUR
Ginger Ale ²	0,2 l	2,80 EUR

Biere

Veltins Pils vom Fass	0,3 l	3,00 EUR
	0,4 l	4,00 EUR
Veltins Radler	0,3 l	3,00 EUR
	0,4 l	4,00 EUR
Veltins alkoholfrei	0,33 l	3,00 EUR
Diebels Altbier	0,33 l	3,00 EUR
Diebels Alt-Schuss	0,4 l	4,00 EUR
Maisel's Weizenbier	0,5 l	4,50 EUR
Maisel's Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	4,50 EUR
Malzbier	0,33 l	3,00 EUR

Spirituosen

Grappa	2 cl	3,50 EUR
Sambuca	2 cl	3,50 EUR
Fernet Branca	2 cl	3,50 EUR
Averna	2 cl	3,50 EUR
Ramazotti	2 cl	3,50 EUR

Carta di Vini - Weinkarte

Vini Bianchi - Weißweine

Chardonnay DOC Parolvin Trevenezie - Venetien	0,2 l	6,00 EUR
einladendes Aroma, feiner delikater Geschmack	0,5 l	13,50 EUR
	0,75 l	19,00 EUR
Pinot Grigio DOC Parolvin delle Venezie - Venetien	0,2 l	6,00 EUR
trocken und sanft mit vollem, typischen Geschmack	0,5 l	13,50 EUR
	0,75 l	19,00 EUR
Lugana Feliciano DOP Lombardei	0,2 l	7,00 EUR
herrlich aromatisch mit Duft nach frischer Birne, weißen Blüten	0,5 l	17,00 EUR
Banane und feinen Kräutern, fruchtig dominant am Gaumen	0,75 l	24,00 EUR
I Frati Lugana DOC Cà dei Frati - Lombardei	0,75 l	30,00 EUR
fruchtige Note gepaart mit floralen Anklängen und Kräuternuancen, kraftvoll, lebendig, unglaublich harmonisch und weich		

Vini Rossi - Rotweine

Chianti Terra Scura DOCG Toskana	0,2 l	6,50 EUR
leuchtendes Rubinrot, herrlich duftende Fruchtaromen mit feinen	0,5 l	15,00 EUR
kräutrigen Noten, lebendige und erfrischende Säure sowie viel Frucht	0,75 l	21,00 EUR
Quattro Venti Primitivo IGP Salento Apulien	0,2 l	6,50 EUR
frisches und intensives Bouquet, wohlduftende und	0,5 l	14,50 EUR
feinwürzige Noten mit rundem Geschmack	0,75 l	21,00 EUR

Vino Rosato - Roséwein

Librandi Rosato CIRÒ DOC Kalabrien	0,2 l	6,00 EUR
Harmonisch, angenehm fruchtig-frischer Geschmack	0,5 l	13,50 EUR
	0,75 l	19,00 EUR

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

Allergene

- A Krebstiere
- B Fisch und Fischerzeugnisse
- C Weichtiere
- D Eier
- E glutenhaltiges Getreide
- F Milch und Milcherzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Farbstoffe
- 3 Phosphat
- 4 Süßungsmittel
- 5 geschwärzt
- 6 coffeinhaltig
- 7 Antioxidationsmittel
- 8 Senf

Fleisch

- G Putenfleisch
- H Hinterkochschinken vom Schwein
- K Schweinefleisch

Aufgrund der Arbeitsweise in unserer Küche kann eine Kreuzkombination mit Allergenen nicht ausgeschlossen werden.