

Vivaldi

TRATTORIA

EIN APERITIVO IST EIN ALKOHOLISCHES GETRÄNK, DAS MAN VOR DEM ESSEN ZU SICH NIMMT, UM SICH AUF DIE BEVORSTEHENDE MAHLZEIT EINZUSTIMMEN UND DEN APPETIT ANZUREGEN.

APERITIVO

PROSECCO SECCO DOC

herrliche Fruchtnoten, feine Perlen, trocken und nussig

0,2 l 3,50 €

MARTINI

Bianco, Rosso, Dry

5 cl 3,90 €

HUGO

Holunderblüten-Sirup, frische Minze, frische Limette, Prosecco, Soda

5 cl 5,90 €

APEROL SPRITZ

Aperol 4 cl, Prosecco, Soda

5 cl 5,90 €

CAMPARI ORANGE

Campari 4 cl, Orangensaft

5 cl 5,90 €



EIN KLEINES STÜCK ITALIEN MITTEN IN BIELEFELD

Unter Trattoria versteht man ein kleines Speiselokal mit bodenständigen aber erstklassigen Speisen in einer gemütlichen Atmosphäre. Die Trattoria Vivaldi steht für dieses warme Lebensgefühl und entführt Sie so direkt nach Italien. Hier können Sie sich wie zu Hause fühlen und sich Ihre Lieblingsgerichte aus Bella Italia von uns servieren lassen.

Bei uns finden Sie eine ursprüngliche italienische Küche, die Ihnen, durch frische und ausgewählte Zutaten bester Qualität, ein Geschmackserlebnis allererster Klasse bietet.

Unsere Trattoria bietet im Innenbereich bis zu 96 Personen im Innenbereich Platz. Auf unserer Sonnterrasse können bis zu 60 Personen "la Dolce Vita" genießen.

Gerne können Sie bei uns Ihre besonderen Feste feiern, ab 40 Personen bieten wir geschlossene Gesellschaften an. Egal ob Hochzeit, Geburtstag oder Weihnachtsfeier, wir haben das passende Angebot für Sie. Mit unserem Planungsservice wird die Organisation zum Kinderspiel. Einladungen, Dekoration, Künstler und vieles mehr, können Sie bei unseren erfahrenen Mitarbeitern direkt mitbestellen. Unser Party- und Cateringservice liefert unsere original italienischen Gerichte auch zur gewünschten Lokation. Erfahren Sie mehr auf unserer Website unter www.vivaldi-bielefeld.de!



MINESTRE

CREMA DI POMODORO [v]

hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Basilikum ⁹

5,90 €

ZUPPA D´ARAGOSTA

hausgemachte Hummercremesuppe ^{2,7}

6,90 €

ANTIPASTI

BRUSCHETTA [v]

Tomaten-Zwiebel-Ragout auf gerösteten Brotstücken ¹

6,90 €

CAPRESE DI BUFALA [v]

Strauchtomaten, Büffelmozzarella ⁷

8,90 €

VITELLO TONNATO

Kalbsfleischauflage mit Thunfischcreme und Kapern ^{4,7}

10,90 €

CARPACCIO DI FILETTO

Marinierter Rinderfiletaufschnitt mit Parmesan und Rucola ⁷

11,90 €

CARPACCIO DI SALMONE

Mariniertes Wildlachsfilet mit Rucola und Zitrone ⁴

12,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG :

ANTIPASTI VIVALDI

mediterranes Grillgemüse, Olive, Parmaschinken, Honigmelone, Mailänder Salami und Büffelmozzarella ^{7,12}

12,90 €

Für zwei 19,90 €

INSALATA

INSALATA MISTA [v]

gemischter Salat mit frischen Zutaten der Saison

7,90 €

INSALATA TONNO

Blattsalat, Thunfisch, frische Champignons, rote Zwiebeln, Oliven, Ei, Artischocken in einer Vinaigrette ^{4,3}

10,90 €

INSALATA CESAR

Romana-Salatherzen, Kirschtomaten, Croutons Parmesandressing und gebratene Hähnchenbruststreifen ⁷

11,90 €

INSALATA VIVALDI [v]

Blattsalat, Grillgemüse, Oliven, Ei, gebratener Schafskäse, Honig-Senf-Dressing ^{7,3,10}

12,90 €

ANTIPASTI IST DIE ITALIENISCHE BEZEICHNUNG FÜR VORSPEISE. ANTIPASTI DER ITALIENISCHEN KÜCHE BESTEHEN AUS KLEINEN GERICHTEN ALS AUFTAKT EINES JEDEN MENÜS. TYPISCH SIND LUFTGETROCKNETER PARMASCHINKEN ODER MAILÄNDER SALAMI, BEGLEITET VON GEBRATENEM, IN OLIVENÖL EINGELEGTEM GEMÜSE WIE AUBERGINEN, ZUCCHINI, PAPRIKA, PILZEN, FRISCHEM GEMÜSE ODER OBST, SOWIE PIKANT BELEGTE, GERÖSTETE BROTSCHNITTEN, BRUSCHETTA. WIR HABEN EINE AUSWAHL DER BELIEBTESTEN ANTIPASTI FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT:



PASTA

PENNE ALL 'ARRABIATA [v]

in einer fruchtig, scharfen
Knoblauch-Tomatensauce mit schwarzen
Oliven und roten Zwiebeln ¹

8,90 €

TORTELLINI ALLA PANNA

gefüllt mit Fleisch, Sahne, Schinken,
Parmesan und Knoblauch ^{1,7}

9,90 €

SPAGHETTI CARBONARA

mit Ei, Parmesan, Pancetta
und Knoblauch ^{1,7,12}

9,90 €

LASAGNE AL FORNO

in würziger Tomatenhackfleischsauce,
mit Mozzarella überbacken ^{1,7}

9,90 €

FETTUCCINE VEGETALE [v]

würziger Tomatensugo, gegrilltes Gemüse,
Schalotten und Parmesan ^{1,7}

9,90 €

+ gebratener Schafskäse ^{1,7} 4,50 €

SPAGHETTI PESTO [v]

hausgemachtes Basilikum-Parmesan-Pesto
mit Pinienkernen und Kirschtomaten ^{1,7}

10,90 €

PENNE GORGONZOLA [v]

in einer leichten Gorgonzolasauce mit
Babyspinat und Parmesan ^{1,7}

11,90 €

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI [v]

gefüllt mit Ricotta und Spinat in einer cremigen
Sahnesauce mit Babyspinat und Parmesan ^{1,7}

11,90 €

FETTUCCINE SALMONE

cremige Weißweinsauce mit Lachsfiletstreifen,
Babyspinat und Parmesan ^{1,4,7}

13,90 €

SPAGHETTI AGLIO E OLI

mit Olivenöl, frischen Chilis, Knoblauch und
geschälten Garnelen ^{1,14}

13,90 €

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

pikante Tomatensauce mit frischen
Meeresfrüchten ^{1,2,14}

14,90 €

PANZEROTTI PORCINI [v]

mit Steinpilzfüllung in Sahnesauce mit Parmesan ^{1,7}

14,90 €

FETTUCCINE FILETTO DI MANZO

mit Rinderfiletspitzen und Gemüse
in Barolosauce ¹

14,90 €



FÜR ALLE UNSERE PASTAGERICHTE NUTZEN WIR HOCHWERTIGE QUALITÄTS-
PRODUKTE DER FIRMA DE CECCO, DIESE ERFÜLLEN HÖCHSTE STANDARDS IM BEZUG
AUF QUALITÄT UND GESCHMACK. BEI DER ZUBEREITUNG DER SAUCEN NUTZEN WIR
KEINERLEI FERTIGPRODUKTE ODER KÜNSTLICHE ZUSATZSTOFFE. ALLE KOMPONEN-
TEN WIE FLEISCH, FISCH ODER GEMÜSE SIND FRISCH, DA WIR GANZJÄHRIG AUF
TIEFKÜHLPRODUKTE VERZICHTEN.

SIE ERHALTEN SO MIT JEDER BESTELLUNG EIN HOCHWERTIGES PASTAGERICHT,
WELCHES SIE MIT GUTEN GEWISSEN GENIESSEN KÖNNEN.

BON APPETITO!





PIZZA

DON GIOVANNI [v]

belegt mit würziger Tomatensauce
und Galbani-Mozzarella ^{1,7}

7,90 €

DON CARLOS

belegt mit würziger Tomatensauce,
Galbani-Mozzarella, Paprikasfilets, Champignons
und italienischer Salami ^{1,7,12}

9,90 €

OTELLO

belegt mit würziger Tomatensauce,
Galbani-Mozzarella, Thunfisch, Sardellenfilets,
Zwiebeln, Kalamataoliven, Kapern
und Chili-Öl nach Wunsch ^{1,7,4}

12,90 €

GIULIO CESARE

Calzone mit würziger Tomatensauce,
Galbani-Mozzarella, Kochschinken, Champion ^{1,7}

11,90 €

AIDA [v]

belegt mit würziger Tomatensauce,
Galbani-Mozzarella, mediterranem Grillgemüse,
Hirtenkäse und Knoblauch ^{1,7}

11,90 €

RIGOLETTO [v]

belegt mit würziger Tomatensauce, Galbani-Mozzarella,
frischem Babyspinat, Ricotta, Pinienkernen,
und Kirschtomaten ^{1,7}

12,90 €

NABUCCO [v]

belegt mit Creme Fraîche, Galbani-Mozzarella,
Gorgonzola, Ricotta, Edamer, frischem Babyspinat
und Pinienkernen ^{1,7}

13,90 €

LA BOHEME

belegt mit würziger Tomatensauce, Galbani-Mozzarella,
Mailänder Salami, Creme Fraîche, Rucola und Parmesan
^{1,7,12}

13,90 €

TOSCA

belegt mit würziger Tomatensauce, Galbani-Mozzarella,
frischen Meeresfrüchten und Knoblauch-Chili-Öl ^{1,7,14}

14,90 €

LA TRAVIATA

belegt mit würziger Tomatensauce, Galbani-Mozzarella,
Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesan ^{1,7,12}

14,90 €

ALS EINE HOMMAGE AN DIE ITALIE-
NISCHE OPER SIND UNSERE PIZZEN
NACH DEN BEKANNSTEN WERKEN
AUS DIESEM GENRE BENANNT:

DON GIOVANNI ^[1787]

Wolfgang Amadeus Mozart nach Lorenzo Da Ponte - Drama um den unverbesserlichen Frauenhelden Don Giovanni in zwei Akten.
»VIVA LA LIBERTÀ!«

DON CARLOS ^[1867]

Giuseppe Verdi nach Friedrich Schiller - Drama um die unerschütterliche Liebe zwischen dem spanischen Thronfolger Don Carlos und der Französischen Prinzessin Elisabeth.
»GROSSE SEELEN DULDEN STILL.«

OTELLO ^[1887]

Giuseppe Verdi nach William Shakespeare - Der Intrigant Jago säht den Verdacht der Untreue von Otellos geliebter Frau Desdemona. Otello tötet sie und erfährt dann von ihrer Unschuld.
»ARM UND VERGNÜGT IST REICH UND ÜBERREICH.«

GIULIO CESARE ^[1724]

Georg Friedrich Händel nach Giacomo Francesco Bussani - Cesar landet in Alexandria und wird dort nach gewonnener Schlacht triumphal empfangen, er beginnt eine Liebesgeschichte mit der schönsten Frau Ägyptens, Cleopatra.
»ICH BETE EUCH AN, IHR AUGEN!«

AIDA ^[1871]

Giuseppe Verdi nach einem Libretto von Antonio Ghislanzoni - Aida ist die Tochter des äthiopischen Königs, die nach Ägypten als Geisel verschleppt wurde. Die Liebe zu dem ägyptischen Heerführer Radames entfacht einen gewaltigen Konflikt zwischen Liebe und Loyalität.
»LEB' WOHL, O ERDE, O DU TAL DER TRÄNEN«

RIGOLETTO ^[1851]

Giuseppe Verdi nach Victor Hugo - Während der Herzog seinen Frauenverschleiß wider moralischer Grundsätze überschäumen lässt, macht sich Rigoletto über die Männer der Auserwählten lustig. Bis der Herzog ein Auge auf Rigolettos eigene Tochter Gilda wirft.
»DIE GANZE WELT IST EIN NARRENHAUS!«

NABUCCO ^[1842]

Giuseppe Verdi nach Temistocle Solera - Der babylonische König Nabucco will sich selbst zum Gott machen. Er wird daraufhin mit Wahnsinn geschlagen.
»FLIEG, GEDANKE, AUF GOLDENEN FLÜGELN,
FLIEG, GEDANKE, DU DARFST NICHT VERWEILEN!«

LA BOHEME ^[1896]

Giacomo Puccini nach Henri Murger - Drama um die Näherin Mimì und ihre Liebe zu dem Dichter Rodolfo, der sie verlässt, als ihm klar wird, dass sie unheilbar krank ist, und der zu spät begreift, dass ein Leben ohne Verantwortung für andere Menschen kein Leben ist.
»VIVA LA LIBERTÀ!«

TOSCA ^[1900]

Giacomo Puccini nach Victorien Sardou - Liebe, Ehre, Verrat und Macht – "Tosca" ist ein Politkrimi um die namensgebende Titelheldin, ihren Geliebten, den republikanisch gesinnten Maler Mario Cavaradossi, und den reaktionären Polizeichef Scarpia
»ICH LEUGNE, UND ICH LIEBE DICH!«

LA TRAVIATA ^[1853]

Giuseppe Verdi nach der Romanvorlage „Die Kameliendame“ von Alexandre Dumas - In der Oper La Traviata (die vom Weg abgekommene) wird der Berufsstand einer Kurtisane beschrieben.
»JA, DAS LEBEN WIRD DURCH DIE FREUDE
DOPPELT LEBENSWERT.«



ZU ALLEN FLEISCHGERICHTEN
SERVIERN WIR ROSMARIN-
KARTOFFELN UND ITALIENISCHES
GRILLGEMÜSE.

ALLE GRILLGERICHTE WERDEN AUF DEM
LAVASTEIN ZUBEREITET UND MEDIUM
GEBRATEN SERVIERT.

CARNE

INVOLTINI CARDINALE

Kalbsrouladen mit Parmaschinken
und Mozzarella gefüllt¹²

17,90 €

FILETTO DI MAIALE

Schweinefiletmedallions mit einer
Champignoncremesauce ⁷

17,90 €

PICCATA MILANESE

paniertes Kalbsschnitzel mit
Spaghetti in Tomatensugo¹

18,90 €

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken
und frischem Salbei ¹²

18,90 €

BISTECCA ROMA

gegrilltes Black Angus Rumpsteak
aus Argentinien

24,90 €

BISTECCA VENEZIA

gegrilltes Black Angus Rumpsteak
aus Argentinien mit Röstzwiebeln ⁷

25,90 €

FILETTO PEPE VERDE

Argentinisches Black Angus Rinderfilet
an einer Sauce aus grünem Pfeffer ⁷

27,90 €

FILETTO GORGONZOLA

Argentinisches Black Angus Rinderfilet
an Gorgonzolasauce ⁷

28,90 €

CARNE MISTO

gegrillte Fleischvariationen mit Black Angus
Steak, Kalbfleisch und Schweinefilet

29,90 €

PESCE

SALMONE ALLA GRIGLIA

frisches Lachsfilet mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse ⁴

17,90 €

LUCIOPERCA AL LIMONE

Zanderfilet in Zitronensauce mit Rosmarinkartoffeln und Fenchelgemüse ^{4,7}

18,90 €

FILETTO DI SOGLIA

Seezungenfilet in Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse ^{4,7}

21,90 €

ORATA ALLA GRIGLIA

gegrillte Dorade mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse ^{4,7}

24,90 €

PESCE MISTO ALLA GRIGLIA

Gemischte Fischplatte mit Zander, Lachs, Skampi, Calamaris und Dorade ^{4,7}

für zwei Personen

59,90 €



ZU UNSEREN EXQUISITEN FLEISCHGERICHTEN PASST UNSER ROTES FLASCHENWEIN NOTTE DI GALILEO GANZ HERVORRAGEND. SEINE FEINE REIFE UND DER SAMTIGE GESCHMACK, IM BARRIQUE GEREIFT, ERGÄNZT BESONDERS GUT DIE ETWAS SCHWEREREN FLEISCHGERICHTE.

ZU FISCH EMPFEHLEN WIR IHNEN DEN INTENSIVEN LUGANA, DESSEN EXOTISCHE FRUCHTNOTE BESONDERS GUT MIT DEN GESCHMACKSNUANCEN HARMONIERT.

DOLCE

PANNA COTTA

leichte Sahnecreme mit Karamellspiegel ⁷

4,50 €

TIRAMISU

geschlagene Mascarpone-Creme mit Amaretto, Espresso und Biskuit ^{1,7}

6,50 €

BELLA LINA

Schichtdessert mit Cantuccini, Joghurt-Quark und Himbeeren

6,50 €

CASSATA

traditionelle sizilianische Cassata aus einer Lage Zabaione-Eiscreme, einer Lage Schokoladen-Eiscreme und einer Eiscreme mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstückchen

6,50 €

TARTUFO

halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern, umhüllt von Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen

6,50 €

ZABAIONE

geschlagene Weinschaumcreme mit Marsala

7,90 €



VINO BIANCO

BIANCO DELLA CASA

weiche Fruchttöne, frisch und jung

0,2 l 4,40 €

CHARDONNAY VTO IGT, CAVAZZA

strohgelb, trocken und fruchtiger
Geschmack, angenehme Säure

0,2 l 5,20 €

PINOT GRIGIO VDT, CAVAZZA

trocken, sehr fruchtig, leicht

0,2 l 5,90 €

LUGANA DOC, OTTELLA

exotische Früchte, mineralisch,
samtig und elegant

0,2 l 6,90 €

FLASCHENWEINE

RE FAMOSO RAVENNA BIANCO IGT, TRERÈ AZIENDA AGRICOLA

vollmundig, frisch, ausgewogen

0,75 l 21,90 €

SOAVE DOC

duftig feine Noten von Apfel und Pfirsich
vereint mit einer tollen Mineralität

0,75 l 24,90 €

SAUVIGNON DOC

aromatisch wie helle Johannisbeeren, Stachel-
beeren und Holunderblüten, mit Körper und Fülle

0,75 l 29,90 €

GAVI DI GAVI DOCG

zart, weich und reich, Noten von
Pfirsich und grünem Apfel

0,75 l 32,90 €

LUGANA DOC LE CREETE

exotische Früchte, mineralisch,
intensiv, hervorragend!

0,75 l 35,90 €

PROSECCO

SECCO DOC

herrliche Fruchtnoten, feine Perlen,
trocken und nussig

0,2 l 3,50 €

PROSECCO SPUMANTE DOP

Fossili Viticoltori Riuniti Euganei, Venetien, Italien

0,75 l 32,90 €

ROSÉ

PINOT GRIGIO BLUSH 'ARDESIA' IGT

fruchtig, weich

0,2 l 5,90 €

ROSESROSES IGT OTTELLA

bemerkenswerte Finesse und Charakter,
schöne Säure, Kontinuität und
angenehmes Gleichgewicht

0,75 l 34,90 €



VINO ROSSO

ROSSO DELLA CASA

leicht, angenehm, fruchtig

0,2 l 4,40 €

LAMBRUSCO

fruchtig, lieblich, aromatisch, wird kalt serviert

0,2 l 4,90 €

NERO D'AVOLA SICILIA IGT, SAPORI MEDITERRANEI

typisches Aroma der Rebsorte, ausgezeichnete Balance, vollmundig, Aromen von roten Früchten, intensiv, würziger Geschmack

0,2 l 4,90 €

MERLOT COLLI EUGANEI DOC, VITICOLTORI RIUNITI EUGANEI

zarte Pflaumenaromen, typischer Merlot

0,2 l 5,90 €

CONVIVIALE PRIMITIVO SALENTO IGT

trocken, gehaltvoll, fruchtig-würziger Charakter

0,2 l 6,90 €

CHIANTI RENZO MASI DOCG

vollmundig, angenehm, fruchtig

0,2 l 6,90 €

FLASCHENWEINE

CA MORE RAVENNA ROSSO IGT

Duft von Veilchen, weich und langanhaltend im Geschmack

0,75 l 21,90 €

BARBERA D'ASTI DOC

warme Fruchtnote, Harmonie, lebendig

0,75 l 26,90 €

NOTTE DI GALILEO RISERVA DOC

samtig, im Barrique gereift, Pfeffer, Aroma von Pflaumen, feine Reife

0,75 l 32,90 €

RIPAROSSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

rote Beerenfrüchte, begleitet von süßen Vanillenoten, intensiv und langanhaltend

0,75 l 29,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG : AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO

tiefdunklen Rubinrot, in der Nase ein intensives Bouquet von dunklen Beeren, Kirsche, Dörrobst, Eichenholz und Bittermandeln

0,75 l 59,90 €



BEVANDE CALDE

KAFFEE CRÈME⁵

2,50 €

ESPRESSO⁵

2,40 €

ESPRESSO DOPPIO⁵

3,80 €

ESPRESSO MACHIATTO⁵

2,60 €

CAPPUCINO⁵

2,90 €

LATTE MACHIATTO⁵

3,20 €

MILCHKAFFEE⁵

3,20 €

Alle Kaffees auch entkoffeiniert erhältlich.

HEISSE SCHOKOLADE

mit Milchschaum 2,60 €

mit Sahne 2,90 €

+ FLAVOUR

Weisse-Schokolade 0,60 €

Haselnuss 0,60 €

Vanille 0,60 €

Karamell 0,60 €

Mandel 0,60 €

Kokos 0,60 €

TEE

DARJEELING

ausgeprägter Darjeeling-Flavour aus feiner Blume

2,70 €

FRÜCHTE TEE

aromatische Mischung aus Hibiskus und Himbeere

2,70 €

KAMILLEN TEE

feine Kamillentee Komposition

2,70 €

ROOIBOSTEE

feine Komposition aus Rooibostee mit Karamell

2,70 €

GRÜNER TEE

aromatischer Grüntee mit Zitrone

2,70 €

INFUSIONE

zubereitet mit frischen Zutaten

Ingwer-Limette 3,90 €

frische Minze-Limette 3,90 €

heisse Zitrone mit Honig 3,90 €



BIRRA

VOM FASS

BECKS / ALSTER

0,25 l 2,70 €

0,4 l 3,90 €

FRANZISKANER WEIZEN HEFEWEIZEN HELL

0,5 l 4,30 €

FLASCHENBIERE

BECKS GOLD

0,33 l 3,20 €

FRANZISKANER KELLERBIER

0,5 l 4,30 €

FRANZISKANER DUNKEL

0,5 l 4,30 €

ALKOHOLFREI

BECKS BLUE

0,33 l 3,20 €

FRANZISKANER

0,5 l 4,30 €



BEVANDE FREDDE

COCA COLA^{1,5}

LIGHT^{1,3,5}, ZERO^{1,5}

FANTA¹

SPRITE¹

0,2 l 2,60 €

0,4 l 3,80 €

SCHWEPPE'S BITTER LEMON¹ TONIC WATER⁷

GINGER ALE¹

0,2 l 2,90 €



WASSER

PELLEGRINO / AQUA PANNA

0,25 l 2,80 €

0,75 l 6,20 €

CAROLINEN FEINPERLIG / NATURELL

0,25 l 2,50 €

0,75 l 5,60 €



PROVIANT BIO LIMONADEN:

RHABARBER /

APFELSCHORLE

0,33 l 3,20 €

FLOW TEA:

LEMON-LIME / POMGRANATE /

SUNNY PEACH

0,33 l 3,20 €

SUCCHI DI FRUTTA

ORANGE, APFEL, MARACUJA*, KIRSCH, CRANBERRY

0,2 l 2,90 €

0,4 l 4,20 €

LIMONATA DE CASA

LIMETTE-MINZE

0,4 l 4,20 €

ERDBEER-BASILIKUM^{1,2}

0,4 l 4,20 €

WALDMEISTER-ROSMARIN^{1,2}

0,4 l 4,20 €

HIMBEER-MINZE

0,4 l 4,20 €

MANGO-MARACUJA

0,4 l 4,20 €

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich.

COCKTAILS

CAIPIRINHA

Cachaça, frische Limetten und brauner Rohrzucker

7,40 €

MOJITO

Bacardi Carta Oro, frische Limetten, frische
Minze, weißer Rohrzucker und Soda

8,40 €

SEX ON THE BEACH

Wodka, Apricot Brandy, Peach, Cassis,
Lime Juice, Zitrone und Maracujasaft

8,90 €

JOHN COLLINS

Jack Daniels Honey, Lime Juice, Zitrone und Sodawasser

7,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA

frische Limetten, Lime Juice, Rohrzucker,
Maracujasirup und Ginger Ale¹

6,40 €

SPORTIVO

Grenadine, Lime Juice, Zitrone, Orangensaft,
Ananassaft und Maracujasaft

6,40 €

VIRGIN COLADA

Kokossirup, Ananassaft und Sahne²

6,40 €



SPIRITI

BOMBAY SAPPHIRE

2 cl 4,90 €

HENDRICKS'S GIN

2 cl 6,90 €

BACARDI 8 AÑOS

2 cl 5,90 €

VECCHIA ROMAGNA 12 ANOS

2 cl 6,90 €

JACK DANIEL`S

4 cl 5,90 €

GREY GOOSE

4 cl 6,90 €

LONGDRINKS

BOMBAY TONIC

6,90 €

MARTINI WILD BERRY

6,90 €

HENDRICKS TONIC

8,90 €

CUBA LIBRE

6,90 €

WODKA LEMON

6,90 €

WODKA RED BULL

7,90 €

APEROL TONIC

6,90 €

CAMPARI TONIC

6,90 €

AMARETTO APFEL

6,90 €

DIGESTIVO

GRAPPA CABERNET BARRIQUE

0,2 cl 4,90 €

GRAPPA CHARDONNAY

0,2 cl 4,90 €

LINIE AQUAVIT

MOLINARI SAMBUCA

AVERNA

RAMAZOTTI

BAILEY`S IRISH CREME

AMARETTO

FRANGELICO

LIMONCELLO

Digestivo, 4 cl je 3,50 €



EIN KLEINES STÜCK ITALIEN FÜR IHR EVENT!

Jetzt können Sie den ursprünglichen, erstklassigen Geschmack Italiens auch außerhalb der Trattoria Vivaldi genießen. Wir freuen uns, Ihnen unseren Party- und Catering-Service vorstellen zu dürfen! Ob Sie Ihre Gäste zu Hause oder in ihrem Unternehmen beköstigen wollen: Mit unserem Catering versorgen wir Sie bei Meetings, Seminaren, privaten Feiern und sonstigen Veranstaltungen jeglicher Art.

Wir sind Ihr kulinarischer Partner und stellen Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot an Speisen und Getränken zusammen. Fragen Sie dazu gerne auch nach unserem Prospekt oder sprechen Sie uns persönlich auf unser Catering-Angebot an.

Alle Preise verstehen sich
inkl. Mehrwertsteuer

INHALTSSTOFFE:

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Süßstoffe, Cyclamat, Acesulfam, Aspartam (enthält Phenylalanin)
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Koffeinhaltig
- 6 geschwärzt
- 7 chininhaltig
- 8 Phosphat
- 9 Taurine

*Nektar / **Fruchtsaftgetränk

ALLERGENE:

- 1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse,
- 6 Soja, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid und Sulphite,
- 13 Lupinen, 14 Weichtiere

Mehr Infos unter:

www.vivaldi-bielefeld.de

0521 - 96 30 73 47

reservierung@vivaldi-bielefeld.de

Vivaldi
TRATTORIA



ANTONIO LUCIO VIVALDI

* 4. März 1678 in Venedig, † 28. Juli 1741 in Wien

Antonio Vivaldi zeigte schon früh eine musikalische Begabung und erlernte bereits als Junge das Violinenspiel. Auf Wunsch seiner Eltern musste er aber zunächst die Priesterlaufbahn einschlagen. In einem Brief an seine Schwester schrieb er, dass er es sehr bedauere, sich als Priester lediglich wie ein Zuschauer auf der Bühne des wirklichen Lebens zu fühlen. Kurze Zeit später beendete er seine Karriere als Priester und widmete sich endlich ganz seiner Leidenschaft, der Musik. Vivaldi ließ sich in den Trattorien Italiens inspirieren, dort wo sich nach seiner Ansicht das echte Leben abspielte. Seine Werke handeln von Liebe und Eifersucht, von Glück und Unglück. „Ottone in Villa“ und „Orlando Furioso“ sind zwei seiner bekanntesten Opern.

Wir teilen Vivaldi's Leidenschaft zur Trattoria und möchten unseren Gästen einen gemütlichen und lebendigen Ort der Zusammenkunft bieten, wie auch Vivaldi ihn geliebt hätte.

Vivaldi
TRATTORIA