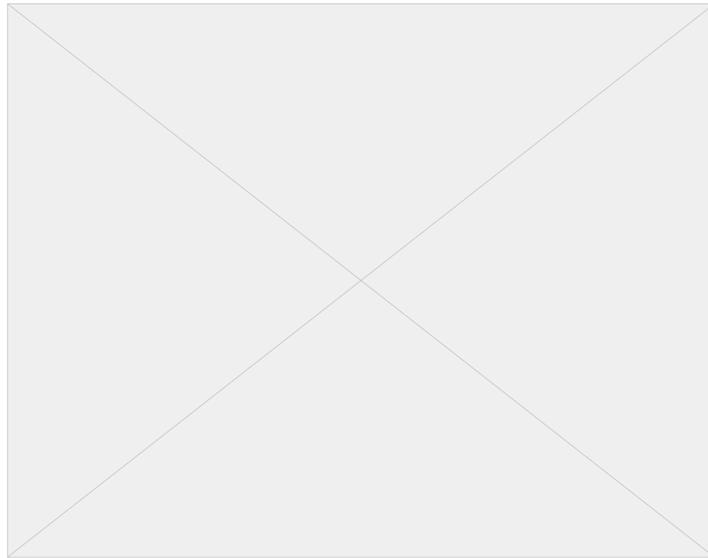


Das Team vom Ars Vivendi  
freut sich Sie bei uns begrüßen zu dürfen.



Öffnungszeiten: Mittagstisch Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.00 Uhr  
und Montag bis Samstag von 17.30 bis 23.00 Uhr  
Warme Küche bis 22.00 Uhr

## Zuppa / Suppen

### **Crema di Pomodoro**

Tomatencremesuppe

7,90 €

## Antipasti / Vorspeisen

### **Bruschetta**

geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Sellerie, Knoblauch und Rucola

8,50 €

### **Vitello Tonnato**

dünne Kalbfleischscheiben in Thunfischcreme

16,90 €

### **Antipasti di Verdura**

warmes, gemischtes Gemüse

13,90 €

### **Porcini alla Griglia**

Steinpilze vom Grill auf Rucolabett mit Parmesan-Splitter, Knoblauch und Peperoncini, an Zitronenmarinade

14,90 €

### **Caprese di Bufala**

Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella und Basilikum

13,50 €

### **Carpaccio di Manzo**

Rinderfilet, dünn geschnitten mit Parmesan-Splitter und Rucola

15,90 €

## *Insalata / Salate*<sup>6</sup>

<b>Insalata mista</b> gemischter Salat	7,20 €
<b>Insalata Pomodori</b> Tomatensalat mit Zwiebeln	8,50 €
<b>Insalata Rucola</b> Rucolasalat mit Parmesansplitter und Kirschtomaten	10,50 €
<b>Salat Ars Vivendi</b> Knackige Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbrust	14,90 €
<b>Salat Rustikale</b> Gemischte Salate mit Schinken, Emmentaler Streifen, Western Potatoes und Spiegelei <sup>3,8,9</sup>	14,90 €
<b>Salat Akropolis</b> Blattsalate der Saison, Tomaten und gebackener Feta Käse	14,90 €
<b>Salat de Chef</b> Blattsalate der Saison mit Schinken- und Käsestreifen <sup>3,8,9</sup>	14,90 €
<b>Salat Atuna</b> Bunte Blattsalate mit Thunfisch, Oliven und einem gekochten Ei <sup>4</sup>	14,90 €

## Pizze / Pizza

<b>Pizza Pane</b> mit Olivenöl, Knoblauch und Oregano	5,50 €
<b>Pizza Margherita</b> mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	9,50 €
<b>Pizza Parmigiana</b> mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen und Basilikum	12,50 €
<b>Pizza Tonno</b> mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	14,50 €
<b>Pizza Romana</b> mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern und Oregano <sup>4</sup>	13,50 €
<b>Pizza Frutti di Mare</b> mit Tomaten, Mozzarella und gemischten Meeresfrüchten	14,50 €
<b>Pizza della Nonna (leicht scharf)</b> mit Tomaten, Mozzarella, Kalabrische Salami und Zwiebeln <sup>2,7</sup>	13,50 €
<b>Pizza Diavolo (scharf)</b> mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, Peperoni, scharfe Salami und Knoblauch <sup>2,3,7</sup>	13,50 €
<b>Pizza quattro Formaggi</b> mit Tomaten und 4 verschiedenen Käsesorten <sup>3</sup>	14,50 €

## Pizze / Pizza

### **Pizza della Casa**

mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Oliven,  
Kirschtomaten, Rucola und Parmesansplitter <sup>4</sup>

15,50 €

### **Pizza Hawaii**

mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas <sup>8,9</sup>

12,50 €

### **Vegetarische Pizza**

mit Tomaten, Mozzarella und Gemüse

13,50 €

### **Pizza 4 Jahreszeiten**

mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Salami und Artischocken <sup>2,3,7,8,9</sup>

13,50 €

### **Pizza Speciale**

mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Salami <sup>2,7,,8,9</sup>

13,50 €

## Pinsa

### **Pinsa Bruschettone**

mit gewürfelten Tomaten, Büffelmozzarella und Kräutern

14,50 €

### **Pinsa Parma e Bufala**

mit Rucola, Parmaschinken, Büffelmozzarella und Balsamico Crème

15,50 €

### **Pinsa dell'Ortolano**

mit frischem Gemüse und Büffelmozzarella

15,50 €

### **Pinsa Salmone e Zucchine**

mit Räucherlachs, Zucchini und Crème fraîche

16,50 €

## Pasta / Nudelgerichte

<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> mit Öl und Knoblauch, pikant	11,90 €
<b>Spaghetti al Pomodoro</b> mit Tomatensauce	11,90 €
<b>Tagliatelle Bolognese</b> mit Hackfleischsauce (Rind)	13,90 €
<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Speck, Ei und Sahnesauce	14,20 €
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> mit frischen Meeresfrüchten, Kirschtomate, weisswein	17,20 €
<b>Mezze Maniche All' Arrabiata</b> mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch	12,50 €
<b>Mezze Maniche quattro Formaggi</b> mit vier verschiedenen Käsesorten <sup>3</sup>	13,90 €
<b>Tagliatelle al Salmone e Zucchine</b> mit Lachs und Tomaten-Sahne-Sauce	15,50 €
<b>Tagliatelle Porcini</b> mit Steinpilzen und Parmesansplitter	16,50 €
<b>Tortellini alla Panna</b> mit Schinken und Sahnesauce <sup>3,8,9</sup>	12,50 €

## Al Forno / Aus dem Backofen

### **Lasagne al Forno**

mit Rinderhackfleisch Sauce und Käse überbacken

13,50 €

### **Mezze Maniche al Forno**

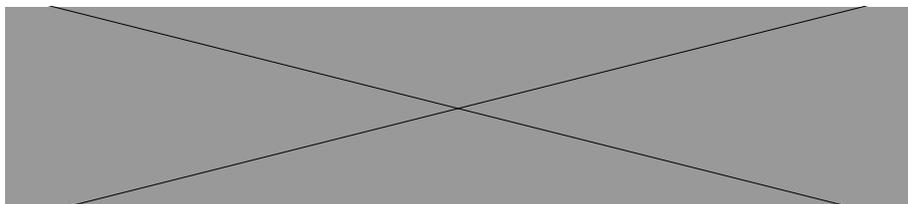
mit Schinken, Rinderhackfleisch Sauce, Sahne  
und Mozzarella überbacken <sup>8,9</sup>

13,50 €

### **Tortellini al Forno**

mit Schinken, Rinderhackfleisch Sauce, Erbsen, Sahne  
und Mozzarella überbacken <sup>8,9</sup>

13,50 €



## Carne / Fleischgerichte

vom Rind / Manzo

### **Bistecca alla Griglia**

Argentinisches Rumpsteak vom Grill

23,90 €

### **Bistecca al pepe verde**

Argentinisches Rumpsteak in grüner Pfeffersauce

25,90 €

### **Bistecca al Gorgonzola**

Argentinisches Rumpsteak in Gorgonzolasauce

25,90 €

Als Beilage erhalten Sie Gemüse und Rosmrinkartoffeln

von Hähnchen / Pollo

### **Saltimbocca di Pollo**

Hähnchenbrust in Weißweinsauce mit Salbei und Parmaschinken

18,90 €

## Pesce / Fisch

### **Calamari alla Romana**

frittierte Tintenfischringe mit Salat

19,90 €

### **Calamari alla Griglia**

Calamari vom Grill, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

19,90 €

### **Salmone alla Griglia**

Lachs vom Grill, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

23,90 €

## Für unsere kleinen Gäste

unseren kleinen Gästen erfüllen wir gerne Ihre Wünsche

### Dessert

<b>Panna Cotta mit Himbeersauce</b>	6,90 €
<b>Tiramisu</b>	6,90 €
<b>Vanille-Eis mit heißen Himbeeren</b>	6,90 €
<b>Cassata</b> tionelle sizilianische Eiscremspezialität	Tradi- 7,20 €
<b>Tartufo Classico</b> italienische Eisspezialität	7,20 €

# Offene Weine

## Weiß

<b>Anghelia Bianco I.G.T.</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,20 €</b>
Rebsorte: 50% Vermentino, 50% Nuragus		
<b>Viverello Rubicone bianco I.G.T.</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,90 €</b>
Rebsorte: 100% Trebbiano		
<b>Pinot Grigio D.O.C</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,90 €</b>
Rebsorte: 100% Grigio		
<b>Lugana Maiolo D.O.P</b>	<b>0,2 l</b>	<b>8,50 €</b>
Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana		

## Rosé

<b>Rosato Gotto D´Oro D.O.C.</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,20 €</b>
Rebsorte: 50% Sangiovese, 30% Cesanese, 20% Ciliegiolo		
<b>Ciro Rosato D.O.C.</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,50 €</b>
Rebsorte: 100% Gaglioppo		

## Rot

<b>Anghelia Rosso I.G.T.</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,20 €</b>
Rebsorte: 50% Carignano, 50% Monica		
<b>Lambrusco dolce D.O.C.</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,50 €</b>
Rebsorte: 100% Lambrusco		
<b>Nero d´Avola D.O.P</b>	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
Rebsorte: 100% Nero d´Avola		
<b>Primitivo Puglia I.G.T.</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,50 €</b>
Rebsorte: 100% Primitivo		
<b>Weinschorle rot/weiß</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,50 €</b>
Rebsorte: 100% Primitivo		

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid

## Flaschenweine Weiß

### **Pinot Grigio Trento D.O.C.**

#### **Cantine LaVis (Trentino)**

**Flasche 0,75 l 22,00 €**

Rebsorte: 100% Pinot Grigio  
Farbe: intensive goldgelbe Farbe  
Bouquet: warm und einladend, nach reifem Obst und etwas Honig  
Geschmack: trocken, mineralisch, fruchtig und lang anhaltend

### **Diamine Pecorino I.G.T.**

#### **Marchesi de Cordano (Abruzzen)**

**Flasche 0,75 l 29,00 €**

Rebsorte: 100% Pecorino  
Farbe: zartes gelb  
Bouquet: elegant mit fruchtigen und floralen Noten  
Geschmack: trocken, füllig, fruchtig mit frischer Säure

### **Lugana Maiolo D.O.P.**

#### **Ca' Maiol (Lombardei)**

**Flasche 0,75 l 29,00 €**

Rebsorte: 100% Trebbiano  
Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen  
Bouquet: delikater Apfel- und Mandelduft  
Geschmack: trocken, frisch, spritzig mit salzigen Noten

### **Viverello Rubicone bianco I.G.T.**

#### **Emilia-Romagna (Nord-Italien)**

**Flasche 0,75 l 19,00 €**

Rebsorte: 100% Trebbiano  
Farbe: strohgelb  
Bouquet: Noten von Birne und einem Hauch Zitrus  
Geschmack: trocken, frisch und unkompliziert

## Flaschenweine Rosé

### **Ciro Rosato D.O.C.**

#### **Librandi (Kalabrien)**

**Flasche 0,75 l 22,00 €**

Rebsorte: 100% Galioppo  
Farbe: kräftiges rosé  
Bouquet: frisch und würzig  
Geschmack: fruchtig, trocken mit leicht bitterer Note die an Mandeln erinnert

### **Bardolino Chioretto D.O.C.**

#### **Castelnuovo del Garda (Venetien)**

**Flasche 0,75 l 22,00 €**

Rebsorten: Corvina, Rondinelle, Molinara  
Farbe: zartes lachsrosa  
Bouquet: fruchtig nach Erdbeeren und Himbeere  
Geschmack: trocken, geschmeidig, fruchtig

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid

## Flaschenweine Rot

### **Primitivo Puglia I.G.T**

#### **Duca della Rocca (Apulien)**

**Flasche 0,75 l 22,00 €**

Rebsorte: 100% Barbera  
Farbe: schwarz/rot mit purpurnen Reflexen  
Bouquet: fruchtig, würzig mit Lakritz und Waldbeeren  
Geschmack: trocken, fruchtig und ausgeglichen

### **Ciro Rosso D.O.C**

#### **Librandi (Kalabrien)**

**Flasche 0,75 l 22,00 €**

Rebsorte: 100% Gaglioppo  
Farbe: dunkles kirschrot  
Bouquet: fruchtig, mit Noten von Gewürzen und Marmelade  
Geschmack: trocken, robust, kräftig

### **Nero d' Avola D.O.P.**

#### **Principe de Corleone (Sizilien)**

**Flasche 0,75 l 24,50 €**

Rebsorte: 100% Nero d' Avola  
Farbe: intensives kirschrot  
Bouquet: nach Waldbeeren und Kräutern mit einem Hauch Vanille  
Geschmack: trocken, gehaltvoll, elegant

### **Barbera d' Alba D.O.C. Superiore**

#### **Valdinera (Piemont)**

**Flasche 0,75 l 31,50 €**

Rebsorte: 100% Barberai  
Farbe: dunkles kirschrot  
Bouquet: fruchtig, kraftvoll, elegant  
Geschmack: trocken, saftig und weinig

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid

## Aperitif

<b>Bitterino</b> <sup>7</sup>	Alkoholfrei	0,1 l	3,90 €
<b>Martini Bianco</b> <sup>7</sup>		5 cl	5,50 €
<b>Campari Orange</b> <sup>1,7</sup>		4 cl	6,90 €
<b>Campari Soda</b> <sup>1,7</sup>		4 cl	5,90 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>7</sup>		0,25 l	6,90 €
<b>Prosecco - Glas</b>		0,1 l	4,90 €
<b>Prosecco - Flasche</b>		0,75 l	29,90 €

## Heisse Getränke

<b>Espresso</b>	2,70 €
<b>Espresso Macchiato</b>	2,90 €
<b>Espresso Doppio</b>	4,70 €
<b>Kaffee</b>	3,10 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>9</sup>	3,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,00 €
<b>Cappuccino</b>	3,50 €
<b>Verschiedene Teesorten</b>	3,50 €

## Alkoholfrei

<b>Tafelwasser</b>	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,20 €
<b>Tafelwasser Still</b>	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,20
<b>Acqua Panna Naturell</b>			Flasche 0,75 l	5,90 €
<b>San Pellegrino</b>			Flasche 0,25 l	3,20 €
<b>San Pellegrino</b>			Flasche 0,75 l	5,90 €
<b>Apfelschorle</b>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
<b>Holunder Schorle</b>	0,2 l	3,00 €	0,4l	4,00 €
<b>Saftschorle</b>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar				
<b>Verschiedene Fruchtsäfte/-nektare</b>	0,2 l	4,90 €	0,4 l	5,90 €
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar				
<b>Zitronenlimonade <sup>5</sup></b>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,50 €
<b>Coca Cola Zero <sup>7,11</sup></b>			Flasche 0,33 l	3,90 €
<b>Coca Cola <sup>7,11</sup></b>			Flasche 0,33 l	3,90 €
<b>Fanta <sup>2,7</sup></b>			Flasche 0,33 l	3,90 €
<b>Mezzo Mix <sup>5,7,11</sup></b>			Flasche 0,33 l	3,90 €
<b>Bitter Lemon <sup>2,10</sup></b>			Flasche 0,2 l	3,50 €
<b>Tonic Water <sup>5,10</sup></b>			Flasche 0,2 l	3,50 €
<b>VIO Schorle Rhabarber</b>			0,3 l	3,90 €

## Bier - vom Fass

<b>König Pilsener</b>	0,3 l	3,90 €	0,4 l	4,90 €
<b>Paulaner Hefeweizen</b>	0,3 l	3,90 €	0,5 l	4,90 €
<b>Radler mit Limonade</b>	0,3 l	3,90 €	0,5 l	4,90 €
<b>Cola-Weizen</b>			0,5 l	4,90 €
<b>Radler-Weizen mit Limonade</b>			0,5 l	4,90 €

## Bier - aus der Flasche

<b>Paulaner Kristallweizen</b>	0,5 l	4,90 €
<b>Paulaner Hefeweizen dunkel</b>	0,5 l	4,90 €
<b>Paulaner Weizen alkoholfrei</b>	0,5 l	4,90 €
<b>Bitburger alkoholfrei</b>	0,33 l	4,20 €

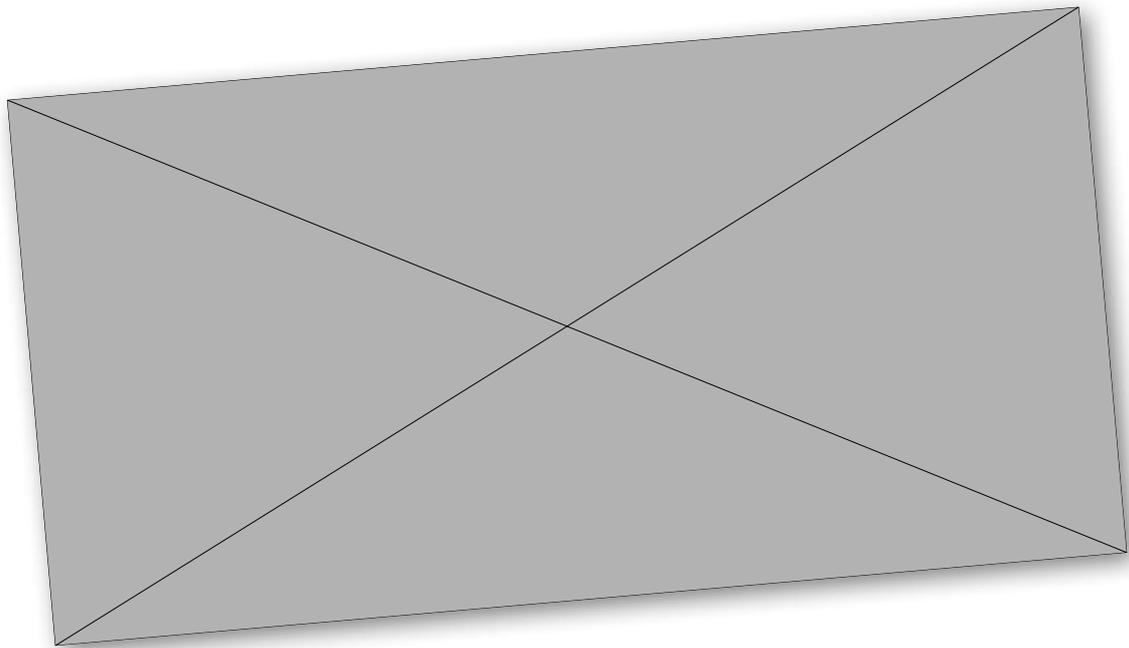
## Spirituosen & Liköre

<b>Ramazotti<sup>7</sup></b>	4 cl	4,90 €
<b>Averna</b>	4 cl	4,90 €
<b>Jägermeister</b>	2 cl	4,00 €
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	4,00 €
<b>Tequila Silver /Gold</b>	2 cl	4,00 €
<b>Obstbrand</b>	2 cl	4,00 €
<b>Williams<sup>7</sup></b>	2 cl	4,90 €
<b>Grappa</b>	2 cl	5,50 €
<b>Sambuca Molinari</b>	2 cl	4,00 €
<b>Baileys</b>	4 cl	4,90 €
<b>Amareto Disaronno</b>	4 cl	4,90 €
<b>Vecchia Romagna Brandy</b>	2 cl	5,90 €
<b>Longdrinks</b>	4 cl	8,90 €

Sie suchen das passende Geschenk  
für einen Freund, Partner oder Kollegen?

Soll dieses möglichst lange  
in guter und positiver Erinnerung bleiben?

Mit unseren Geschenkgutscheinen  
ist Ihnen die Freude Ihrer Beschenkten sicher!



(Gutscheine erhalten Sie an der Theke)

Zusatzstoffe:

1 mit Geschmacksverstärker  
2 Antioxidationsmittel  
3 mit Konservierungsstoff  
4 geschwärzt

5 mit Süßungsmittel  
6 geschwefelt  
7 mit Farbstoff  
8 gekochter Vorderschinken

9 mit Phosphat  
10 Chininhaltig  
11 Koffeinhaltig  
12 Aspartan  
enthält eine  
Phenylalanin-  
quelle