

Antipasti



CAPRESE

€ 10,00

Mozzarella - Tomaten / Tomatoes



PIATTO DI FORMAGGIO MISTO

€ 14,00

Käseplatte / Assorted cheese



VERDURINE FRITTE DEL CAVALLINO

€ 10,50

(zucchini, melanzane, peperoni)

Frittiertes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprikaschoten)

Fried vegetables (zucchini, aubergines, green peppers)



PIATTO "BACARO" ALLE VERDURE

€ 13,50

"Bacaro" Teller mit verschiedenen Gemüsen

"Bacaro" plate with vegetables

PROSCIUTTO E MELONE

€ 14,00

Rohschinken mit Melone / Raw ham with melon

PIATTO DI AFFETTATO MISTO

€ 13,00

Gemischter Aufschnitt / Assorted cold meat

CARPACCIO* CON RUCOLA E GRANA

€ 16,00

"Carpaccio": Rohfiletaufschnitt mit Raukensalat und Parmesankäse

"Carpaccio": Raw fillet in slices with rocket salad and parmesan

GAMBERETTI* IN SALSA ROSA

€ 14,00

Krabben mit rosa Sauce / Shrimps with rosa sauce



SARDE IN SAOR

€ 11,00

Sardinen mit Zwiebeln / Fried and marinated sardines with onions and vinegar

TOAST, PROSCIUTTO, FORMAGGIO, SALSA ROSA

€ 4,00

Toast mit Schinken, Käse und rosa Sauce / Toast with ham, cheese and rosa sauce



BRUSCHETTA

€ 6,00

OLIVE ASCOLANE*

€ 7,00

Frittierte Oliven gefüllt mit Fleisch / Fried olives (filled with meat)

ANTIPASTO BOLLITO DI PESCE

€ 22,00

Kalte Fischvorspeisen / Mix fish (cold) plate

TEGAME DI COZZE IN ROSSO

€ 16,00



Muscheln in Tomatensauce / Mussels in tomatoes sauce

Insalate

	MISTA	€ 5,00
	Insalata verde, carote, pomodoro, cappuccio Grüner Salat, Karotten, Tomaten, Kopfkohl Green salad, carrots, tomato, cabbage	
	VENEZIA	€ 8,00
	Insalata mista, uova, mais Gemischter Salat, Eier, Mais Mixed salad, eggs, corn	
	LIDO	€ 8,50
	Insalata mista, cetrioli, peperoni, olive Gemischter Salat, Gurken, Paprika, Oliven Mixed salad, cucumbers, peppers, olives	
	GRECA	€ 12,00
	Pomodori, cetrioli, cipolla, Feta, olive, basilico, origano Tomaten, Gurken, Zwiebel, griechischer Feta-Käse, Oliven, Basilikum, Oregano Tomatoes, cucumbers, onion, Greek Feta, olives, basil, oregano	
	CAVALLINO	€ 10,00
	Insalata mista, fagioli, tonno, cipolla Gemischter Salat, Bohnen, Thunfisch, Zwiebeln Mixed salad, beans, tuna, onion	
	GIOIOSA	€ 11,00
	Insalata mista, gamberetti, mozzarella Gemischter Salat, Garnelen, Mozzarella Mixed salad, shrimps, mozzarella	
	ESTATE	€ 13,50
	Insalata mista, uova, mais, tonno, gamberi, mozzarella, cipolla, olive, capperi Gemischter Salat, Eier, Mais, Thunfisch, Garnelen, Mozzarella, Zwiebeln, Oliven, Kapern Mixed salad, eggs, corn, tuna, shrimps, mozzarella, onion, olives, capers	
	CHICKEN SALAD	€ 14,00
	Lattuga, pollo, scaglie di Grana, crostini di pane, yogurt Blattsalat, Hühnerstreifen, Parmesankäsesplitter, geröstete Brotwürfel, Yoghurt Lettuce, chicken strips, grana cheese shavings, bread croutons, yoghurt	

Minestre



	PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA	€ 8,00
	Rote Bohnensuppe mit Nudeln / Red bean soup with pasta	
	MINISTRONE	€ 8,00
	Gemüsesuppe / Vegetable soup	

Primi piatti



SPAGHETTI AL POMODORO

€ 9,00

“Spaghetti” mit Tomatensauce / “Spaghetti” with tomato sauce

SPAGHETTI AL RAGÙ

€ 9,00

“Spaghetti” mit Fleischsauce / “Spaghetti” with meat sauce



SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

€ 9,00

“Spaghetti” mit Öl, Knoblauch und Chilischoten / with garlic, oil and chili

SPAGHETTI SALMONE E RUCOLA

€ 14,80

“Spaghetti” mit Räucherlachs und Raukensalat

“Spaghetti” with smoked salmon and rocket

TAGLIOLINI GAMBERETTI* E ZUCCHINE

€ 14,80

Bandnudeln mit Krabben und Zucchinisauce / Noodles with shrimps and zucchini sauce



BIGOLI / BUCATINI IN SALSA

€ 9,80

Grosse “Spaghetti” mit Sardellen und Zwiebeln

Large “spaghetti” with anchovies and onions

BUCATINI ALL’AMATRICIANA

€ 9,80

Bucatini mit Zwiebeln, Speck, Tomatensauce /

Bucatini with onions, bacon, tomato sauce

GNOCCHI AI FORMAGGI

€ 9,90

Kartoffelgnocchi mit Käsesauce / Potato dumplings with cheese sauce

LASAGNE

€ 9,00

Überbackene Nudelpastete / Creamy baked noodles

Contorni



INSALATA MISTA

€ 5,00

Gemischter Salat / Mixed salad



PATATE FRITTE*

€ 5,00

Pommes frites / French fried potatoes



PATATE AL FORNO*

€ 5,00

Rosmarinkartoffeln / Roasted potatoes



FAGIOLI CON CIPOLLA

€ 6,00

Bohnen und Zwiebeln / Beans & onion

Secondi piatti di carne



FEGATO ALLA VENEZIANA CON PATATE AL FORNO € 17,50
Gebratene Leber mit Zwiebeln und Kartoffeln / Liver with onions and roast potatoes

OSSOBUCO CON PATATE AL FORNO € 19,50
Ossobuco (Kalbshaxe in Scheiben, gedünstet) und Kartoffeln
Ossobuco (knuckle of veal cut in sections, and stewed) and roast potatoes

COSTICINE CON POLENTA E PATATE FRITTE € 14,50
Schweinerippchen mit Polenta und Pommes frites / Spare Ribs with polenta and French fries

SALSICCIA CON POLENTA E PATATE FRITTE € 14,50
Italienische Bratwurst mit Polenta und Pommes frites
Sausage with polenta and French fries

BRACIOLA DI MAIALE CON PATATE FRITTE € 15,00
Schweinekotelett mit Pommes frites / Pork chop with French fries

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE € 15,00
Wiener Schnitzel mit Pommes frites / Wiener Schnitzel with French fried

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE € 31,50
Gegrilltes Rinderfilet mit Pommes frites / Fillet steak with French fries

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE € 24,00
Gegrilltes Entrecote mit Pommes frites / Beefsteak with French fries

Secondi piatti di pesce



SARDE IMPANATE E FRITTE CON INSALATA MISTA € 14,00
Frittierte panierte Sardinen mit Salat / Breaded and fried sardines with salad

CALAMARI FRITTI* CON INSALATA MISTA € 17,00
Frittierte Calamari mit Salat / Fried calamaries with salad

FRITTO MISTO* CON POLENTA € 19,50
Gemischte Fischfrittüre mit Polenta / Mixed fried fish with Polenta



SEPIE IN UMIDO CON PATATE AL FORNO € 17,00
Geschmorte Tintenfische in Tomatensauce mit Polenta und Bratkartoffeln
Stewed cuttlefish in tomato sauce with polenta and roasted potatoes

FILETTO DI BRANZINO CON VERDURE € 22,00
Filet vom Wolfsbarsch mit Gemüse
Fillet of sea bass with vegetables

SALMONE CON BROCCOLI, SALSIA DI AGRUMI E CARPACCIO DI FINOCCHIO € 19,80
Lachs mit Brokkoli, Zitrusauce und Fenchel-Carpaccio
Salmon with broccoli, citrus sauce and fennel carpaccio

Vini al bicchiere

PRO GLAS - PER GLASS (CL. 10)

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY	€ 3,00
MOSCATO SPUMANTE D.O.C.G. Colli Euganei	€ 3,00
BIANCO I.G.T. Venezia	€ 3,00
CHARDONNAY I.G.T. Venezia	€ 3,00
ROSATO frizzante RABOSO I.G.T. Venezia	€ 3,00
CABERNET I.G.T. Venezia	€ 3,00
MERLOT I.G.T. Venezia	€ 3,00
ROSSO I.G.T. Venezia	€ 3,00
TERRAFORTE	€ 4,50
MONTELISPIDA	€ 4,50

Vino sfuso

WEIN VOM FASS - DRAUGHT WINE

BIANCO / ROSSO da tavola

Rot/Weiss - Hauswein / Red/White Housewine

0,25	€ 4,00
0,50	€ 7,50
1,00	€ 12,00

BIANCO FRIZZANTE

0,25	€ 5,00
0,50	€ 8,00
1,00	€ 12,50

Bevande

GETRÄNKE - DRINKS

PEPSI COLA

Alla spina- vom Fass - Draught

0,3	€	3,00
0,5	€	5,00

ORANGE

Alla spina- vom Fass - Draught

0,3	€	3,00
0,5	€	5,00

LATTINE / DOSEN / CANS

Pepsi max "Zero" 0,33 € 3,20

Oransoda 0.33 € 3,20

Lemonsoda 0,33 € 3,20

Coca-Cola 0,33 € 3,20

Seven UP 0,33 € 3,20

Ice-Tea Limone 0,33 € 3,20

Ice-Tea Pesca 0,33 € 3,20

Apfelsaft 0,2 € 2,80

Orangensaft 0,2 € 2,80

Acqua minerale Mineralwasser 0,75 € 3,60

BIBITE LURISIA PRESIDIO SLOW FOOD

Chinotto 275 ml. € 3,50

Aranciata 275 ml. € 3,50

Birra in bottiglia

FLASCHENBIER - BEER IN BOTTLES

ITALIA

ICHNUSA non filtrata 0,33 € 4,00

BIRRA MORETTI Baffo D'Oro 0,50 € 5,00

GERMANIA

AUGUSTINER,Pils 0,33 € 4,50

LÖWENBRÄU,Original 0,33 € 4,00

WARSTEINER,Alkoholfrei 0,33 € 4,50

SPATEN, Münchner Hell 0,50 € 5,00

SCHNEIDER WEISSE, TAP7 Mein Original 0,50 € 5,00

SCHNEIDER WEISSE, TAP6 Mein Aventinus 0,50 € 5,50

SCHNEIDER WEISSE, TAP3 Mein Alkoholfrei 0,50 € 5,00

MÖNCHSHOF, Natur Radler 0,50 € 5,00

MÖNCHSHOF, Kellerbier 0,50 € 5,50

MÖNCHSHOF, Schwarzbier 0,50 € 5,50

SCOZIA

BREWDOG BREWERY,Punk IPA (India Pale Ale) 0,33 € 5,00

BREWDOG BREWERY, Dead Pony Club (California Pale Ale) 0,33 € 5,00

BREWDOG BREWERY, Five AM Red Ale (Red Ale) 0,33 € 5,00

MESSICO

CORONA EXTRA 0,35 € 5,00

Aperitivi

Fabio's	€ 4,50
Spritz	€ 4,00
Hugo	€ 4,50
Campari Soda	€ 3,00
Gingerino / Crodino	€ 2,70

Caffetteria

Caffè espresso bar	€ 1,20
Caffè espresso al tavolo	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00
Sgroppino	€ 4,50

Grappe di Lispida

Klare Destillate - Grappe

Grappa di Lispida	€ 4,00
aromatica e classica al bicchiere - Klare Destillate aus Trauben-Tester - Glas	

da asporto • zum mitnehmen • take away

Grappa di Lispida aromatica	€ 23,00
Grappa di Lispida classica	€ 23,00

Liquori & Long Drink

Amaretto di Saronno, Vecchia Romagna, Averna, Limoncello, Sambuca, Bitter Campari, Aperol	€ 3,50
Fernet Branca	€ 4,00
Whisky	€ 6,00
Bacardi Cola	€ 7,00
Gin Tonic	€ 7,00
Campari Orange	€ 7,00

Dessert

Vi consigliamo di richiedere la lista dei dessert del giorno
Für den Nachttisch fragen Sie bitte nach der Dessertliste
For the dessert please ask for the dessert list

Gli Amici di Viniveri

WWW.VINIVERI.NET



PIEMONTE

RINALDI

BAROLO, "Brunate" Le Coste D.O.C.G. (CN) € 90,00

BAROLO, "Tre Tine" D.O.C.G.(CN) € 90,00

LANGHE NEBBIOLO D.O.C.(CN) € 45,00

BARBERA D'ALBA D.O.C.(CN) € 25,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

GRAVNER

BREG (GO) € 80,00

RIBOLLA (GO) € 80,00

RADIKON (Orange Wine)

RIBOLLA GIALLA, 1lt. (GO) ½ Lt. € 40,00 1Lt € 70,00

OSLAVJE, 1lt. (GO) ½ Lt. € 40,00 1Lt. € 70,00

JAKOT, 1lt. 2007 (GO) ½ Lt. € 40,00 1Lt. € 70,00

VODOPIVEC

VITOVSKA, origine (TS) € 53,00

TOSCANA

LE BONCIE

LE TRAME, Chianti classico (SI) € 40,00

LE BONCIE, Cinque I.G.T. (SI) € 29,00

UMBRIA

PAOLO BEA

PAGLIARO, Montefalco Sagrantino D.O.G.C. (PG) € 58,00

ABRUZZO

EMIDIO PEPE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO € 68,00

TREBBIANO D'ABRUZZO € 58,00

SICILIA

OCCHIPINTI

IL FRAPPATO (RG) € 36,00

SICCAGNO NERO D'AVOLA (RG) € 36,00

SP68 ROSSO IGT (RG) € 29,00

SP68 BIANCO IGT (RG) € 29,00

SARDEGNA

DETTORI

DETTORI BIANCO, Vermentino (SS) € 32,00

DETTORI RENOSU BIANCO, Vermentino (SS) € 24,00

DETTORI ROSSO, Cannonau (SS) € 58,00

TENORES, Cannonau (SS) € 58,00

La Cantina di Lispida

VINI IN BOTTIGLIA

FLASCHENWEINE - BOTTLED WINES

BIANCHI 0,75

Weiß • White

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

Weißer Sekt, trocken, prickelnd

AL TAVOLO
im Restaurant
with your meal

€ 16,00

DA ASPORTO
zum mitnehmen
take away

€ 12,00

MOSCATO SPUMANTE FIOR D'ARANCIO

D.O.C.G. Colli Euganei

Weißer Sekt, lieblich, fein prickelnd

€ 16,00

€ 12,00

CHARDONNAY I.G.T. Venezia

Weiß, harmonisch, trocken

€ 16,00

€ 12,00

BIANCO I.G.T. Venezia

Weiß, weich, leicht, fein

€ 15,00

€ 11,00

ROSSI 0,75

Rot • Red

CABERNET DI LISPIDA I.G.T.Venezie

Rot, rund, voll, trocken

€ 15,00

€ 11,00

MERLOT DI LISPIDA I.G.T. Venezia

Rot, weich, frisch

€ 15,00

€ 11,00

ROSSO DI LISPIDA I.G.T. Venezia

Rot, rund, weich, leicht

€ 15,00

€ 11,00

ROSATO frizzante RABOSO I.G.T. Venezia

Rosè

€ 16,00

€ 12,00

Castello di Lispida

VINI IN BOTTIGLIA NATURALI NON FILTRATI
FLASCHENWEINE - BOTTLED WINE

BIANCHI 0,75

Weiß • White

AL TAVOLO
im Restaurant
with your meal

DA ASPORTO
zum mitnehmen
take away

AMPHORA • Castello di Lispida

€ 28,00

€ 25,00

Weiß, rund, voll, trocken, reif

TERRALBA • Castello di Lispida

€ 22,00

€ 20,00

Weiß, rund, voll, trocken, reif

H BIANCO SPUMANTE • Castello di Lispida

€ 20,00

€ 17,00

Weißer Sekt, trocken, prickelnd

ROSSI 0,75

Rot • Red

AMPHORA ROSSO • Castello di Lispida

€ 28,00

€ 25,00

Rot, voll, trocken, reif

TERRAFORTE • Castello di Lispida

€ 26,00

€ 23,00

Rot, voll, trocken, reif

MONTELISPIDA • Castello di Lispida

€ 27,00

€ 24,00

Rot, voll, trocken, reif

H ROSATO SPUMANTE • Castello di Lispida

€ 20,00

€ 17,00

Rosè Sekt, trocken, prickelnd

Amphora

Vino: bianco

Prima annata di produzione: 2001

Suolo: vulcanico, roccia trachitica eruttiva

Vitigno: Tocai 100%

Estensione vigneto: ettari 0,6 lavorati con i principi dell'agricoltura naturale

Tipo d'impianto: guyot; sylvoz modificato

Densità ceppi/ettaro:

nuovi impianti 9.000 ceppi/ettaro

vecchi impianti 2.500 ceppi/ettaro

Età media: 20 anni

Produzione media/ettaro: hl. 18-22

Vendemmia: prima metà settembre; raccolta manuale in casse

Vinificazione: fermentazione con lieviti propri dell'uva in anfore di terracotta sepolte con follature giornaliere, nessun controllo della temperatura. Macerazione sulle bucce: oltre sei mesi.

Affinamento per 14 mesi in dolia di terracotta. Operazioni enologiche per la stabilizzazione del prodotto: nessuna.

Filtrazione: nessuna

Numero di bottiglie prodotte: 2.000

Contenuto di solforosa: > 22 mg. per litro

Type: white wine

First vintage: 2001

Soil: trachyte, hard volcanic eruptive stone

Varietals: Ribolla and Tocai

Surface of this plot: 0,6 ha, worked with the principles of natural agriculture

Vine training: guyot

Density of plants/ha: 9.000 plants/ha

Orientation: West

Average age of plants: 20 years old

Average production per hectare (in wine): 18-22 hl.

Harvest: first half of September; hand harvested in boxes

Vinification: cooling of grapes in a freezer cell, after pressing, the must is gravity fed directly to the clay amphorae where the fermentation starts with its own yeasts and no temperature control. Maceration on skins for 6 months, then the skins are removed and the clear wine is returned to the amphorae and left to age for 8 months. Added sulfites below 25 mg./lt. and no filtration

Yearly production (bottles) 2.000

Total sulfites > 25 mg. per litre

H Bianco

Vino: spumante

Prima annata di produzione: 2006

Suolo: vulcanico, roccia trachitica eruttiva

Vitigno: Tocai 100%

Estensione vigneto: ettari 0,8 lavorati con i principi dell'agricoltura naturale

Tipo d'impianto: guyot

Densità ceppi/ettaro: 9.000 ceppi/ettaro

Età media: 12 anni

Produzione media/ettaro: hl. 18-20

Vendemmia: prima metà settembre; raccolta manuale in casse

Vinificazione: pressatura verticale in torchio idraulico; fermentazione con lieviti propri dell'uva in botti da 5 oppure 20 hl., nessun controllo della temperatura.

Al termine della fermentazione alcolica, spumantizzazione in autoclave. Operazioni enologiche per la stabilizzazione del prodotto: nessuna.

Filtrazione: nessuna

Numero di bottiglie prodotte: 2.000

Contenuto di solforosa: > 25 mg. per litro

Type: sparkling white wine

First vintage: 2006

Soil: trachyte, hard volcanic eruptive stone

Varietals: Ribolla and Tocai

Surface of this plot: 1 ha, worked with the principles of natural agriculture

Vine training: alberello - guyot

Density of plants/ha: 9.000 plants/ha

Orientation: South - West

Average age of plants: 12 years old

Average production per hectare (in wine): 18-20 hl.

Harvest: second half of August; hand harvested in boxes

Vinification: cooling of grapes in a freezer cell, after pressing, the must is gravity fed directly to the open wood vats where the fermentation starts with its own yeasts and no temperature control. The clear wine is returned to large oak casks and left for 5 months. Then a pied de cuve is prepared and inoculated in the mass; after that the wine is bottled wine is bottled, which starts the second fermentation. The yeast are left in the bottle for this "sur lie" method wine. Added sulfites below 40 mg./lt. and no filtration.

Yearly production (bottles): 4.000

Total sulfites: > 40 mg. per litre

Terralba

Vino: bianco

Prima annata di produzione: 1995

Suolo: vulcanico, roccia trachitica eruttiva

Vitigno: Uvaggio prevalenza Tocai

Estensione vigneto: ettari 1 lavorati con i principi dell'agricoltura naturale

Tipo d'impianto: guyot; sylvoz modificato

Densità ceppi/ettaro:

nuovi impianti 9.000 ceppi/ettaro

vecchi impianti 2.500 ceppi/ettaro

Età media: 22 anni

Produzione media/ettaro: hl. 18-22

Vendemmia: metà settembre; raccolta manuale in casse

Vinificazione: fermentazione con lieviti propri dell'uva in tini di legno aperti con rimontaggi giornalieri, nessun controllo della temperatura.

Macerazione sulle bucce: un mese.

Affinamento per 3 anni in botte grande di rovere da 30-50 hl. **Operazioni enologiche per la stabilizzazione del**

prodotto: nessuna. Filtrazione: nessuna

Numero di bottiglie prodotte: 3.000

Contenuto di solforosa: > 40 mg. per litro

Type: white wine

First vintage : 1995

Soil: trachyte, hard volcanic eruptive stone

Varietals: Ribolla and Tocai

Surface of this plot 1 ha, worked with the principles of natural agriculture

Vine training: guyot

Density of plants/ha: 9.000 plants/ha

Orientation: West

Average age of plants : 23 years old

Average production per hectare (in wine): 18-22 hl.

Harvest: first half of September; hand harvested in boxes

Vinification: cooling of grapes in a freezer cell, after pressing, the must is gravity fed directly to the open wood vats where the fermentation starts with its own yeasts and no temperature control. Maceration on skins for 3 weeks, then the skins are removed and the clear wine is returned to large oak casks and left to age for 1 year. Added sulfites below 40 mg./lt. and no filtration

Yearly production (bottles) 3.000

Total sulfites: > 40 mg. per litre