

antipasti

Pane, olive e aioli 4.50 €

- Pan, aceitunas y aioli
- Pizzabrot, Oliven und Aioli
- Pizza bread, olives and aioli

Pane pizza, olive e aioli 7.50 €

- Pan de pizza, aceitunas y aioli
- Pizzabrot, Oliven und Aioli
- Pizza bread, olives and aioli

Vitello Tonnato 15.50 €

- Fines lonchas de ternera blanca con una cremosa salsa de atún y alcaparras
- Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit einer cremigen Thunfisch-Kapern-Sauce
- Thinly sliced veal served with a creamy tuna and caper sauce

Pica Pica di Seppia 16.50 €

- Pica Pica de Sepia con verduras a la plancha
- Geschmorter Tintenfisch-Eintopf mit Kartoffeln, Erbsen und Zwiebeln serviert mit Grill-Gemüse
- Cuttlefish Stew with, potatoes, peas, onions served with grilled vegetables

Carpaccio di Manzo 17.50 €

- Carpaccio de ternera
- Carpaccio vom Rind
- Beef carpaccio

Melanzane alla Parmigiana 17.50 €

- Capas de berenjena con salsa de tomate casera, mozzarella y queso parmesano, gratinadas al horno
- Geschichtete Auberginen mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella und frisch geriebenem Parmesan, im Ofen überbacken
- Layers of fried eggplant with homemade tomato sauce, mozzarella, and Parmesan cheese, baked in the oven

Formaggio di capra, barbabietola e filetti di arancia 18.50 €

- Queso de cabra a la plancha con remolacha y filetes de naranja
- Ziegenkäse vom Grill serviert mit roter Beete und Orangenfilets
- Grilled goat cheese served with beet root and orange filets

Alici Calabrese - boquerones saltati con aglio fresco, alloro e paprika piccante 18.50 €

- Boquerones salteados con ajo tierno, laurel y pimentón picante
- Knusprig gebratene Sardellen mit jungem Knoblauch, scharfem Paprika und Lorbeer
- Sautéed anchovies with young garlic, spicy paprika and bay leaf

Mozzarella di Bufala con prosciutto di Parma e pomodori secchi 19.50 €

- Mozzarella de búfala con jamón de Parma y tomates secos
- Büffel-Mozzarella serviert mit Parma Schinken und getrockneten Tomaten
- Buffle Mozzarella cheese served with ham Parma and sun-dried tomatoes

Carciofi a la griglia, Speck e crema di Cacio Pepe 20.00 €

- Alcachofas a la plancha con Speck y crema de cacio Pepe
- Artischocken vom Grill serviert mit Südtiroler Speck und Cacio Pepe creme
- Grilled artichokes served with South Tyrolean Speck and Cacio Pepe cream

Burrata tartufo Nero e Castagne 20.50 €

- Burrata con trufa negra y crema de castaña
- Frische Burrata serviert mit schwarzem Trüffel und Kastanien Creme
- Fresh Burrata Cheese with black truffle and chestnut cream

Fagottini con pere e formaggio 16.50 €

- Pasta fresca rellena de pera dulce y queso cremoso, salteada en una delicada mantequilla de salvia fresca
- Frische Pasta mit einer raffinierten Füllung aus süßer Birne und cremigem Käse, geschwenkt in Salbei Butter
- Handmade pasta knots filled with sweet pear and creamy cheese, tossed in a fragrant brown butter and fresh sage sauce

Nodini con tartufo con crema di gorgonzola 17.50 €

- Nodini con trufa y salsa de Gorgonzola, pasta en forma de nudo en una crema de queso Gorgonzola y crema de trufa
- Gefüllte Nudelsäckchen mit Trüffel in einer cremigen Sauce aus würzigem Gorgonzola und Trüffel Creme
- Knot-shaped pasta filled with truffle in a rich, velvety sauce of bold Gorgonzola cheese and black truffle cream

Garganelli pomodori, salsiccia e finocchietto 18.50 €

- Garganelli con tomates, salchicha italiana y hinojo
- Garganelli mit Tomaten, italienischer Salchicha Wurst und Fenchel
- Garganelli with tomatoes, italian salchicha sausage and fennel

Bigoli alla Carbonara con asparagi selvatici verdi (senza panna) 19.50 €

- Bigoli a la Carbonara con espárragos verdes salvajes (sin nata)
- Bigoli a la Carbonara mit grünem Wildspargel (ohne Sahne)
- Bigoli a la Carbonara with wild asparagus (without cream)

Paccheri alla Bolognese con burrata affumicata 20.50 €

- Paccheri con Bolognesa casera y burrata ahumada
- Paccheri mit hausgemachter Bolognese-Sauce serviert mit geräucherter Burrata
- Paccheri with homemade bolognese sauce served with smoked burrata cheese

Tagliolini Guanciale e tartufo nero 21.50 €

- Tagliolini con Guanciale (chacina de careta de cerdo) y trufa negra
- Tagliolini mit Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke) und schwarzem Trüffel
- Tagliolini with guanciale (cured pork cheek) and black truffle

Spaghetti al limone e gamberoni Black Tiger (5 pezzi) 22.50 €

- Spaghetti al limón con gambas black tiger (5 unidades)
- Spaghetti mit Zitronensauce und Black-Tiger-Garnelen (5 Stück)
- Lemon spaghetti with Black Tiger shrimp (5 pieces)

Mezzelune di ragù di mare 23.50 €

- Mezzalune relleno de mariscos con salsa de calabacín, rúcula y tomates amarillos
- Mezzalune gefüllt mit Meeresfrüchten an einer Sauce mit Zucchini, Rucola und gelben Tomaten
- Mezzalune filled with seafood, served with a sauce of zucchini, rocket salad and yellow tomatoes

pasta

carne

Saltimbocca alla romana

Escalopes de ternera blanca con jamón de Parma y salvia, servido con salsa de vino blanco y mantequilla y pasta fresca
Kalbsschnitzelchen mit Parma Schinken und Salbei an Weisswein-Butter Sauce serviert mit frischer Pasta
Tender veal escalopes with prosciutto Parma and sage, served in a white wine and butter reduction and fresh pasta

28.50 €

Fegato alla Veneziana

Hígado a la veneciana con cebollas caramelizadas y vino tinto servido con patata machacada
Kalbsleber serviert mit karamellisierten Zwiebeln and Rotwein Balsámico Sauce serviert mit Stampfkartoffeln
Tender strips of veal liver with slow-caramelized onions, finished with red wine balsamic vinegar sauce served with mashed potatoes

33.50 €

Wok di Maiale Iberico

Wok Ibérico, tiras de secreto y pluma de cerdo Ibérico salteados con brotes de soja, setas, bambú y verduras
Zarte Streifen vom iberischen Schwein, im Wok kurzgebraten mit knackigem Marktgemüse, Bambus und Sojasauce
Tender strips of premium Ibérico pork stir-fried with crunchy seasonal vegetables, bambou, and a light soy glaze

34.50 €

Entrecôte di manzo Black Angus al Gorgonzola e spuma di patate

Entrecôte de black angus con salsa de Gorgonzola y espuma de patatas
Entrecôte vom Black Angus Rind an Gorgonzola-Sauce serviert mit Kartoffel-Schaum
Black Angus Entrecôte topped with Gorgonzola sauce served with potato espuma

35.50 €

Calamari Prodotto Nazionale alla griglia

Calamar nacional a la plancha
Mallorquinischer Tintenfisch vom Grill
Grilled majorcan squid

28,50 €

Orata Aqua Pazza

Dorada entera escalfado en un caldo ligero de tomates cherry, alcaparras, aceitunas, vino blanco, aceite de oliva y hierbas fresca
Dorade serviert in einem leichten Sud aus Kirschtomaten, Weißwein, Kapern, Oliven, Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern
Premium sea bream served in a light, flavorful broth of cherry tomatoes, white wine, capers, olives, extra virgin olive oil and fresh herbs

29,50 €

Filetto di Ombrina al pistacchio

Corvina con salsa de pistachos, delicado lomo de corvina en su punto, servido sobre una fina salsa de pesto de pistacho y pistachos tostados
Filet vom Adlerfisch, serviert auf einer feinen Sauce aus Pistazienpesto und gerösteten Pistazien
Golden-brown meagre fillet served on a delicate pistachio pesto sauce with roasted pistachios

29,50 €

Gamberoni alla griglia (4 pezzi)

Gambas a la plancha (4 uds.)
Riesengarnelen vom Grill (4 Stck.)
Grilled King Prawns (4 pcs.

30,50 €

TODOS LOS PLATOS
DE PESCADO SE SIRVEN CON
VERDURAS DE TEMPORADA

ALLE FISCHGERICHTE
WERDEN MIT SAISONALEM
GEMÜSE SERVIERT

ALL FISH DISHES ARE
SERVED WITH
SEASONAL VEGETABLES

Panna Cotta

8,50 €

Coulant de chocolate

8,50 €

Tiramisú

9,50 €

Sorbetes (limón, naranja, mango)

7,50 €

Sorbetes (con vodka o cava, mit Wodka und Cava, with Vodka and cava)

10,50 €

Semifreddo

10,50 €

Tarta de almendra con helado de vainilla (Mandelkuchen mit Vanilleeis, almond cake with vanilla icecream)

10,50 €

Helados por bola (vainilla, chocolate, fresa, straciatella, pistacho, caramelo salado)

2,80 €

Aioli (aioli, Aioli, aioli)

1,50 €

Pane (pan, Brot, bread)

1,50 €

Parmigiano (parmesano, Parmesan, parmesan)

2,00 €

Olive (aceitunas, Oliven, olives)

2,50 €

Tartufo (trufa solo en temporada, Trüffel nur in der Saison, truffle only in season)

s.p.m €

Platos del día - Tagesempfehlungen - Recommendations

Por favor, consulte a nuestro personal sobre nuestras sugerencias y platos del día.
Bitte fragen Sie unser Personal nach unseren aktuellen Tagesempfehlungen.
Please ask our staff for our daily specials and recommendations.

Alergias - Allergien - Allergies

Por favor, informe a nuestro personal antes de realizar su pedido si sufre de alguna alergia o intolerancia.
Bitte informieren Sie unser Personal vor Ihrer Bestellung, falls Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden.
Please inform our staff before ordering if you suffer from any allergies or intolerances.

Cambios - Änderungen - Changes

Cualquier cambio en nuestro menú o recetas tendrá un cargo adicional; por favor, consulte a nuestro personal para más información.
Jede Änderung unserer Karte oder Rezepte wird mit einem Aufpreis berechnet, bitte informieren Sie sich hierzu bei unserem Pesonal.
Any changes to our menu or recipes will be subject to an extra charge; please consult our staff for more information.

pescado

postre

extras

pizza

Focaccia

- Pan de pizza con aceite y hierbas
- Pizzabrot mit Öl und Kräutern
- Pizza bread with oil and herbs

7,00 €

Bruschetta

- Pan tostado con tomates y ajo
- getoastetes Brot mit Tomate und Knoblauch
- toasted bread with tomato and garlic

8,50 €

Crostini veggie

- Pan tostado con verduras a la plancha y queso
- getoastetes Brot mit gebratenem Gemüse und Käse
- toasted bread with fried vegetables and cheese

10,50 €

Margherita

- tomate y queso mozzarella
- Tomate und Mozzarella
- tomato and mozzarella

12,00 €

Funghi

- tomate, mozzarella, champiñones
- Tomate, Mozzarella, Champignons
- tomato, mozzarella, champignons

13,50 €

Salami

- tomate, mozzarella, salami
- Tomate, Mozzarella, Salami
- tomato, mozzarella, salami

13,50 €

Prosciutto

- tomate, mozzarella, jamón york
- Tomate, Mozzarella, Kochschinken
- tomato, mozzarella, cooked ham

13,50 €

Napoli

- tomate, anchoas, ajo, aceitunas, alcaparras (sin queso)
- Tomate, Sardellen, Knoblauch, Oliven, Kapern (ohne Käse)
- tomato, anchovies, garlic, olives, capers (without cheese)

14,50 €

Hawaii

- tomate, mozzarella, jamón york, piña
- Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Ananas
- tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple

14,50 €

Prosciutto e Funghi

- tomate, mozzarella, jamón york y champiñones
- Tomate, Mozzarella, Kochschinken und Champignons
- tomato, mozzarella, cooked ham and champignons

15,00 €

pizza

Tonno e Cipolla

- tomato, mozzarella, atún, cebolla
- Tomato, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
- tomato, mozzarella, tuna, onions

15,50 €

Vegetariana

- tomato, mozzarella, verduras a la plancha
- Tomato, Mozzarella, gebratenes Gemüse
- tomato, mozzarella, fried vegetables

15,50 €

Bomba

- tomato, mozzarella, salami picante, cebolla
- Tomato, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln
- tomato, mozzarella, spicy salami, onions

16,00 €

Capricciosa

- tomato, mozzarella, jamón york, champiñones, alcachofas, aceitunas, cebolla, pimienta
- Tomato, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Zwiebeln, Paprika
- tomato, mozzarella, cooked ham, champignons, artichokes, olives, onions, bell pepper

16,50 €

Calzone

- pizza cerrada con tomate, mozzarella, jamón york, salami, champiñones
- geschlossene Pizza mit Tomato, Mozzarella, Kochschinken, Salami, Champignons
- closed Pizza with tomato, mozzarella, cooked ham, salami, champignons

16,50 €

Quattro Stagioni

- tomato, mozzarella, jamón york, salami, champiñones, alcachofas
- Tomato, Mozzarella, Kochschinken, Salami, Champignons, Artischocken
- tomato, mozzarella, cooked ham, salami, champignons, artichokes

16,50 €

Crudaiola

- tomato, tomato cherry, mozzarella, rúcula, jamón serrano, parmesano
- Tomato, Cherrytomaten, Mozzarella, Rucola, Serrano Schinken, Parmesan
- tomato, cherry tomatoes, mozzarella, arugula, Serrano ham, parmesan

19,50 €

Quattro Formaggi - bianca

- mozzarella, quesos variados
- Mozzarella, verschiedene Käsesorten
- mozzarella, different cheeses

16,50 €

Apolonia - bianca

- mozzarella, pesto de pistacho, mortadella, straciatella (queso fresco), pistachos picados
- Mozzarella, Pistazienpesto, Mortadella, Straciatella (Frischkäse), gehackte Pistazien
- mozzarella, pistachio pesto, mortadella, straciatella (cream, chopped pistachios)

19,50 €

Es Vivers - bianca

- Guanciale (chacina de careta de cerdo), pera, rúcula, taleggio (queso italiano blando), trufa
- Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke), Birne, Taleggio (italienischer Weichkäse), Trüffel
- Guanciale (cured pork cheek), pear, Taleggio (italian soft cheese), truffle

20,50 €

Los ingredientes adicionales se cobrarán al precio correspondiente del producto. Nuestro personal estará encantado de informarle.

Extra-Zutaten werden zum jeweiligen Produktpreis berechnet. Hierzu informiert sie gerne unser Personal.

Extra ingredients will be charged at the respective product price. Our staff will be happy to provide more information.

es vivers

cocina mediterránea
de mercado