

Vivaldi

RESTAURANT BAR CAFÉ



APERITIVO

MARTINI (CON CUBETTI)

Bianco, Rosso, Dry

5 cl 3,90 €

HUGO

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

0,2 l 5,90 €

APEROL SPRITZ

Aperol 4 cl, Prosecco, Soda

0,2 l 5,90 €

CAMPARI ORANGE

Campari 4 cl, Orangensaft

0,2 l 5,90 €

EIN KLEINES STÜCK ITALIEN IM FABELHAFTEN MELLE

In den Vivaldi Restaurants servieren wir Ihnen erstklassige Speisen nach original italienischer Rezeptur. Der Name Vivaldi steht für Qualität und Originalität. Genießen Sie das warme Lebensgefühl, das wir in unseren Restaurants pflegen und lassen Sie sich geschmacklich direkt nach Italien entführen. In familiärer Atmosphäre können Sie sich wie im Urlaub fühlen, den Alltag vergessen und sich Ihre Lieblingsgerichte aus Bella Italia servieren lassen. Tauchen Sie mit allen Sinnen ein, in die Cucina Italiana und genießen Sie ein kleines Stück Italien im fabelhaften Melle.

Auch der venezianische Komponist Antonio Vivaldi wusste diese familiäre Atmosphäre immer zu schätzen. Einer eher bürgerlichen Familie entstammend, liebte er es, sich in den Speiselokalen der Stadt aufzuhalten und dort zu essen. Auch als er später als Opernkomponist und Intendant arbeitete und in den feinen Kreisen Italiens verkehrte, blieb er stets der einfachen aber erstklassigen Cucina Italiana treu.

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



MINESTRE

STRACCIATELLA ALLA ROMANA

hausgemachte Rinderbrühe mit Eierflöckchen und Parmesan ^{7,3}

4,90 €

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 Brotscheiben ¹

6,90 €

CAPRESE DI BUFALA [v]

Strauchtomaten, Büffelmozzarella, Pesto ⁷

8,90 €

VITELLO TONNATO

Kalbsfleischauflauf mit Thunfischcreme und Kapern ^{4,7}

10,90 €

CARPACCIO DI FILETTO

Marinierter Rinderfiletaufschnitt mit Parmesan und Rucola ⁷

11,90 €

ANTIPASTI VIVALDI

Zucchini, Aubergine, Champignon, Paprika, Olive, Parmaschinken, Honigmelone, Mailänder Salami und Büffelmozzarella ^{1,7,12}

für eine Person 12,90 €

für zwei Personen 19,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG :

Antipasti für zwei, inkl. einer Flasche

Vino della Casa, bianco oder rosso

29,90 €

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 BROTSCHNEIBEN, BRUSCHETTA. WIR HABEN EINE AUSWAHL DER BELIEBTESTEN ANTIPASTI FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT:



INSALATA

INSALATA MISTA [v]

gemischter Salat mit frischen Zutaten der Saison in einer Vinaigrette ⁴

8,90 €

INSALATA TONNO

Blattsalat, Thunfisch, rote Zwiebeln, frische Champignons, Oliven, Ei, Artischocken in einer Vinaigrette ⁴

11,90 €

INSALATA RUCOLA [v]

Rucola, gebratene Champignons, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Pinienkerne, Parmesan in einem Honig-Senf-Dressing ^{7,3,10}

11,90 €

INSALATA CEASAR

Romanesco, Hähnchenfiletstreifen, Kirschtomaten, Croutons, in einem Parmesan-Sardellen-Dressing ⁴

12,90 €

INSALATA VIVALDI [v]

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

12,90 €

PASTA

PENNE ALL'ARRABIATA [v]

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

9,90 €

SPAGHETTI CARBONARA

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

9,90 €

LASAGNE AL FORNO

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

10,90 €

SPAGHETTI AGLIO E SCAMPI

mit Olivenöl, frischen Chilis, Knoblauch, Kirchtomaten, Zwiebeln, Oliven, Parmesan, geschälten Garnelen

14,90 €

SPAGHETTI CON POLLO

mit Hähnchenfiletstreifen, in Champignon-Cremsauce und Parmesan¹

12,90 €

FETTUCCINE VEGETALE [v]

würziger Tomatensugo, gegrilltes Gemüse, Schalotten und Parmesan ¹

10,90 €

+ gebratener Schafskäse ¹ 4,50 €

RAVIOLI RICOTTA [v]

gefüllte Teigtaschen mit Ricotta und Spinat, Pinienkernen in Salbei-Butter und Kirschtomaten^{1,7}

11,90 €

FETTUCCINE SALMONE

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

13,90 €

FETTUCCINE FILETTO DI MANZO

mit Rinderfiletspitzen und Gemüse in Barolosauce und Parmesan ^{1,7}

14,90 €

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

pikante Tomatensauce mit frischen Meeresfrüchten ^{1,14}

15,90 €



PIZZA

DON GIOVANNI [v]

belegt mit würziger Tomatensauce, Mozzarella und sonnengereiften Tomaten ^{1,7}

8,90 €

DON CARLOS

belegt mit würziger Tomatensauce, Mozzarella, Paprikafilets, italienischer Salami

^{1,4,7}

10,90 €

OTELLO

belegt mit würziger Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Sardellenfilets, roten Zwiebeln, Kapern, Oliven und Chili-Öl ^{1,7,4}

11,90 €

AIDA [v]

belegt mit würziger Tomatensauce, Mozzarella, mediterranem Grillgemüse, Schafskäse und Knoblauch ^{1,7}

11,90 €

TURANDOT [v]

belegt mit würziger Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons ^{1,7}

10,90

RIGOLETTO [v]

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

11,90 €

DA CAPO [v]

belegt mit würziger Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten, Spinat, Zwiebeln⁷

12,90 €

LA BOHEME

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

12,90 €

LA TRAVIATA

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

13,90 €

TOSCA

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

14,90 €



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

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

CARNE

FILETO DI POLLO

Kikok-Hähnchenfilet, gefüllt mit Tomaten und Mozzarella ⁷

17,90

PICCATA MILANESE

mit Parmesan paniertes Kalbsschnitzel dazu Spaghetti in Tomatensugo ¹

18,90 €

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und frischem Salbei ¹²

19,90 €

INVOLTINI CARDINALE

Kalbsrouladen, gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella in Tomstensauc^{1,7}

21,90 €

BISTECCA ROMA

gegrilltes argentinisches Black Angus Rumpsteak

23,90 €

BISTECCA VENEZIA

gegrilltes argentinisches Black Angus Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln

24,90 €

FILETTO PEPE VERDE

gegrilltes argentinisches Black Angus Rinderfilet an einer Sauce aus grünem Pfeffer⁷

25,90 €

FILETTO GORGONZOLA

gegrilltes argentinisches Black Angus Rinderfilet an Gorgonzolasauce ⁷

26,90 €

PESCE

LUCIOPERCA AL LIMONE

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

18,90 €

SALMONE ALLA GRIGLIA

frisches Lachsfilet mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse ⁴

19,90 €

SALMONE ALLA LIMONE

frisches Lachsfilet mit Zitronensauce Rosmarinkartoffeln und Gemüse ⁴

20,90 €

FILETTO DI SOGLIA

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

21,90 €

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

gegrillte Riesengarnelen, dazu frisches Brot und ein kleiner Salat ²

22,90 €

CALAMARIS ALLA ROMA

gebackener Tintenfisch, dazu Knoblauchmayonnaise, frisches Brot und ein kleiner Salat ^{2,4}

16,90 €

PESCE MISTO ALLA GRIGLIA

Gemischte Fischplatte dazu Spaghetti, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse

für zwei Personen

59,90 €

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 Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere



DOLCE

TIRAMISU

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

6,90 €

CREMA DI LEONA

Schichtdessert mit Himbeeren und Frischkäse

5,90 €

TARTUFO

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

5,90 €

PROFITEROLES NERO E BIANCO

Italienische Brandteigbällchen, gefüllt mit Vanille- und Schokoladencreme ^{1,7}

6,90 €

TORTA CIOCCOLATA

Schokoladentorte aus Kakaobiskuitböden, gefüllt mit Schokoladencreme und Schokoladenstückchen

5,90 €

TORTA DELLA NONNA

traditionelle Kuchenspezialität mit Zitronen-Vanillecreme, Mandeln und Pinienkernen

5,90 €

DIGESTIVO

GRAPPA CABERNET BARRIQUE

0,2 cl 4,90 €

GRAPPA CHARDONNAY

0,2 cl 4,90 €

LINE AQUAVIT

IL SANTO SAMBUCA

AVERNA

RAMAZOTTI

BAILEY`S IRISH CREME

AMARETTO

FRANGELICO

LIMONCELLO

Digestivo, 2 cl je 2,90 €



Con questo piatto che vino
me può consigliare?

[koŋ kwesto pjatto ke vvino me pw'o kkonsiλλare?]

Haben Sie eine Weinempfehlung zu meinem Gericht?

C'è anche una bottiglia di questo vino?

[[k'ε aŋkwe una bottiλλa di kwesto vino?]

Gibt es den auch als Flaschenwein?

Ha un gusto eccellente, grazie.

[a uŋ gusto ettʃellente, grattsje.]

Es hat hervorragend geschmeckt, danke.

Qualcosa leggera per favore!

[kwalk'ɔza leddzera per favore!]

Gerne etwas Leichtes!

Fa bel tempo, dunque
vorrei ordinare ...

[fa b'εl t'empo, duŋkwe vorrei ordinare...]

Es ist so gutes Wetter, da würde
ich gerne ... bestellen

Una Grappa per favore!

[una grappa per favore.]

Einen Grappa bitte!

CHE DOLCE MI PUÓ
CONSIGLIARE OGGI?

[ke ddoltʃe mi pw'o kkonsiλλare 'ɔppɔzi?]

Welchen Nachtisch können Sie mir
heute empfehlen?

Arrivederci, a presto!

[[arrivedertʃi, a ppr'εsto!]

Auf Wiedersehen, bis bald!

PROSECCO

SCAVI & RAY FRIZZANTE

verwöhnt mit seiner Frische, seinem zarten Duft und dem fruchtigen Prickeln. Er wird zu 100% aus der weißen Rebsorte „Glera“ gekeltert, wobei die Trauben in ihrem besten Reifezustand gelesen werden.

0,1 l 3,50 €

0,75 l 32,90 €

ROSÉ

PINOT GRIGIO BLUSH 'ARDESIA' IGT

Der Blush 'Ardesia' ist ein aus Pinot Grigio Trauben gekelterter Roséwein.

Fruchtig, weich

0,2 l 5,90 €

ROSESROSES IGT OTTELLA

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

0,75 l 35,90 €

SOMMERTIPP:

SCAVI & RAY ROSATO FRIZZANTE

Der sommerfrische ROSATO FRIZZANTE bezaubert durch seine rubinrote Farbe und sein dezentes Prickeln.

0,1 l 4,90 €



VINO BIANCO

OFFENE WEINE

BIANCO DELLA CASA

weiche Fruchttöne, frisch und jung

0,2 l 4,90 €

PINOT GRIGIO DOC

trocken, sehr fruchtig, leicht

0,2 l 5,90 €

CHARDONNAY DOC

strohgelb, trocken, fruchtiger Geschmack, angenehme Säure

0,2 l 6,20 €

LUGANA DOC

Feiner Duft, trocken, mit typischen Noten von Zitrus und Frühlindebüten, leichtes Mandelaroma

0,2 l 6,90 €

FLASCHENWEINE

VULARI IGT BIANCO

trocken, fein aromatisch, typischen sizilianischen Rebsorten

0,75 l 22,90 €

ARLUS DOCG

duftet nach Pfirsich und Wildblumen, perfekt ausbalanciert, fruchtig, anhaltendes Finale

0,75 l 24,90 €

SAUVIGNON DOC

aromatisch wie helle Johannisbeeren, Stachelbeeren und Holunderblüten, mit Körper und Fülle

0,75 l 29,90 €

LUGANA DOC LE CREETE

Einer der begehrtesten italienischen Weißweine! Die Trauben aus der Cru-Lage Le Creete werden von Hand gelesen. Intensives und feines Bouquet, herrliche Aromen von gelben Früchten, körperreiches Finale

0,75 l 35,90 €



VINO ROSSO

OFFENE WEINE

ROSSO DELLA CASA

leicht, angenehm, fruchtig

0,2 l 4,90 €

MERLOT COLLI EUGANEI DOC

zarte Pflaumenaromen, milde Tannine,
tiefes Rot

0,2 l 5,90 €

CHIANTI RENZO MASI DOCG

ausdrucksvoll, weiche Frucht, Aromen von Jo-
hannisbeeren, rund

0,2 l 6,20 €

EPICURO PRIMITIVO PUGLIA

Aromen nach Zwetschge und süßer Kirsche,
Hauch Vanille, feine Würze, samtig, weich

0,2 l 6,90 €

FLASCHENWEINE

BARBERA D'ASTI DOC

warme Fruchtnote, Harmonie, lebendig

0,75 l 26,90 €

RIPAROSSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

rote Beerenfrüchte, begleitet von süßen
Vanillenoten, intensiv und langanhaltend

0,75 l 29,90 €

NOTTE DI GALILEO RISERVA DOC

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

0,75 l 32,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG :

SERRE DEI ROVERI BAROLO DOCG

verführerische Frucht von Sauerkirschen, dunk-
len Beeren, etwas Wacholder und Mandel. Pfef-
frig animierend im Auftakt.

0,75 l 49,90 €

AMARONE VALPOLICELLA CLASICO

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

0,75 l 69,90 €



BEVANDE CALDE

KAFFEE CRÈMA⁵

2,50 €

ESPRESSO⁵

2,40 €

ESPRESSO DOPPIO⁵

3,10 €

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 Früchten und Kräutern

Ingwer-Limette 3,90 €

frische Minze-Limette 3,90 €

heisse Zitrone mit Honig 3,90 €

BIRRA

VOM FASS

VELTINS / ALSTER

0,25 l 2,90 €

0,4 l 3,90 €

MAISEL'S WEISSE

0,3 l 3,20 €

0,5 l 4,50 €

BIRRA VIVALDI

bersteinfarbenes Landbier

0,3 l 3,20 €

0,5 l 4,50 €

AKTIEN KELLERBIER

caramellfarbenes Kellerbier

0,3 l 3,50 €

0,5 l 4,50 €

FLASCHENBIERE

VELTINS ALKOHOLFREI

0,33 l 3,70 €

MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI

0,5 l 4,50 €

BEVANDE FREDDE

WASSER

AQUA MORELLI

FEINPERLIG / NATURELLE

0,25 l 2,80 €

0,75 l 6,90 €

LIMONATA DE CASA

LIMETTE-MINZE²

0,4 l 4,20 €

ERDBEER-BASILIKUM^{1,2}

0,4 l 4,20 €

HIMBEER-MINZE^{1,2}

0,4 l 4,20 €

MANGO-MARACUJA^{1,2}

0,4 l 4,20 €

BROMBEER-CRANBERRY^{1,2}

0,4 l 4,20 €

GRANATAPFEL-GRAPEFRUIT^{1,2}

0,4 l 4,20 €

SCHORLEN UND SAFT

PROVIANT BIO:

RHABARBER / APFEL

0,33 l 3,50 €

ORANGE, APFEL, MARACUJA*, KIRSCH, CRANBERRY

0,2 l 3,20 €

Alle Säfte auch als Schorle erhält-

0,4 l 3,90 €

LIMONATA CLASSICO

COCA COLA^{1,5}

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

FANTA¹

SPRITE¹

0,2 l 2,80 €

0,4 l 4,20 €

BITTER LEMON¹

TONIC WATER⁷

GINGER ALE¹

0,2 l 2,90 €

EFFECT ENERGY^{1,5,8,9}

0,2 l 3,50 €

COCKTAILS

NEGRONI¹

Campari, roter Wermuth, Soda

7,40 €

BELLINI¹

Pfirsichlikör, Wodka, Cranberry, Orangensaft

7,40 €

BELLA DONNA¹

Barcardi Razz, Limette, Himbeere, Minze

7,90 €

GALILEO¹

Rohrzucker, weißer Rum, Limette, Sanbitter, Minze

7,90 €

VERSACE¹

Amaretto, Apfelsaft, Rum, Limette, Prosecco,
mit Zuckerrand

7,90 €

DON CORLEONE

Barcardi, Wodka, Tequila, Triple Sec, Limejuce

Mandelsirup, Orangensaft

9,90 €

AL CAPONE¹

weisser Rum, brauner Rum, Rum 73%,
Triple Sec, Grenadine, Maracuja, Ananassaft,
Orangensaft, Zitronensaft

9,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

BELLISSIMA¹

frische Zitrone, Lime Juice, Rohrzucker
und Peach Tree

6,40 €

SOLE MIO¹

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

6,40 €

VIRGIN NEGRINO¹

Sanbitter, roter Wermuth (alkoholfrei),
alkoholfreier Gin, Orange

6,90 €



LONGDRINKS

HENDRICK`S TONIC

4 cl Hendrick`s, Tonic, Gurke 8,90 €

JACK DANIEL`S COLA

4 cl Jack Daniel`s, Cola 7,90 €

WODKA LONG

4 cl Wodka 9 Mile, wahlweise mit:
- Engery, -Maracuja, -Cranberry 7,90 €

CUBA LIBRE

4 cl Barcardi, Limette, Cola 7,90 €

LILLET WILD BERRY

4 cl Lillet, Wild Berry, Waldbeeren 6,90 €

SPIRITI

BOMBAY SAPPHIRE

2 cl 3,20 €

HENDRICKS`S GIN

2 cl 5,50 €

BACARDI 8 AÑOS

2 cl 4,20 €

HENNESSY (FINE DE COGNAC)

2 cl 5,50 €

JACK DANIEL`S

4 cl 5,50 €

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

Alle Preise verstehen sich
inkl. Mehrwertsteuer



VERANSTALTUNGEN IM VIVALDI

SIE FEIERN GEBURTSTAG, JUBILÄUM
ODER MÖCHTEN EINE WEIHNACHTSFEIER GESTALTEN?

SPRECHEN SIE UNS GERNE AN, WIR PLANEN
IHRE VERANSTALTUNG!

SPEZIELLE ANGEBOTE FÜR FEIERN UND
AKTUELLE TERMINE FINDEN SIE
AUCH ONLINE UNTER WWW.VIVALDI-MELLE.DE

IHR TEAM VIVALDI



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 Priesterausbildung beginnen. 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 Laufbahn 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 Vivaldis Leidenschaft zur Cucina Italiana und möchten unseren Gästen einen gemütlichen und lebendigen Ort der Zusammenkunft bieten, wie auch Vivaldi ihn geliebt hätte.

Vivaldi
RESTAURANT BAR CAFÉ