



VIVORA

CAFE - WINE - FOOD & MORE



FOCACCIA

APERITIVO

CATERING

GELATO

FRESH JUICES

CAFFÉ

Auf Wunsch mit laktosefreier oder pflanzlicher Milch wie Hafer/Coco erhältlich

Espresso, Ristretto	4.50
Espresso Machiato, Kaffee Crème	5.00
Doppio Espresso	5.50
Cappuccino, Latte Macchiato	5.50
Caffé Salentino-Mandelsirup	5.50
Koffeinfreier Kaffee	4.50
Iced Coffee	6.50
Iced Cappuccino	6.50

TEE / MATCHA (Hafer/Cocomilch)

Pfefferminztee, Früchtetee, Schwarztee	5.80
Hausgemachter Eistee	5.50
Hausgemachter Tee Ingwer-Zitrone frische Minzblätter	6.00
Iced Matcha Latte	8.00
Iced Vanilla Matcha	8.00
Iced Strawberry Matcha	8.00

SOFTDRINKS

Stilleswasser, Sprudelwasser	50cl	5.00
Stilleswasser, Sprudelwasser	100cl	8.50
Coca Cola, Cola Zero	33cl	5.00
Gazosa -Mandarin, Zitrone	35cl	6.00
Crodino	20cl	5.00
Tonic Water – Fever Tree	20cl	5.00
Bitter Lemon	20cl	5.00
Mate Tee	33cl	6.00

BIER

Moretti	33cl	5.00
Moretti Alkoholfreies Bier	33cl	5.00

APÉRITIFS

VIVORA SPRITZ	Aperol, Campari, Franciacorta, Soda	16.00
CLEMENTINO SPRITZ	Clementino, Prosecco, Soda	12.00
APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, Soda	12.00
CAMPARI SPRITZ	Campari, Prosecco, Soda	12.00
HUGO	Houlundersirup, Lime, Prosecco, Minze, Soda	12.00
NEGRONI	Campari, Gin, Red Vermut	16.00
NEGRONI SBAGLIATO	Campari, Red Vermut, Prosecco	16.00
GESPRITZTER WEISSER	Süss / Sauer	9.00

APÉRITIFS - ALKOHOLFREI

VIRGIN HUGO	Houlundersirup, Minze, Lime, Soda	10.00
VIRGIN MOJITO	Limette, brauner Zucker, Minze, Soda	10.00
TONIC BERRY	Tonic, Erdbeeren, Zitrone, Orange	10.00

SMOOTHIE

MANGO PARADISE	Mango, Passionfrucht, Ananas, Zitrone	9.50
DANCE TO THE BEET	Randen, Karotte, Erdbeeren, Papaya, Zitrone	9.50
GREEN MACHINE	Apfel, Birne, Kiwi, Avocado, Minze	9.50

FRESH JUICES

Coconut		4cl	7.50
Orange Fresh pressed Juice		4cl	10.00
HAPPY START	Karotte, Ingwer, Apfel, Zitrone, Curcuma	2cl 8.00	4cl 10.00
SMILE ENERGIE	Erdbeere, Blaubeere, Ananas, Orangen	2cl 8.00	4cl 10.00
GOOD VIBES	Ananas, Zitrone, Gurke	2cl 8.00	4cl 10.00
SHOTS	Ingwer Zitrone mit Honig und Cayennepfeffer		5.00

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEINE	10cl	75cl
Veneto - La Vigna di Sarah – Brut, Prosecco DOC	9.00	65.00
Veneto – Franciacorta Brut D.O.C.G. - Cà del Bosco	14.00	98.00

WEISSWEINE			
Piemonte – Roero Arneis D.O.C.G. “Cosetti”	2024	8.50	59.00
Friuli – Pinot Grigio DOC Collio “Sturm”	2024	9.00	65.00

ROSÉWEIN			
Lombardi – Rosamara Valtènesi Chiaretto DOC	2024	9.00	65.00

ROTWEINE			
Toscana – Principe Bogheri DOC “Potere Roseto”	2022	9.50	69.00
Veneto - Amarone della Valpolicella classico D.O.C.G. L’Anima di Vergani	2019	12.00	82.00
Puglia- Danze della Contessa Barricato D.O.C	2023	8.50	59.00

FINGERFOOD - DOLCE

PASTICCOTTO	Mürbeteigküchlein gefüllt mit Crème	Stk.	5.00
DIVERSE GEBACK	Tagesangebot		

FINGERFOOD - SALATO

APERITIVO CLASSICO	Oliven, Tarallini, Nüsse	8.00
PARMESANSTÜCKE		6.00
APÉRO FINGERFOOD PICCOLO	Verschiedene ital. Häppchen	18.00
APÉRO FINGERFOOD GRANDE	Verschiedene ital. Häppchen	28.00
APÉRO FINGERFOOD VEGI		25.00
Auch glutenfrei möglich		

TAGLIERE – FLEISCHPLATTE/KÄSEPLATTE

TAGLIERE MISTO PICCOLO	für 2-3 Personen	35.00
TAGLIERE MISTO GRANDE	für 3-4 Personen	60.00

INTERMEZZO

Salat Sfiziosa Saisonal	14.50
Salat Mediterran Tomaten, Gurken, Feta, Oliven, rote Zwiebeln	19.50

Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum	4 Stk.	14.00
Bruschetta mit Frischkäse, Lachs, Tomaten garniert	4 Stk.	14.00
Bruschetta mit Rucola, Trockentomaten, Gemüse	4 Stk.	14.00

Klassische Caprese Tomaten Mozzarella, Basilikum, Balsamico	14.50
Cremige Burrata mit Rucola, Pesto, Kleintomaten, Basilikum	16.50

Rindstatar mit Crostini	32.00
Rindercarpaccio Parmesan, Rucola	24.50
Mariniertes Lachstatar Avocado, Zitronensauce)	26.00
Thunfisch Tartar - Klassisch	

Rinds-Polpettine (mit Tomatensauce)	½ 16.00 /	21.00
Parmigiana-Aubergine im Ofen-Mozzarella, Basilikum und Tomatensauce	½ 19.00 /	24.00
Klassische Lasagne	½ 19.00 /	24.00

COCKTAILS/ LONGDRINKS

AMARETTO SOUR	Amaretto, fresh Zitrone, fresh Orangensaft, dash Frothee	16.00
ESPRESSO MARTINI	Vodka, Espresso, Kahlua, Kaffeebohne	16.00
HENDRICK´S GIN TONIC	Gurke, Pfeffer, Gin, Tonic	16.00
GIN BASIL SMASH	Gin, Basilikum, Zitronen, Zuckersirup	16.00
MOJITO	Weisser Rum, Rohrzucker, Limette, Minze	16.00
MOSCOW MULE	Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke, Minze	16.00
VODKA LEMON	Vodka, Bitter Lemon	16.00
VODKA MATE	Vodka, Mate	16.00

LIKÖR

AVERNA	4 cl	8.00
AMARO DEL CAPO	4 cl	8.00
SAMBUCA MOLINARI	4 cl	8.00
AMARETTO	4 cl	8.00

GRAPPE

TRE SOLI TRE BERTA	2cl	16.00
GRAPPA DI BRUNELLO	2cl	10.50
LIMONCELLO	2cl	7.00
SHOTS	2cl	8.00

ZIGAREE

DON MARIO	Stk	22.00
-----------	-----	-------

GUT ZU WISSEN

Preisangaben in CHF, inkl. MwSt 8,1% - CHE 106.156.960 – DM FOOD GMBH

Allergien: Bitte wende Dich an unser Servicepersonal

Bachwaren Herkunft: Schweiz/Italien produziert CH + IT

Fleisch: wird von der Firma Angst + Prodega bezogen

Herkunft:

Poulet – aus Schweiz oder Frankreich

Kalbfleisch, Rindsgehacktes, Rindscarpaccio Schweiz

Fisch: wird von der Firma Bianchi bezogen

Thun Filets: westliche Zentralpazifik oder Fischereizone (FAO 071/57/51) Yellowtail Top Qualität

Seppiafilets : Vietnam Zucht

BlackTiger Crevetten: Indien Zucht

Pulpo ganz Fischereizone Atlantik (FAO34)

Eier aus der Schweiz (Bodenhaltung) Prodega

Milchprodukte aus der Schweiz / Italien

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier an unter 16-Jährige und Spirituosen, Aperitifs an unter 18-Jährige

Vivi ORA

LIVE THE MOMENT



CATERING

EVENTS

APERIO BOX

CAFFÈ

FINGERFOOD