

Antipasti

Carpaccio ^g Carpaccio von Rind mit Rucola, Egerlinge und Parmesan (carpaccio of beef with rucola salad, fresh mushrooms and parmesan)	12,60 €
Antipasti della casa ^{a,c,f,g,i} gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses (combination of appetizers)	12,20 €
Rote Beete Carpaccio ^{g,h} garniert mit Feldsalat, lauwarmen Ziegenkäse und gerösteten Kernen (carpaccio of beetroot with corn salad, goat cheese and nuts)	11,20 €
Cozze fresche ^{2,3,n} frische Muscheln in Weißwein-oder Tomatensoße (Mussels of the season in tomato- or white wine sauce)	13,50 €
Melanzane alla Parmigiana ^{2,3,c,g} Auberginen überbacken mit Tomaten und Käse (Eggplants gratinated with cheese)	7,80 €

Insalate

Insalata Giuliana con Scampi ^{b,i} gemischter Salat mit Scampis vom Grill (mixed salad with king prawns)	12,70 €
Insalata Tivoli ⁱ gemischter Salat mit gebratenen Kalbsstreifen (mixed salad with fried veal stripes)	10,30 €
Insalata alla Chef ^{2,3,7,8,c,d,g,i} gemischter Salat mit Käse, Thunfisch, Oliven, Ei und Vorderschinken (mixed salad with cheese, tuna, ham, egg and olives)	9,90 €
Insalata Mista ⁱ gemischte Salate der Saison (mixed salad)	4,30 €

Pizza

Klein 24cm Mittel 28cm Groß32cm

Diavolo <small>1,2,3,4,7,a,g</small>	8,90 €	9,90 €	12,40 €
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Vorderschinken, Egerlinge, Gorgonzola, Knoblauch, Chili SCHARF (tomato sauce cheese salami, mozzarella, ham, fresh mushrooms, garlic, gorgonzola, hot pepper)			
Angelina <small>1,2,3,4,a,g</small>	9,90 €	10,90 €	13,90 €
Tomatensoße, Käse, Sahne, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola (tomato sauce, cheese, cream, mozzarella, Parma ham, rucola salad)			
Giuliana <small>1,2,3,4,7,a,b,g</small>	10,10 €	12,50 €	14,10 €
Tomatensoße, Käse, Fenchel, Mozzarella, Knoblauch, Rucola und Scampis (tomato sauce, cheese, fennel, mozzarella, garlic, rocket salad and scampi)			
Speziale <small>1,2,3,4,7,a,g</small>	8,10 €	9,10 €	11,60 €
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, Champignon, Peperoni (tomato sauce, cheese, ham, salami, mushrooms, hot pepper)			
Vulcano <small>1,2,3,4,7,a,g</small>	9,10 €	10,60 €	12,10 €
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, Champignons, Peperoni, Röstzwiebeln, SCHARF (tomato sauce, cheese, ham. salami, mushrooms, hot pepper, fried onions, SPICY)			
Verdura <small>1,2,3,4,7,8,a,g</small>	8,40 €	9,90 €	11,40 €
Tomatensoße, Käse, Champignons, Peperoni, Spinat, Zwiebeln, Oliven, Paprika, (tomato sauce, cheese, mushrooms, hot pepper, spinach, onions, bell peppers, olives)			
Margherita <small>1,2,3,a,g</small>	7,90 €	9,50 €	10,90 €
Tomatensoße, Käse (tomato sauce and cheese)			

Extra Wünsche werden ab 1,00 € berechnet

1) mit Farbstoffen, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) geschwärzt

Pasta

Tagliatelle con Salmone ^{a,c,d,g} Tagliatelle mit Lachs in Sahnesoße (tagliatelle with salmon in cream sauce)	12,40 €
Spaghetti Bolognese ^{3,a,c,i} Spaghetti in Hackfleischsoße (spaghetti with meat sauce)	9,60 €
Spaghetti Carbonara ^{3,a,c,g} Spaghetti mit Ei und Speck in Sahnesoße (spaghetti with bacon and egg in cream sauce)	9,90 €
Spaghetti Napoli ^{3,a,c} Spaghetti in Tomatensoße (spaghetti with tomato sauce)	8,50 €
Spaghetti Frutti di Mare ^{3,a,b,c,d,n} Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomaten- oder Weißweinsauce (spaghetti with seafood in tomato sauce or white wine sauce)	13,80 €
Panzerotti con Salmone e Shrimps ^{a,b,c,d,g} gefüllte Nudeln mit Lachs und Shrimps in Sahnesoße (pasta stuffed with salmon and shrimps in cream sauce)	14,30 €
Tortellini Panna e Prosciutto ^{7,a,c,g} gefüllte Nudeln mit Sahne und Vorderschinken (pasta stuffed with cream and ham)	9,80 €
Penne arrabbiata ^{2,3,a,c,d} Penne mit Knoblauch, Speck, Kapern, Zwiebeln, Sardellen in Tomatensoße SCHARF (penne with a touch of garlic, bacon, capers, onions, anchovies in tomato sauce SPICY)	9,60 €
Cannoli con Ricotta e Spinaci ^{a,c,g} gefüllte Nudeln mit Ricotta und Spinat (pasta stuffed with ricotta and spinach)	12,80 €

2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 7) Phosphat

Carne

Filetsteak (ca. 250 g)

Filetto di manzo alla griglia _g Filetsteak gegrillt (grilled fillet steak)	24,80 €
Filetto di manzo in salsa di pepe verde _{g,j} Filetsteak serviert auf einer grünen Pfefferrahmsauce (grilled fillet steak with green pepper cream sauce)	25,80 €
Filetto di manzo con salsa di gorgonzola _g Filetsteak mit Gorgonzolasoße (grilled fillet with gorgonzola sauce)	26,80 €

Rumpsteak (ca. 250 g)

Bistecca alla griglia _g Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter (grilled rumpsteak)	21,80 €
Bistecca con funghi freschi _g Rumpsteak mit frischen Egerlingen (rumpsteak with a type of mushrooms)	22,80 €
Bistecca gorgonzola _g Rumpsteak in Gorgonzolasoße (rumpsteak with gorgonzola sauce)	23,80 €

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln
und Gemüse der Saison i)
(Every meat dish will be served with rosemary potato and seasonal vegetable)

Pesce

Calamari alla griglia ⁿ Tintenfisch gegrillt (grilled calamari)	18,60 €
Salmone alla griglia ^{a,d} Lachs gegrillt (grilled salmon)	19,90 €
Misto di pesce alla griglia ^{a,b,d,n} gemischte Fischplatte gegrillt (grilled mixt fish platter)	24,90 €
Scampi alla griglia ^{a,b} Scampi gegrillt (grilled King Prawns)	24,90 €

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln
und Gemüse der Saison i)
(Every fish dish will be served with rosemary potato and seasonal vegetable)

Überbackene Nudelgerichte

Lasagne al forno ^{a,c,g,i} Lasagne mit Hackfleischsoße, Bechamel und Sahne, überbacken mit Käse (Lasagne with minced meat sauce, gratinated with cheese)	9,60 €
Rigatoni al forno ^{a,c,g,i} Rigatoni mit Hackfleischsoße, Bechamel und Sahne, überbacken mit Käse (Rigatoni gratinated with minced meat sauce and cheese)	9,60 €
Mezzo e Mezzo ^{a,c,g,i} halb Lasagne, halb Rigatoni mit Vorderschinken, Champignon und Käse überbacken (half Lasagne, half rigatoni gratinated with ham, mushrooms and cheese)	9,90 €

Café und warme Getränke

Espresso 9	1,90 €
doppelter Espresso 9	2,50 €
Caffè Corretto 9	4,20 €
Cappuccino 9,9	2,60 €
Tasse Kaffee 9	2,40 €
Milchkaffee 9,9	2,80 €
Tee	2,10 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 liter	0,4 liter
Wasser (water)	1,90 €	2,90 €
Cola (coke) ^{1,2,3,9}	2,40 €	3,80 €
Cola Light (coke light) ^{1,2,3,9}	2,40 €	3,80 €
Cola Mix (coke mix) ^{1,2,3}	2,40 €	3,80 €
Orangenlimonade (lemonade) ^{1,2,3}	2,40 €	3,80 €
Zitronenlimonade (lemonade) ^{1,2,3}	2,40 €	3,80 €
Eistee (ice tea)	2,30 €	3,60 €
Bitter Lemon ¹⁰	2,30 €	3,60 €
Apfelsaft (appeljuice)	2,40 €	3,80 €
Orangensaft (Orangejuice)	2,40 €	3,80 €
Johannisbeersaft (currentjuice)	2,40 €	3,80 €
Saftschorle	2,30 €	3,40 €

San Pellegrino

	0,5 l	0,75 l	1,0 l
San Pellegrino frizzante	4,30 €	6,10 €	7,10 €
San Pellegrino naturale	4,30 €	6,10 €	7,10 €

Vino

Vino Bianco *offen*

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Frascati - trocken (dry)	4,20 €	8,90 €	17,50 €
Pinot Grigio - fruchtig (off dry)	4,20 €	8,90 €	17,50 €
Lugana - trocken (dry)	5,30 €	11,20 €	21,80 €

Vino Rosso *offen*

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Landwein (local wine)	4,20 €	8,90 €	17,50 €
Chianti trocken (dry)	5,10 €	10,50 €	19,50 €
Bardolino leicht (off dry)	4,20 €	8,90 €	17,50 €
Primitivo trocken (dry)	5,30 €	11,20 €	21,80 €
Rosè trocken (dry)	5,10 €	10,50 €	19,50 €
Lambrusco lieblicher Perlwein (sweet wine)	4,20 €	8,90 €	17,50 €

	0,2 l	0,5 l	
Weinschorle weiß oder rot (red or white wine mixed with soda, half-half)		3,80 €	7,60 €

	0,1 l	0,75 l	
Prosecco		3,40 €	21,80 €

Biere

Hefeweizen

Weismainer Hefe	0,5 l	3,90 €
Erdinger Hefe dunkel	0,5 l	3,90 €
Maisel Kristallweizen	0,5 l	3,90 €
Weismainer Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,70 €

Pils und andere Biere

Krone Pils vom Fass	0,4 l	3,10 €
Krone Pils vom Fass	0,25 l	2,80 €
Püls Bräu Helles	0,5 l	3,60 €
Mahr's Bräu Kellerbier vom Fass	0,5 l	3,90 €
Keesmann Pils	0,33 l	2,70 €
Keesmann Pils	0,5 l	3,90 €
Löwenbräu Pils alkoholfrei	0,5 l	3,20 €
Schlenkerla Rauchbier	0,5 l	3,90 €
Radler	0,5 l	3,20 €

Aperitif - Spirituosen

Spritz ¹ (Prosecco /Aperol/Orange)	0,2 l	4,90 €
Hugo (Prosecco/Holundersirup/Minze/Limette)	0,2 l	4,90 €
Campari Soda/Orange ¹	5 cl	5,90 €
Martini Bianco	5 cl	4,90 €
Vecchia Romagna	2 cl	4,20 €
Grappa Riserva	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Amaro Averna	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	2 cl	3,50 €
Amaretto	2 cl	3,20 €
Sambuca	2 cl	3,50 €

1) mit Farbstoff

Allergene

- a) **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
- b) **Krebstier** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- c) **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- d) **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- e) **Erdnüsse** und draus gewonnene Erzeugnisse.
- f) **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- g) **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
- h) **Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
- i) **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- j) **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- k) **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- l) **Schwefeldioxid und Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO^2 , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen.
- m) **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Benvenuto / Willkommen / Welcome

Italienische Küche genießen mit Blick auf den Kanal

Unseren Gästen bieten wir eine abwechslungsreiche italienische Küche mit Qualität zu angemessenen Preisen. Ob Pasta, Pizza, Fleisch, Fisch oder vegetarisch - die liebevolle und sorgfältige Zubereitung mit frischen Produkten zeichnet jedes einzelne Gericht aus.

In unserem Restaurant oder auf unserer Freiterrasse mit Blick auf den Kanal und inmitten der Weltkulturerbestadt Bamberg werden Sie sich wohlfühlen - für den Mittagstisch, ein romantisches Essen zu zweit oder Ihre Familien - bzw. Firmenfeier.

Gerne gehen wir auf individuelle Menüwünsche ein. Sprechen sie uns doch einfach an, wenn Sie auf der Suche nach einem bestimmten Genuss oder eine ausgefallenen Kreation sind. Was Ihren Gaumen erfreut, erfreut uns auch!

Für besondere Anlässe erhalten Sie auch Gutscheine.

In Zeiten der Pandemie reduzieren wir unsere Speisekarte auf einzelne Gerichte. Auf Speisewünsche gehen wir gerne ein, scheuen Sie sich nicht uns anzusprechen.

Wir wünschen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt im Ristorante Tivoli, genießen Sie das Dasein.

Carne

Gerichte vom Kalb (Veal)

Saltimbocca alla Romana ^{a,g} Kalbsmedaillon mit Salbei, Schinken und Käse in Weinsoße (veal medaillons with sage, ham and cheese in white wine sauce)	19,80 €
Scaloppina al Vino Bianco ^{a,g} Kalbsmedaillon in Weißweinsauce (veal medaillons in white wine sauce)	18,80 €
Scaloppina Gorgonzola ^{a,g} Kalbsmedaillon mit Gorgonzolasauce (veal medaillon with gorgonzola sauce)	20,80 €
Scaloppina con funghi freschi ^{a,g} Kalbsmedaillon mit frischen Egerlingen (veal medaillons with fresh mushrooms)	19,80 €
Wiener Schnitzel ^{a,c,g} Kalbsschnitzel paniert (breaded escalope of veal)	17,80 €

Gerichte vom Schwein (Pork)

Schnitzel Wiener Art ^{a,c,g} Schweineschnitzel paniert (pork escalope viennese)	13,60 €
Jägerschnitzel oder Rahmschnitzel ^{a,g} Schweineschnitzel in Champignonsoße bzw. in Rahmsauce (pork escalope with mushroom sauce or cream sauce)	13,60 €
Paprikaschnitzel ^{a,g} Schweineschnitzel mit Paprika und Champignons (pork escalope with mushrooms and bell peppers)	13,60 €

**Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffel
und Gemüse der Saison i)**
(Every meat dish will be served with rosemary potato and seasonal vegetable)