

Ristorante Tivoli

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!

Sie lieben es scharf?

Entsprechende Gerichte haben wir für Sie gekennzeichnet



Für besondere Anlässe erhalten Sie auch Gutscheine

Wir wünschen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt im Ristorante Tivoli

Ristorante Tivoli

Antipasti

Bruschetta	6 St.	3.90
geröstetes Brot, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl // <i>toasted bread, tomato, garlic, olive oil</i>		
<hr/>		
Cappasanta		4.30
1 Jakobsmuschel gratiniert mit Käse // <i>1 pacific scallop gratinated with cheese</i>		
<hr/>		
Melanzane alla Parmigiana ^{2,3}		8.30
Auberginen überbacken mit Tomaten und Käse // <i>eggplants gratinated with cheese</i>		
<hr/>		
Verdura alla Griglia		11.60
gemischtes Gemüse gegrillt // <i>grilled vegetable</i>		
<hr/>		
Rote Beete Carpaccio		12.10
garniert mit Feldsalat, lauwarmen Ziegenkäse und gerösteten Kernen <i>carpaccio of beetroot with corn salad, goat cheese and nuts</i>		
<hr/>		
Carpaccio		13.40
Carpaccio von Rind mit Rucola, Egerlinge und Parmesan <i>carpaccio of beef with rucola salad, fresh mushrooms and parmesan</i>		
<hr/>		
Carpaccio di Salmone		13.40
Lachscarpaccio // <i>carpaccio of salmon</i>		
<hr/>		
Cozze fresche ^{2,3}		14.50
frische Muscheln in Weißwein-oder Tomatensoße <i>mussels of the season in tomato- or white wine sauce</i>		
<hr/>		
Frutti di Mare		14.10
Meeresfrüchtesalat // <i>seafoodsalat</i>		
<hr/>		
Antipasti della casa		13.20
gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses // <i>combination of appetizers</i>		

Ristorante Tivoli

Insalata

<i>Beilagensalat</i>	3.40
kleiner gemischter Salat // <i>side salat</i>	
<hr/>	
<i>Insalata Mista</i>	4.90
gemischte Salate der Saison // <i>mixed salad</i>	
<hr/>	
<i>Insalata di Pomodori</i>	6.70
Tomaten, rote Zwiebeln, Basilikum // <i>tomatoes, red onions, basil</i>	
<hr/>	
<i>Insalata Italiana</i> ^{2,3}	10.80
gemischter Salat mit Sellerie, Fenchel, Mais, Thunfisch und Rucola <i>mixed salad with celery, fennel, corn, tuna and rucola salad</i>	
<hr/>	
<i>Insalata Caprese</i>	10.80
Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl <i>tomatoes, mozzarella, basil and olive oil</i>	
<hr/>	
<i>Insalata alla Chef</i> ^{2,3,7,8}	10.80
gemischter Salat mit Käse, Thunfisch, Oliven, Ei und Vorderschinken <i>mixed salad with cheese, tuna, ham, egg and olives</i>	
<hr/>	
<i>Insalata Tivoli</i>	11.40
gemischter Salat mit gebratenen Kalbsstreifen // <i>mixed salad with fried veal stripes</i>	
<hr/>	
<i>Insalata Giuliana con Scampi</i>	13.40
gemischter Salat mit Scampis vom Grill // <i>mixed salad with king prawns</i>	
<hr/>	
<i>Insalata Mista con Frutti di Mare</i>	13.40
gemischter Salat mit Meeresfrüchten // <i>mixed salad with seafood</i>	

Ristorante Tivoli

Pizza

24 cm {k} 28 cm {m} 32 cm {g}

Pizzabrot	2.50	3.50	4.00
------------------	------	------	------

Olivenöl, Salz, Rosmarin
olive oil, salt, rosemary

Schinken oder Salami ^{1,2,3,4}	8.40	9.80	11.10
--	------	------	-------

Tomatensauce, Käse, Vorderschinken oder Salami
tomato sauce, cheese, ham or salami

Margherita ^{1,2,3}	7.90	9.50	10.90
------------------------------------	------	------	-------

Tomatensauce, Käse
tomato sauce and cheese

Calzone ^{1,2,3,4}	9.10	10.60	12.60
-----------------------------------	------	-------	-------

Bolognese Sauce, Käse, Schinken, Salami
bolognese sauce, cheese, ham, salami

Speziale ^{1,2,3,4,7}	8.60	10.10	12.60
--------------------------------------	------	-------	-------

Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, Salami, Champignon, Peperoni
tomato sauce, cheese, ham, salami, mushrooms, hot pepper

Hawai ^{1,3,4,7}	7.90	9.80	11.10
---------------------------------	------	------	-------

Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, Ananas
tomato sauce, cheese, ham and pineapple

Bolognese ^{1,2,3,4}	9.10	10.60	12.60
-------------------------------------	------	-------	-------

Bolognesesauce, Käse, Vorderschinken, Salami
Bolognese sauce, cheese, ham, salami

Verdura ^{1,2,3,4,7,8}	8.90	10.40	12.30
---------------------------------------	------	-------	-------

Tomatensauce, Käse, Champignons, Peperoni, Spinat, Zwiebeln, Oliven, Paprika
tomato sauce, cheese, mushrooms, hot pepper, spinach, onions, bell peppers, olives

Ristorante Tivoli

Pizza

24 cm {k} 28 cm {m} 32 cm {g}

Diavolo  1,2,3,4,7 9.40 10.90 12.90

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Vorderschinken, Egerlinge,
Gorgonzola, Knoblauch, Chili SCHARF

tomato sauce cheese salami, mozzarella, ham, fresh mushrooms, garlic, gorgonzola, hot pepper

Quattro formaggi 1,2,4,7 9.90 10.90 13.90

Tomatensoße, Käse, Mozzarella, Gorgonzola und Parmesan

tomato sauce, cheese, mozzarella, gorgonzola and parmesan

Tivoli 1,2,3,4,7 9.90 11.60 13.60

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, Champignon, Peperoni, Ei, Zwiebel, Paprika

tomato sauce, cheese, ham, salami, mushrooms, hot pepper, egg, onions, bell peppers

Siciliana 1,2,4,7 9.90 11.60 13.60

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Thunfisch und Zwiebeln

tomato sauce, cheese, ham, tuna, onions

Vulcano  1,2,3,4,7 9.60 10.90 12.90

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, Champignons, Peperoni, Röstzwiebeln, SCHARF

tomato sauce, cheese, ham, salami, mushrooms, hot pepper, fried onions, SPICY

Angelina 1,2,3,4 10.40 11.60 14.90

Tomatensoße, Käse, Sahne, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola

tomato sauce, cheese, cream, mozzarella, Parma ham, rucola salad

Giuliana 1,2,3,4,7 11.10 13.20 14.90

Tomatensoße, Käse, Fenchel, Mozzarella, Knoblauch, Rucola und Scampis

tomato sauce, cheese, fennel, mozzarella, garlic, rucola salad and scampi

Marinara 1,2,3,4,8 10.90 12.20 14.20

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Oliven, Artischocken, Meeresfrüchte

tomato sauce, cheese, ham, olives, artichoke, seafood

Ristorante Tivoli

Pasta

Tagliatelle

Tagliatelle Gorgonzola 12.10

Tagliatelle in Gorgonzolasoße // *tagliatelle with gorgonzola sauce*

Tagliatelle con Funghi freschi 12.80

Tagliatelle mit frischen Egerlingen // *tagliatelle with fresh mushrooms*

Tagliatelle con Salmone 13.40

Tagliatelle mit Lachs in Sahnesoße // *tagliatelle with salmon in cream sauce*

Spaghetti

Spaghetti Napoli ^{2,3} 8.90

Spaghetti in Tomatensoße // *spaghetti with tomato sauce*

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino  9.90

Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncino SCHARF
spaghetti in oil seasoned with a touch of garlic and hot pepper SPICY

Spaghetti Bolognese ^{2,3} 10.60

Spaghetti in Hackfleischsoße // *spaghetti with meat sauce*

Spaghetti Carbonara 10.90

Spaghetti mit Ei und Speck in Sahnesoße // *spaghetti with bacon and egg in cream sauce*

Spaghetti Frutti di Mare ^{2,3,7,8} 14.80

Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomaten- oder Weißweinsauce
spaghetti with seafood in tomato sauce or white wine sauce

Ristorante Tivoli

Pasta

Gefüllte Nudeln

Tortellini Panna e Prosciutto ⁷ 10.80

gefüllte Nudeln mit Sahne und Vorderschinken // *pasta stuffed with cream and ham*

Tortellini alla Chef 11.60

gefüllte Nudeln mit Hackfleischsoße und Sahne // *pasta stuffed with meat sauce and cream*

Cannoli con Ricotta e Spinaci 13.80

gefüllte Nudeln mit Ricotta und Spinat // *pasta stuffed with ricotta and spinach*

Panzerotti con Salmone e Shripms 15.30

gefüllte Nudeln mit Lachs und Shrimps in Sahnesoße
pasta stuffed with salmon and shrimps in cream sauce

Verschiedene Nudelgerichte

Penne arrabbiata  ^{2,3} 10.20

Penne mit Knoblauch, Speck, Kapern, Zwiebeln, Sardellen in Tomatensoße SCHARF
penne with a touch of garlic, bacon, capers, onions, anchovies in tomato sauce SPICY

Penne Gorgonzola 11.80

Penne in Gorgonzolasoße // *penne pasta with gorgonzola sauce*

Tris di Pasta  ^{2,3,7} 14.10

drei verschiedene Nudelgerichte teils SCHARF // *three little pasta dishes SPICY*

Fettuccine Neri ³ 15.30

schwarze Bandnudeln mit Meeresfrüchten in Tomaten- oder Weißweinsauce
(black ribbon noddels with seafood in tomato sauce or with wine sauce)

Ristorante Tivoli

Pasta

Überbackene Nudelgerichte

Lasagne al forno 9.90

Lasagne mit Hackfleischsoße, Bechamel und Sahne, überbacken mit Käse
Lasagne with minced meat sauce, gratinated with cheese

Rigatoni al forno 9.90

Rigatoni mit Hackfleischsoße, Bechamel und Sahne, überbacken mit Käse
Rigatoni gratinated with minced meat sauce and cheese

Mezzo e Mezzo 10.30

halb Lasagne, halb Rigatoni mit Vorderschinken, Champignon und Käse überbacken
half Lasagne, half rigatoni gratinated with ham, mushrooms and cheese

Carne

Gerichte vom Schwein // Pork

Schnitzel Wiener Art 13.60

Schweineschnitzel paniert // *pork escalope viennese*

Jägerschnitzel oder Rahmschnitzel 14.60

Schweineschnitzel in Champignonsoße bzw. in Rahmsauce
pork escalope with mushroom sauce or cream sauce

Paprikaschnitzel 14.60

Schweineschnitzel mit Paprika und Champignons
pork escalope with mushrooms and bell peppers

Ristorante Tivoli

Carne

Filetsteak {ca. 250g}

Filetto di manzo alla griglia 25.80

Filetsteak gegrillt
grilled fillet steak

Filetto di manzo in salsa di pepe verde 26.80

Filetsteak serviert auf einer grünen Pfefferrahmsauce
grilled fillet steak with green pepper cream sauce

Filetto di manzo con salsa di gorgonzola 27.80

Filetsteak mit Gorgonzolasauce
grilled fillet with gorgonzola sauce

Rumpsteak {ca. 250g}

Bistecca alla griglia ^{2,3} 22.80

Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter
grilled rumpsteak

Bistecca con funghi freschi 23.80

Rumpsteak mit frischen Egerlingen
rumpsteak with type of mushrooms

Bistecca gorgonzola 24.80

Rumpsteak in Gorgonzolasauce
rumpsteak with gorgonzola sauce

Ristorante Tivoli

Carne

Gerichte vom Kalb // Veal

Wiener Schnitzel	18.80
<i>Kalbsschnitzel paniert // breaded escalope of veal</i>	
<hr/>	
Scaloppina al Vino Bianco	19.80
<i>Kalbsmedaillon in Weißweinsauce veal medaillons in with wine sauce</i>	
<hr/>	
Scaloppina con funghi freschi	20.80
<i>Kalbsmedaillon mit frischen Egerlingen // veal medaillons with fresh mushrooms</i>	
<hr/>	
Saltimbocca alla Romana	20.80
<i>Kalbsmedaillon mit Salbei, Schinken und Käse in Weinsauce veal medaillons with sage, ham and cheese in white wine sauce</i>	
<hr/>	
Scaloppina Gorgonzola	21.80
<i>Kalbsmedaillon mit Gorgonzolasauce // veal medaillon with gorgonzola sauce</i>	

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst

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

Ristorante Tivoli

Pesce

<i>Calamari alla griglia</i>	19.60
<i>Tintenfisch gegrillt // grilled calamari</i>	
<hr/>	
<i>Salmone alla griglia</i>	20.90
<i>Lachs gegrillt // grilled salmon</i>	
<hr/>	
<i>Scampi alla griglia</i>	25.90
<i>Scampi gegrillt // grilled King Prawns</i>	
<hr/>	
<i>Misto di pesce alla griglia</i>	25.90
<i>Gemischte Fischplatte gegrillt // grilled mixt fish platter</i>	
<hr/>	
<i>Oktopus alla griglia</i>	25.90
<i>Oktopus gegrillt auf mediterranem Gemüse // Grilled octopus on Mediterranean vegetables</i>	
<hr/>	
<i>Branzino alla griglia</i>	26.90
<i>Meerwolf gegrillt // grilled seawolf</i>	

Dessert

<i>Panna cotta</i>	5.60
<i>gekochte Sahne, Zucker, Vanilleschoten, Waldfrüchte // cream, sugar, vanilla beans, forest fruits</i>	
<hr/>	
<i>Profiterol</i>	5.60
<i>Windbeutel mit weißer und dunkler Schokolade // cream puffs with white and dark chocolate</i>	
<hr/>	
<i>Tiramisu</i>	5.90
<i>Mascarpone, Kaffee, Kakao, Biskuit // mascarpone, coffee, cocoa, sponge cake</i>	

Ristorante Tivoli

Getränke

Café und warme Getränke

Espresso	1.90
doppelter Espresso	2.50
Caffè Corretto	4.40
Cappuccino	2.80
Tasse Kaffee.....	2.60
Milchkaffee.....	3.10
Tee	2.40

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Wasser // water.....	2.10	3.20
Cola // coke ^{1,2,3,9}	2.60	4.10
Cola Light // coke light ^{1,2,3,9}	2.60	4.10
Cola Mix // coke mix ^{1,2,3,9}	2.60	4.10
Orangenlimonade // lemonade ^{1,2,3}	2.60	4.10
Zitronenlimonade // lemonade ^{1,2,3}	2.60	4.10
Eistee // ice tea.....	2.50	3.90
Bitter Lemon ¹⁰	2.50	3.90
Apfelsaft // appeljuice.....	2.60	4.10
Orangensaft // orangejuice	2.60	4.10
Johannisbeersaft // currentjuice	2.60	4.10
Saftschorle	2.50	3.90

San Pellegrino

	0,5 l	0,75 l	1,0 l
San Pellegrino frizzante.....	4.60	6.40	7.40
San Pellegrino naturale.....	4.60	6.40	7.40

Ristorante Tivoli

Vino

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
<hr/>			
<i>Vino Bianco offen</i>			
Fracscati – trocken // <i>dry</i>	5.20	9.90	18.60
Pinot Grigio – fruchtig // <i>off dry</i>	5.20	9.90	18.60
Lugana – trocken // <i>dry</i>	6.20	11.90	22.60
<hr/>			
<i>Vino Rosso offen</i>			
Lambrusco – lieblicher Perlwein // <i>off dry</i>	5.20	9.90	18.60
Landwein // <i>local wine</i>	5.20	9.90	18.60
Bardolino – leicht // <i>off dry</i>	5.20	9.90	18.60
Chianti – trocken // <i>dry</i>	5.90	11.40	20.60
Rose – trocken // <i>dry</i>	5.90	11.40	20.60
Primitivo – trocken // <i>dry</i>	6.20	11.90	22.60
<hr/>			
<i>Weinschorlen weiß oder rot</i>	4.20	8.20	
<i>red or white wine mixed with soda, half-half</i>			

Flaschenweine 0,75 l

Rotweine

<i>Terre de Priori Chianti DOCG – Toscana</i>	20,90
Der Klassiker aus der Toscana – fein, würzig und elegant	
<hr/>	
<i>Banfi Collepino IGT – Toscana</i>	21,90
Cuvée aus Merlot und Sangiovese – außergewöhnliche Feinheit und Eleganz	

Ristorante Tivoli

Flaschenweine 0,75 l

Rotweine

<i>Banfi Centine Rosso IGT – Toscana</i>	23,90
Cuvée aus Merlot, Cabernet und Sangiovese – aromatisch, fruchtbetont, weich	
<hr/>	
<i>Banfi Stil Novo Governo IGT – Toscana</i>	24,90
Die neue alte Art Wein zu produzieren – sanft und angenehm	
<hr/>	
<i>Banfi Cum Laude IGT – Toscana</i>	25,90
Der Supertuskan ist das beste aus den Trauben Syrah, Cabernet, Merlot und Cabernet France	

Weißweine

<i>Corte Giara Chardonnay IGT – Veneto</i>	20,80
intensiv, komplex und anhaltend	
<hr/>	
<i>Banfi Centine Bianco IGT – Toscana</i>	20,80
Cuvée aus Sauvignon, Pinot Grigio und Chardonnay – fruchtig, leicht bekömmlich und extrem elegant	
<hr/>	
<i>Banfi Cetine Rosato IGT – Toscana</i>	20,80
Cuvée aus Merlot, Cabernet und Sangiovese – herrliche Fruchtnoten, frische und angenehme Säure	
<hr/>	
<i>Viscontò Lugana Collo Lungo DOP – Lombardèi</i>	21,50
zart und fruchtig, dazu ein fülliger Körper, harmonisch am Gaumen mit exzellenter Länge	
<hr/>	
<i>Banfi La Pettegola Vermentino IGT – Toscana</i>	23,90
sehr fruchtig, mit den Noten von Aprikose, Grapefruit, Blumen und Gewürzen	

Ristorante Tivoli

Bierspezialitäten

Hefeweizen

Weismainer Hefe	0,5 l	4.10
Erdinger Hefe dunkel	0,5 l	4.10
Maisel Kristallweizen	0,5 l	4.10
Weismainer Hefe alkoholfrei	0,5 l	3.90

Pils und andere Biere

Krone Pils vom Fass	0,4 l	3.40
Krone Pils vom Fass	0,25 l	3.30
Fässla Lagerbier vom Fass	0,5 l	4.10
Püls Bräu Helles	0,5 l	3.90
Keesmann Pils	0,33 l	3.10
Keesmann Pils	0,5 l	4.10
Löwenbräu Pils alkoholfrei	0,5 l	3.70
Schlenkerla Rauchbier	0,5 l	4.10
Radler	0,5 l	3.70

Aperitife und Spirituosen

Aperitif

Prosecco	0,1 l	3.60
San Bitter (alkoholfrei)	0,2 l	3.70
Spritz (Prosecco, Aperol, Orange)	0,2 l	5.30
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette)	0,2 l	5.30
Martini Bianco	5 cl	5.30
Campari Soda/Orange 1	5 cl	6.70

Spirituosen

	2 cl	
Amaretto		3.40
Limoncello		3.50
Fernet Branca / Fernet menta . Amaro Averna . Ramazzotti . Sambuca		3.90
Grappa Riserva		4.10
Vecchia Romagna		4.70
