



AFTEN MENU



RESTAURANT & CAFÉ
LA VIVA

VELKOMMEN TIL LA VIVA

Med respekt for stovlelandet og med fokus på gode råvarer, serverer vi de velkendte italienske klassikere.

De klassiske og **autentiske** pastaretter, sprøde pizzabunde, cremet gorgonzola sauce, møre steaks og friske tomater danner rammen for La Vivas italienske **smagsoplevelser**.

Vi ønsker at skabe rammerne for et vaskeægte italiensk måltid, hvor råvarer, smag, betjening og gode vine skaber en **hyggelig** og livlig atmosfære i vores café.

På La Viva kan du også opleve mere velkendte café retter med og uden et twist af **Italien**. Så uanset om du har lyst en italiensk oplevelse eller en velkendt caferet, så sikrer vi at du er **glad og mæt** når du forlader La Viva.

Vi glæder os til at byde dig velkommen.

La Viva
Café & Restaurant

VOTRES MENUETZ

LA VIVA 'S LUKSUS MENU

FORRET

VARMRØGET LAKS MED PARMASKINKE

Serveres med salat, rejer, thousand island dressing.

HOVEDRET

TOURNEDOS - GRILLET OKSEMØRBRAD MED BACON

Serveres med dagens garniture, kartofler og valgfri sauce. Bearnaise, Peber, Champignon, Whiskey eller Rødvinsauce.

DESSERT

HJEMMELAVET CHOKOLADEMOUSSE MED VANILJEIS

Serveres med frisk frugt og jordbærskum.

2 retter - **289,-**

3 retter - **329,-**

LA VIVA 'S AFTEN MENU

FORRET

LAKSEROSE - RØGETLAKS MED PURLØG CREME

serveres med asparges og salat.

HOVEDRET

GRILLET OKSEMØRBRAD

serveres med dagens garniture, kartofler og valgfri sauce. Bearnaise, Peber, Champignon, Whiskey eller Rødvinsauce.

DESSERT

FRAGILITÉ ROULADE MED IS

Serveres med frisk frugt og jordbærskum.

2 retter - **289,-**

3 retter - **329,-**

FORRETTER

BRUSCHETTA AL POMODORO

Ristet brød med hvidløg, friske tomater, mozzarellaost, basilikum og basilikumspesto. 49,-

BRUSCHETTA LA VIVA

Gratineret brød med mozzarellaost, hvidløg, bresaola, basilikumspesto og soltørret tomater. 59,-

SNACK KURV

Serveres med stegte løgringe, røsti kartoffel, chili cheese tops, mozzarella sticks og bbq sauce. 69,-

VARMRØGETLAKS

Serveres med salat, rejer, parmaskinke og thousand island. 89,-

LAKSEROSER

Røgetlaks med purløgscreme serveres med asparges og salat. 79,-

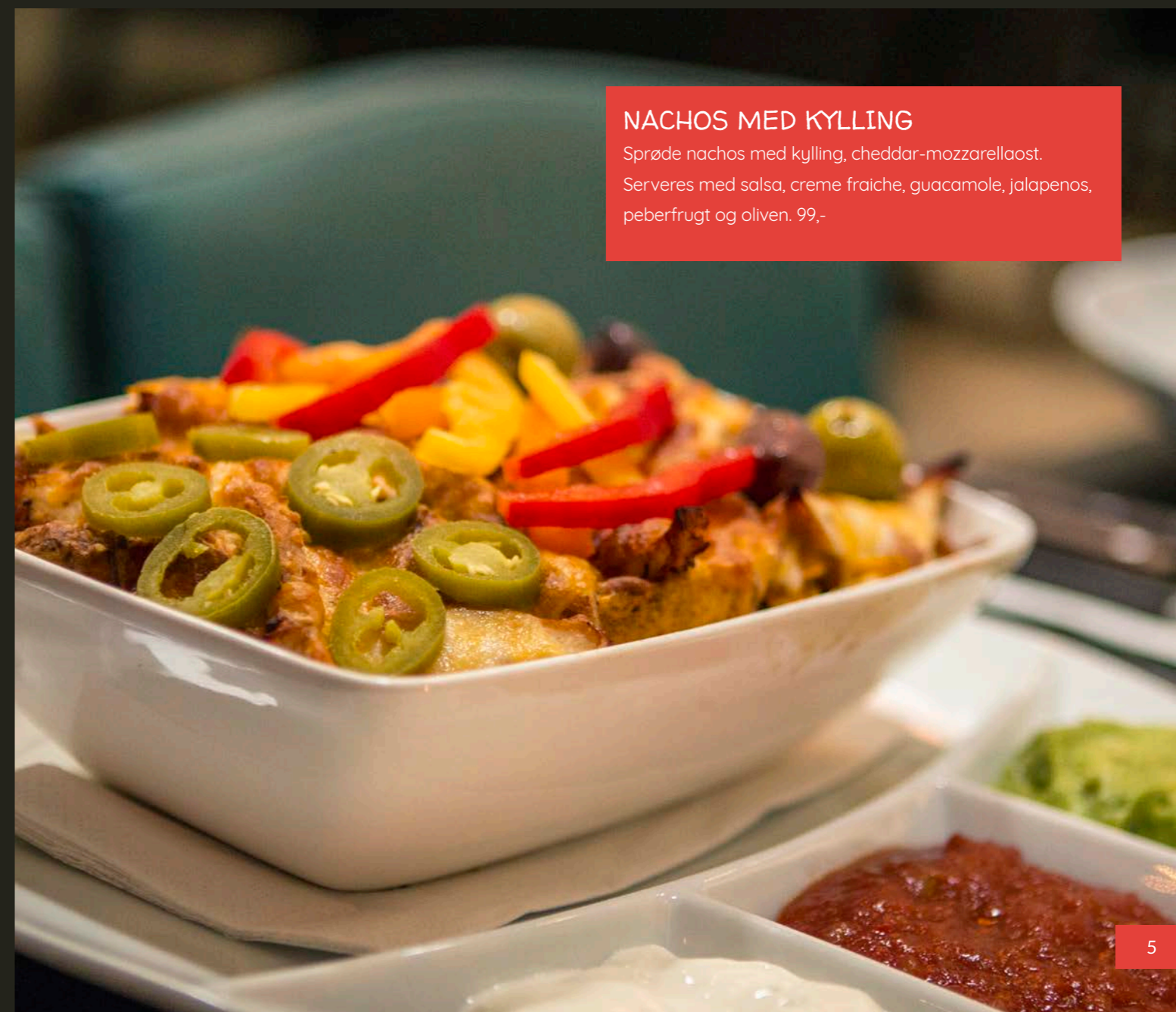
REJECOCKTAIL

Husets rejecocktail med asparges, caviar og thousand island. 79,-

NACHOS MED KYLLING

Sprøde nachos med kylling, cheddar-mozzarellaost.

Serveres med salsa, creme fraiche, guacamole, jalapenos, peberfrugt og oliven. 99,-





BØFFER / STEAKS

På vores menu finder du steaks af udsøgte kvalitet fra noget af det bedste kvæg i verden, specielt fra Uruguay.

	200G	300G	400G
OKSEFILET Fra uruguays kødkvæg. Serveres med Dagens kartofler, garniture og valgfri sauce.	209,-	249,-	299,-
OKSEMØRBRAD Saftig og mør udskæring. Serveres med Dagens kartofler, garniture og valgfri sauce.	259,-	309,-	359,-
PLANKEBØFFER Serveres med kartoffelmos, dagens garniture, tomat og valgfri sauce.			
AF OKSEFILET	249,-	AF LAKSEFILET	229,-
AF OKSEMØRBRAD	299,-	AF KYLLINGFILET	199,-
AF RIBEYE (300G)	329,-		

KØD SPECIALITETER

Serveres med dagens kartofler, garniture. og sauce

SMOKEY DOUBLE BACON SIRLOIN
Oksefilet toppet med bacon, gratineret med ost. Valgfri sauce. 239,-

SPICY JALAPENO CHEDDAR SIRLOIN
Giv dine smagsløg en krydret oplevelse! Toppet med sprøde friske jalapeños, søde røde peberfrugter og løg. 239,-

STEAK & SHRIMP
Grillet oksefilet , 1 spyd kæmperejer serveres med valgfri sauce. 239,-

LAKSEFILET
Grillet laksefilet serveres med Hollandaise sauce. 219,-

AMERIKANSK GREATER OMAHA

RIBEYE	300G	400G	500G
Fra Greater Omaha, Nebraska. Certificeret og hormonfrit, majsodret og lige så mørt, saftigt og smagfuldt, som du kan forestille dig.	289,-	359,-	409,-

* KARTOFLER
Tykke sprøde fritter, røsti kartofler, spicy kartofler eller dagens kartofler.

* GARNITURE
Grillet Asparagus med parmesan, friteret løgringe, dagens garniture eller bagte cherry tomater.

* SAUCER
Bearnaise, Peber, Champignon, Whiskey eller Rødvin

SAUCER

Bearnaise, Peber, Champignon, Whiskey, Rødvin eller Hollandaise (anbefales til fisk og kylling)

VELKENDTE ITALIENSKE KLASSIKERE



PIZZA

PIZZA CARPACCIO

Italiensk pizzabund med tomat, ost og lufttørret oksefilet. Toppet med rucola salat og høvlet parmesan, olivenolie. 149,-

PIZZA CON POLLO

Italiensk pizzabund med tomat, ost, kylling, bacon, rødløg, rucolasalat og soltørret tomater. Drysset med basilikumspesto. 139,-

PIZZA CON SCAMPI

Italiensk pizzabund med tomat, ost, rejer, kæmperejer, chili, hvidløg, cherry tomater, rucola og drysset med basilikumspesto. 149,-

PIZZA PARMA

Italiensk pizzabund med tomat, ost, gorgonzola og parmaskinke. 129,-

PIZZA AL PESTO

Italiensk pizzabund med tomat, ost, champignon, parmaskinke, soltørret tomater og basilikumspesto. 129,-

BUTZGETTE

LA VIVA ´S BURGER

Burgerbolle smurt med mayonnaise, grillet hakkebøf, ost og bacon. Ketchup, tomat, agurk, rødløg og salat. Serveres med kartofler, chili cheese tops og mayonnaise. 129,-

MEXICAN BURGER

Burgerbolle smurt med mayonnaise, grillet hakkebøf, ost, tomatsalsa, guacamole, tomat, jalapeños, rødløg, salat og stegte chili frugt. Serveres med kartofler, chili cheese tops og mayonnaise. 129,-

PROFFENS SPECIEL BURGER

Burgerbolle smurt med mayonnaise, grillet hakkebøf, ost, sprøde løgringe, thousand island, tomat, rødløg, agurk og salat. Serveres med kartofler, chili cheese tops og mayonnaise. 129,-

LA VIVA ´S XL DOBBELT !

Burgerbolle smurt med mayonnaise, to grillet hakkebøffer, ost, bacon, bbq sauce, tomat, rødløg, agurk og salat. Serveres med kartofler, chili cheese tops og mayonnaise. 169,-

CHICKEN BURGER

Burgerbolle smurt med mayonnaise, grillet kyllingbryst, thousand island, rødløg, tomat og salat. Serveres med kartofler, chili cheese tops og mayonnaise. 129,-



PASTA

Alle pastaretter serveres med brød og smør.

SPAGHETTI BOLOGNESE

Klassisk spaghetti med kødsovs af magert oksekød. Toppes med parmesan. 119,-

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti med bacon, æggeblomme rørt i cremet sauce. Toppes med parmesan. 129,-

LASAGNE AL FORNO

Klassisk lasagne bolognese gratineret med bechamel & mozzarellaost. Toppes med parmesan. Serveres med salat. 139,-

TORTELLINI GORGONZOLA

Spinat & ricotta fyldte pasta med kogt skinke og broccoli i gorgonzolacreme. Gratineret i ovn med mozzarellaost. Toppes med parmesan. 159,-



TORTELLINI GRATINATI

Spinat og ricotta fyldt pasta med kødsovs og bacon. Gratineret i ovn med mozzarella og cheddarost. Toppes med parmesan. 139,-

KØKKEN ANBEFÆLER

RIGATONI AI PORCINI

Store maccheroni pasta med strimler af oksemørbrad, Karl Johan svampe og trøffel i cremet tomat sauce. Toppes med parmesan. 169,-

RIGATONI AL CURRY E POLLO

Store maccheroni pasta med kylling, bacon, champignon, asparges i cremet karrysauce. Toppes med parmesan. 149,-

BØRNEMENU

CHICKEN NUGGETS

Serveres med pommes fritter og ketchup. 59,-

FISKEFILET

Serveres med pommes fritter og remoulade. 59,-

PIZZA TARZAN

Italiensk pizzabund med tomat, ost og kogt skinke. 69,-

LASAGNE BAMBINO

Klassiske italienske lasagne. 69,-

SPAGHETTI BAMBINO

Børnespaghetti med kødsovs. 59,-

CARBONARA BAMBINO

Børnespaghetti med bacon, æggeblomme rørt i cremet i sauce. 59,-

GV EN MADOPLEVELSE TIL
EN DU HOLDER AF!



BRUNCHBUFFET

SES VI LØRDAG ELLER SØNDAG?

Lørdag og søndag fra kl. 10.00 - 14.00

Opfyldning slutter 13:30

Vi starter hver lørdag og søndag med **La Viva's store brunchbuffet**.

På buffeten finder du klassiske brunch-herligheder, såsom pandekager, brød, oste, frugt og yoghurt.

Derudover kan du også altid finde italiensk inspireret specialiteter. Vores kokke arbejder uge til uge på nye morgenmadstiltag, som er et must-try, ekskl. drikkevarer.

Voksne
119,-

Børn u/ 12 år
79,-



DESSERTER

BELGISK VAFFEL

Belgisk vaffel med flødeskum, is, chokoladesauce. Serveres med frisk frugt. 79,-

LA VIVA 'S PANDEKAGER

Pandekager med is. Tre pandekager, tre slags is, flødeskum og chokoladesauce. Serveres med frisk frugt. 79,-

CHOKOLADEKAGE

Chokoladekage med vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce. Serveres med frisk frugt. 79,-

3 KUGLER IS

Tre slags is, flødeskum og chokoladesauce. Serveres med frisk frugt. 69,-

CHOKOLADEMOUSSE

Hjemmelavet chokolademousse med vaniljeis, flødeskum. Serveres med frisk frugt. 79,-

FRAGELITEROULADE

Frageliteroulade med is, frugt og flødeskum. 79,-

KAFFE / THE

ALM. KAFFE

En god kop filterkaffe.

THE

Flere forskellige varianter. Spørg tjeneren.

ESPRESSO

Cremet Espresso.

DOBBELT ESPRESSO

Cremet espresso dobbelt.

CAPPUCCINO

Espresso med varm ekstra cremet mælk.

CAFE LATTE

Espresso med varm mælk.

CHAI LATTE

Tiger spice, Vanille, Orca spice.

CORTADO

Dobbelt espresso med varm mælk. .

CHOKO ESPRESSO

Espresso med varm kakao, flødeskum og chokoladesauce.

VARM KAKAO

Med flødeskum og chokoladesauce.

ISKAKAO

Varm eller kold kakao med flødeskum, vaniljeis og chokoladesauce.

ISKAFFE

Espresso med kold mælk & valgfri sirup.



	ENKELT	DOBBELT		ENKELT	DOBBELT
BAILEYS LATTE	49,-	65,-	LA VIVA COFFEE	59,-	69,-
Espresso med varm mælk og bailey.			2cl Galliano, 2cl Whiskey, candystick og flødeskum.		
IRISH COFFEE	50,-	65,-	ITALIAN COFFEE	50,-	65,-
2cl Whiskey, candystick og flødeskum.			2cl Galliano, candy stick og flødeskum.		
FRENCH COFFEE	50,-	65,-	LUMUMBA	59,-	69,-
2cl Grand Marnier, candystick og flødeskum.			Varm eller kold kakao 2cl cognac, flødeskum og chokoladesauce.		
MEXICAN COFFEE	50,-	65,-			
2cl Tequila, candystick og flødeskum.					

DRUKKEVÆRET

	LILLE	MELLEM	STOR
SODAVAND Pepsi, Pepsi max, Faxe kondi, Mirinda lemon, Mirinda orange, danskvand	37,-	52,-	59,-
SØBOGÅRD Hyldeblomst, solbærsaft eller rabarber. Med eller uden bobler.	39,-	49,-	55,-
SÆSONØL (spørg tjeneren)	49,-	59,-	72,-
FADØL HEINEKEN	37,-		52,-
FADØL ROYAL	42,-	54,-	69,-
SCHIÖTZ MUMME	49,-	59,-	72,-
CLOUDY APPLE	39,-		
KILDEVAND (50 CL)			29,-
SMOOTHIE (50 CL) Jordbær, jordbær-banan eller blåbær.			55,-
JUICE Appelsin, æble og tranebær	32,-	43,-	56,-
ICE TEA (50 CL)			35,-

KISSMEYERS ECLIPSED KISS
42,-

KISSMEYERS STOCKHOLM SYNDROM
42,-

FLASKEØL



HVIDVIN

GINESIA PECORINO, MENICUCCI

ITALIEN

Denne 100% økologiske Pecorino-vin. Strålende, lys gylden farve, med grønne reflekser, lækker frisk og blomstret med hints af hvide blomster og frugter, med fyldig og smagfuld finish. Smagen er behagelig tør, med frisk syrlighed og delikat blødhed. Pr. glas kr. 65,- / Pr. fl. kr. 229,-

CARTA VIEJA SAUVIGNON BLANC

CHILE

Sauvignon Blanc er en meget spændende fyldig hvidvin, der er fadlagret på amerikanske egetræsfade, hvilket giver en dejlig frisk smag, samt en let tørhed. Pr. glas kr. 59,- / Pr. fl. kr. 219,-

RIESLING

JOHAN KLAUSS, MOSEL, TYSKLAND

Skråningerne ved Mosel hører til de stejleste i verden, hvilket giver stokkene og druerne optimal soleksponering. Rieslingdruen har perfekte vækstbetingelser i dette område. Johan Klaus Riesling er en sprød, velafbalanceret hvidvin med elegant sødme fra den berømte dal med lang tradition. Pr. glas kr. 65,- / Pr. fl. kr. 229,-

LUGANA MANDOLARA

LE MORETTE, ITALIEN

Vinen har en bleg strågul farve, med grønne reflekser og en velafbalanceret behagelig og frisk bouquet med blomsternoter. Smagen er smukt karakteriseret af frugter som æble og ferskner og afsluttes med spor af bitre mandler. Pr. fl. kr. 279,-

CASTELLO D'ALBOLA

POGGIO ALLE FATE, CHARDONNAY TOSCANA, ITALIEN

Vinen har en klar strågul farve. En intens duft af frisk ananas, grapefrugt og lime. Smagen er frisk og tør, med god balance. I eftersmagen anes mineralitet og grønne æbler. Pr. fl. kr. 249,-

PARDUCCI, CHARDONNAY

SMALL LOT BLEND, CALIFORNIEN

Druerne kommer fra små og særligt udvalgte marker, hver med sit helt eget mikroklima og særlige jordtype. Druerne fra de små partier er omhyggeligt vinificeret til denne pragtvin med livlig karakter og velafbalanceret smag. 30 % af vinen lagres kort tid i nye franske egetræsfade inden den færdige vin blandes. Pr. fl. 329,-

BAROLO GIOSO

D.O.C.G., ITALIEN

Vinens konge er lavet på Nebbiolo-druen, som giver mørke, tætte vine med en dyb vild duft og en smag, som forbedres og nuanceres ved års lagring. Navnet GIOSO kommer af ejerens forog efternavn, Giovanni Sordo. Vingården ligger i Castiglione Falletto, og drives i dag af faderen Giovanni og sønnen Giorgio og har været i familiens eje siden år 1900. Pr. fl. kr. 695,-

CARTA VIEJA CABERNET SAUVIGNON

CHILE

Denne vin har den særlige smag, som skyldes de fordelagtige betingelser, der findes i Mauledalen. Farven er klar rubinrød med lidt violet kant. Duften er præget af solbær og lidt grønne urter. Smagen er lækkert saftig, let krydret med modne solbær, lidt mørke kirsebær, krydderurter, toast og lidt egetræs vanilje. Vinen er særlig blød, men dog med en usædvanlig fyldig smag med en tydelig aroma, der viser, at den er lavet af den ædle Cabernet Sauvignon-druer. Pr. glas kr. 59,- / Pr. fl. kr. 229,-

RIPASSO VALPOLICELLA

RIPASSO SUPERIORE CORTE VOLPONI, ITALIEN

Det italienske ord ripasso betyder "passeret igennem endnu en gang", og det bruges om en teknik, der sætter ekstra smag og alkohol på Valpolicella-rød-vinene. Man lader simpelt hen Valpolicellaen hvile nogen tid i fade, som lige er blevet tappet for Amarone. Amarone-resterne indeholder sukker nok til, at en ny gæring går i gang, og ved kontakten med drueresterne får vinen mere alkohol, farve og fylde. Smagsmæssigt bliver vinen rundere, fyldigere og blødere efter at have passeret Amarone-fadet. Det giver vinen en klar rubinrød farve og en smag med hint af blommer og kirsebær. Pr. fl. kr. 349,-

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

MONTE ZOVO, ITALIEN

Vinens farve er meget dyb rubinrød med en kant, der nærmer sig brændt ler. Bouqueten er en oplevelse i sig selv med lakrids, tobak, krydderier og en intens varme. Vinen har en enorm, blød og glat krop, og eftersmagen vil ingen ende tage. Denne vin er en oplevelse. Pr. fl. kr. 599,-

CHIANTI CLASSICO RISERVA

CASTELLO D'ALBOLA, ITALIEN

Chianti Classico Riserva, Castello d'Albola er særdeles drikkevenlig og ukompliceret. Vinen har en elegant rubinrød farve og en delikat aroma med kirsebær og strejf af violer. Smagen er harmonisk, fløjlsblød og velstruktureret med en behagelig afrundet tannin i eftersmagen. I de gode år bliver druerne omhyggeligt sorteret og de bedste taget fra til denne Riserva vin. Gæringen foregår i helt moderne horisontale tanke, der roterer for at sikre den bedst mulige skindkontakt og en god aroma. Efter gæringen lagres vinen i store egetræsfade i mindst to år. Den sidste lagring foregår på flaske, hvor der skal gå mindst tre måneder. Pr. fl. kr. 319,-

BRUNELLO DI MONTALCINO

FATTORIA DEI BARBI D.O.C.G., ITALIEN

Cinelli Colombini familien, har dyrket og ejet jord i Montalcino siden 1352, og har ejet Fattoria dei Barbi, siden slutningen af det 18. århundrede. Huset råder over 450 ha jord og vingårde i Montalcino, Scansano og Chianti. Huset har produceret Brunello siden 1892, og var de første, der eksporterede Brunello til Europa, Amerika og Asien. Siden 1892 har denne vin med sine mange udmærkelser været hjertet i husets produktion. Pr. fl. kr. 795,-

RØDVIN

WHINFIELD ESTATE, ZINFANDEL

CALIFORNIEN

Whinfield Estate Zinfandel er medium fyldig, rig på aroma af brombær og ribs, med et strejf af krydderier. Den frugtfyldte bærsmag og sorte peber trænger igennem i den lange eftersmag. Pr. fl. kr. 219,-

LOS HAROLDOS

MALBEC - FADLAGRET, ARGENTINA

Denne Malbec udstråler dybe rubinrøde nuancer, brillante og fejlfri. Aromaen er kompleks med røde frugter: kirsebær, blomme og hindbær og kombineret med et strejf af træ fremhæves tilstedeværelsen af vanille og chokolade. Smagen er kraftig med god tannin. Velafbalanceret og lang eftersmag. Pr. fl. kr. 279,-

GINESIA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, MENICUCCI

ITALIEN

En signaturvin fra Abruzzo, Ginesia Montepulciano D'Abruzzo (DOP), er 100% økologisk Montepulciano druer. Denne vin er en flot rubinrød farve, med masser af røde frugter i smagen. En meget behagelig og drikke moden vin med bløde tanniner, den passer perfekt sammen med mad eller bare som et godt glas vin. Pr. glas kr. 65,- / Pr. fl. kr. 229,-

VENTOUX

DOMAINE DU VIEUX LAZARET, FRANKRIG

Høsten foretages med håndkraft, og druerne udvælges omhyggeligt inden presning. Efter lagring i egetræsfade, tappes vinen og flaskelagringen kan begynde. Det er en flot vin med en elegant smag med blødhed og lang eftersmag. Pr. fl. kr. 289,-

SO MANY GOOD WINES
SO LITTLE TIME

ROSEVIN

GINESIA CERASUOLO D'ABRUZZO ROSÉ, MENICUCCI

ITALIEN

100% økologiske Montepulciano D'Abruzzo druer. Vinen har en lys rosa farve og en frisk smag, der er fyldig og velafbalanceret med intense frugtagtige fornemmelser. Bouquetten er kendetegnet ved duften af gule ferskner, jordbær, og nuancer af violer. Denne vin går godt med næsten alt, Tapas, Pasta retter og lette kødretter. Pr glas kr. 65,- / Pr fl. kr. 229,-

CARTA VIEJA

MERLOT ROSÉ, CHILE

Den frugtagtige aroma er stor og intens, med noter af hindbær, kirsebær og rosenblade. Smagen er saftig og velafbalanceret med tropiske frugter blandet med bløde citrusnoter, der efterfølges af en ren, frisk og vedvarende finish. Pr fl. kr. 219,-

ZÖHRER, SAND 1 ROSÉ

ØSTRIG

Denne læskende rosévin byder på en fyldig og frugtig smag, som med sin blanding af druerne Zweigelt, Cabernet Sauvignon og Merlot er en sand fornøjelse til lyst fisk, svinekød, grøntretter eller blot som aperitif. Bouquetten er frisk og sommerlig og smagen domineres af modne kirsebær, solbær og en anelse jordbær. Pr fl. kr. 259,-

APERITIF / DESSERT

PROSECCO BRUT

ORGANIC, CA'SELVA, ITALIEN

Prosecco betyder "næsten tør". Vinen har en strågul farve med grønne reflekser. Smagen er frisk og liflig, med noter af grønne æbler og fersken. De naturlige bobler er vedholdende og små. Pr. glas kr. 65,- / Pr fl. kr. 269,-

MOSCATO

UVELLO DOLCE, ITALIEN

Denne let perlende vin er lavet på Moscato-druen. Druerne kommer fra over 20 år gamle vinstokke i dalen mellem floderne Tanaro og Bormida i Piemonte. Farven er strågul, smagen elegant, med sødme og aroma af muscat. Pr glas kr. 59,-



[/lavivadk](#)



[laviva.dk/kalundborg](#)



[/lavivakalundborg](#)