

Un'esperienza gastronomica multisensoriale che risponde ad un'unica visione:  
l'affermazione dell'eccellenza nell'ospitalità in tutte le sue forme.  
Benvenuti in Vivilo.  
*Lorenzo e Giovanni*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

## I NOSTRI PERCORSI

### “L'INIZIO”

SOLO A TAVOLO COMPLETO

PROSCIUTTO DI PARMA, BURRATA E FOCACCIA  
Parma ham, burrata and focaccia

RISOTTO FRANCIACORTA E ROBIOLA DOLCE  
Creamy Franciacorta Risotto with sweet robiola fondue

FILETTO DI MAIALE, PATATE, MELA E SPECK  
Pork fillet with potatoes, apple and speck

DESSERT GOURMAND

€ 50,00 | VINI ESCLUSI  
without wine

### Percorso Vini

PERCORSO BOLLICINE A KM 0 (4 CALICI DI FRANCIACORTA)  
Franciacorta route at Km 0 (4 glasses of Franciacorta)

€ 20,00 a persona

---

### “L'EVOLUZIONE”

SOLO A TAVOLO COMPLETO

UN VIAGGIO TRA I SAPORI DELLA NOSTRA CUCINA,  
TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE, IN UN PERCORSO DI 7 PORTATE

€ 75,00 | VINI ESCLUSI  
without wine

### Percorso Vini

PERCORSO VINI IN ABBINAMENTO (6 CALICI)  
Wine route (6 glasses)

€ 35,00 a persona

## ANTIPASTI

### Starter

TARTARE CROSTACEI, AVOCADO, COCCO E CAVIALE  
Crustaceans tartare, avocado, coconut and caviar

€ 24,00

GNOCCO FRITTO, MORTADELLA E STRACCIATELLA  
Fried dumpling, mortadella and stracciatella

€ 16,00

“BOLLITO DAL MARE”  
“Boiled sea”

€ 20,00

UOVO, PORRO, ASPARAGI E GUANCIALE CROCCANTE  
Egg, leeks, asparagus and crispy pork cheek

€ 16,00

---

## PRIMI

### First course

PACCHERI POMODORO, BASILICO E LIMONE  
Paccheri with tomato, basil and lemon

€ 19,00

TAGLIATELLE RAGU' DI MARE E SALSA BURRO BIANCO\*  
Tagliatelle with seafood ragout and white butter sauce

€ 22,00

SPAGHETTI CACIO, PEPE, OSTRICA E CAVIALE PER-SE'  
Spaghetti with cacio, pepper, oyster and Per-Sé caviar

€ 25,00

RISOTTO PISELLI E ROBIOLA DI ROCCAVERANO  
Risotto with peas and robiola of Roccaverano

€ 19,00

CASONCELLI GUANCIALE, PARMIGIANO E MANDORLE  
Casoncelli with pork cheek, Parmesan and toasted almonds

€ 19,00

---

## SECONDI

### Second course

FISH AND CHIPS\*  
€ 22,00

MERLUZZO, AGRETTI, ACCIUGHE E VONGOLE VERACI\*  
Codfish, agretti, anchovies and clams

€ 22,00

BATTUTA DI MANZO “CARBONARA”  
Beef tartare “Carbonara”

€ 22,00

POLLO, CURRY, MAIS E CHORIZO  
Chicken, curry, corn and chorizo

€ 22,00

---

## DEGUSTAZIONE FORMAGGI

### Cheese Tasting

DEGUSTAZIONE ACCOMPAGNATA DA PANE SPEZIATO E CONFETTURE  
Full tasting with spicy bread and jams

COMPLETA € 19,00 | PICCOLA € 12,00

---

ACQUA € 2,50 | CAFFÈ € 3,00 | COPERTO Service € 3,50

\* In mancanza di prodotti freschi reperibili sul mercato, possono essere utilizzati prodotti surgelati