

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

FIOCCO DI CRUDO DI PARMA, PAN BRIOCHE E GIARDINIERA DI VERDURE
Fiocco Parma ham, pan brioche and pickled vegetables

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

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI SPECK, SPUMA DI PATATE E PUREA DI MELE
Pork fillet in speck croust, whipped potato cream and puréed apple

DESSERT GOURMAND

€ 55,00

VINI ESCLUSI
without wine

Percorso Vini

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

€ 25,00 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 bread dumpling, mortadella and stracciatella

€ 18,00

“BOLLITO DAL MARE”*
Warm fish salad

€ 20,00

UOVO, JAMÓN IBÉRICO, SPUMA DI PORRI E PATATE
Egg, Jamon Iberico, whipped potato and leek cream

€ 18,00

PRIMI

First course

PACCHERI RAGÙ DI PESTÖM E SALSA FRANCIACORTA
Paccheri with "pestom" ragout and Franciacorta sauce

€ 19,00

PASTA E PATATE DAL MARE CON CREMA DI ROMANESCO*
Pasta with potato, fish and tomato sauce

€ 21,00

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

€ 26,00

RISOTTO FRANCIACORTA E ROBIOLA DOLCE 2.0
Creamy Franciacorta 2.0 Risotto with sweet robiola fondue

€ 19,00

CASONCELLI PARMIGIANO, GUANCIALE E MANDORLE TOSTATE*
Casoncelli with Parmesan, jowl bacon and toasted almonds

€ 19,00

SECONDI

Second course

FISH AND CHIPS*
€ 23,00

MERLUZZO ALLA "MUGNAIA"*
"Mugnaia" style codfish

€ 23,00

BATTUTA DI MANZO "CARBONARA"
"Carbonara" beef tartare

€ 23,00

VITELLO OLIO D'OLIVA E CAPPERI
Olive oil and caper seasoned calf

€ 23,00

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

Cheese Tasting

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

COMPLETA € 20,00 | PICCOLA € 14,00

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

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