

L'affermazione dell'eccellenza nell'ospitalità in tutte le sue forme.

Benvenuti in Vivilo

Lorenzo e Giovanni

Per informazioni su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

DEGUSTAZIONE

L'Inizio

“dove gusto e tecnica si incontrano”

SOLO A TAVOLO COMPLETO

FIOCO DI CRUDO, PAN DOLCE E GIARDINIERA DI VERDURE

Raw ham, sweet bread and pickled vegetables

RISOTTO FRANCIACORTA E ROBIOLA DOLCE

Creamy Franciacorta Risotto with sweet robiola fondue

FILETTO DI MAIALE SPECK, PATATE E MELE

Pork filet, bacon, potatoes and apple

DESSERT GOURMAND

€ 65,00 | VINI ESCLUSI
without wine

Percorso Vini

PERCORSO VINI IN ABBINAMENTO (4 CALICI)
wine route 4 glasses

€ 25,00 | a persona

L'Evolutione

Un viaggio tra i sapori della nostra cucina,
tra tradizione ed innovazione, in un percorso di 7 portate.

SOLO A TAVOLO COMPLETO

€ 85,00 | VINI ESCLUSI
without wine

Percorso Vini

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

€ 40,00 | a persona

I Formaggi

CHEESE TASTING

DEGUSTAZIONE ACCOMPAGNATA DA PANE SPEZIATO E CONFETTURE

Cheese tasting with spicy bread and jams

COMPLETA € 22,00 | MEZZA € 15,00

Antipasti

STARTER

TARTARE CROSTACEI, AVOCADO, COCCO E CAVIALE*
Crustaceans tartare, avocado, coconut and caviar
€32,00

CALAMARI, PISELLI E CAPESANTE *
Squid, peas and scallops
€26,00

BOLLITO DAL MARE *
Warm fish salad
€25,00

UOVO, SPINACI E JAMÓN IBÉRICO
Egg, spinach and Jamón Ibérico
€24,00

Primi

FIRST COURSE

PACCHERO, POMODORO, BASILICO E PARMIGIANO
Pacchero with tomato sauce, basil, parmesan cheese
€23,00

SPAGHETTI CACIO, PEPE, OSTRICA E CAVIALE
Spaghetti with cacio, pepper, oyster and caviar
€32,00

UOVO IN RAVIOLO
Ricotta, egg and spinach ravioli
€26,00

RISOTTO FRANCIACORTA E ROBIOLA DOLCE
Creamy Franciacorta Risotto with sweet robiola fondue
€23,00

CASONCELLI GUANCIALE E MANDORLE TOSTATE
Casoncelli with jowl bacon and toasted almonds
€23,00

Secondi

SECOND COURSE

MORONE, ASPARAGI, BERNESE E SALSA ORIENTALE *
Asparagus, backdrop amberjack, béarnaise and oriental sauce
€32,00

MERLUZZO, PUNTARELLE, ACCIUGHE E BURRATA*
cod, chicory, anchovies and burrata
€29,00

BATTUTA DI MANZO *CARBONARA*
"Carbonara" beef tartare
€29,00

AGNELLO IBERICO, RUCOLA E MELANZANA
Iberian lamb, rocket salad and aubergine
€29,00

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

ACQUA €3,00 | CAFFÉ €3,00 | COPERTO (SERVICE) €4,00