

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

FIOCCO 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'Evoluzione*

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

ZUPPETTA DI MOLLUSCHI, CROSTACEI E FRANCIACORTA\*  
Seafood soup and franciacorta  
€ 26,00

\*BOLLITO DAL MARE\*  
Warm fish salad  
€ 26,00

UOVO, PORCINI, SPINACI E PARMIGIANO  
Egg, porcini mushrooms, spinach and parmesan cheese  
€ 24,00

# Primi

## FIRST COURSE

PACCHERO, POMODORO, BASILICO E PARMIGIANO  
Pacchero with tomato sauce, basil, parmesan cheese  
€ 24,00

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

RISOTTO FRANCIACORTA E ROBIOLA DOLCE  
Creamy Franciacorta Risotto with sweet robiola fondue  
€ 24,00

CASONCELLI GUANCIALE E MANDORLE TOSTATE  
Casoncelli with jowl bacon and toasted almonds  
€ 24,00

RAVIOLI DI BRASATO, FINFERLI, PATATE FUMÉ  
Ravioli with braised meat, mushrooms, smoked potatoes  
€ 24,00

# Secondi

## SECOND COURSE

MERLUZZO, BROCCOLETTI, VONGOLE E SARDA DI LAGO\*  
Cod fish, broccoli, clams and lake sardine  
€ 32,00

ROMBO, FOIE GRAS E PORCINI\*  
Turbot fish, Foie gras, porcini mushrooms  
€ 32,00

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

VITELLO, VERZA, CIPOLLA DI TROPEA E TOPINAMBUR  
Veal, Savoy cabbage, tropea onion and Jerusalem artichoke  
€ 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