

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

€ 70,00 | 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

€ 90,00 | 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 € 25,00 | 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

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

RISOTTO, PORCINI, BAGOSS E MIRTILLI
Risotto with porcini mushrooms, Bagoss cheese and blueberries
€27,00

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

CARBONARO, PUNTARELLE, BROCCOLO E SARDA DI LAGO AFFUMICATA *
Coalfish, chicory puntarelle, broccoli and smoked lake sardine
€31,00

MORONE, PORCINI E FOIE GRAS *
Turbot fish, Foie gras, porcini mushrooms
€33,00

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

VITELLO STUFATO D'AUTUNNO
Autumn veal stew
€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