

“L’affermazione dell’eccellenza in tutte le sue forme”
Viviana, Lorenzo e Giovanni vi danno il benvenuto in Vivilo

“ L ’ I N I Z I O ”

4 Luglio 2010

Il punto di partenza di un viaggio culinario, dove ogni piatto racconta le origini di un sogno diventato realtà.

€ 70 escluso vini | without wine

FIOCCO DI CRUDO, PAN DOLCE E GIARDINIERA DI VERDURE

Raw ham, sweet bread and pickled vegetables

1,3,7

RISOTTO, FRANCIACORTA E ROBIOLA DOLCE

Creamy Franciacorta risotto with sweet robiola fondue

7,12

*FILETTO DI MAIALE, SPECK, PATATA E MELA

Pork filet, bacon, potato and apple

7,9

MANTECATO AL FIORDILATTE ED I SUOI ABBINAMENTI

Creamy fiordilatte ice cream and its pairings

7,8

solo a tavolo completo.

I CALICI

€ 35 a persona | per person

ACCOMPAGNAMENTO QUATTRO CALICI

accompaniment of 4 glasses

“ L ’ E V O L U Z I O N E ”

Marzo 2014

Un percorso tra i sapori della nostra cucina, tra tradizione e innovazione: l’ispirazione dello Chef in sei portate

escluso vini | without wine € 90

6 PORTATE FIRMATE DALL’ESTRO DELLO CHEF

solo a tavolo completo.

I CALICI

a persona | per person € 45

ACCOMPAGNAMENTO SEI CALICI

accompaniment of 6 glasses

“ A L P E & O R T O ”

Gennaio 2025

Verdure dell’orto e formaggi di malga da piccole aziende agricole . Un menu che celebra la semplicità della terra con la ricchezza dei Pascoli.

€ 80 escluso vini | without wine

5 PORTATE VEGETALI FIRMATE DALL’ESTRO DELLO CHEF

solo a tavolo completo.

1,3,6,7,8,12

I CALICI

€ 40 a persona | per person

ACCOMPAGNAMENTO CINQUE CALICI

accompaniment of 5 glasses

PER INIZIARE

*IL BOLLITO DAL MARE (2014) V	€ 27
<i>Warm fish salad</i>	
2,3,4	
*TARTARE DI CROSTACEI, AVOCADO, COCCO, CAVIALE (2016) V	€ 35
<i>Crustaceans tartare, avocado, coconut and caviar</i>	
2,4,7	
SALMERINO E FRANCIACORTA	€ 27
<i>Char fish and Franciacorta</i>	
4,7,12	
UOVO, ASPARAGI E JAMÓN	€ 28
<i>Egg, asparagus, jamón</i>	
1,3,7	

PRIMI

*CASONCELLI “BERGAMO - BRESCIA” (2010) V	€ 25
<i>Stuffed casoncelli, guanciale sauce and sage</i>	
1,3,7,8	
SPAGHETTO, CACIO, PEPE, OSTRICHE E CALVISIUS (2018) V	€ 35
<i>Spaghetti with Cacio, pepper, oyster and Calvisius caviar</i>	
1,4,7,14	
MALFATTI, FUNGHI, ERBE DI CAMPO	€ 26
<i>Handmade gnocchi, mushrooms, wild herbs</i>	
1,3,7	
RISO, PEPERONE, SARDA DI LAGO E STRACCIATELLA	€ 28
<i>Rice, peppers, lake sardines, stracciatella</i>	
7,4	

SECONDI

BATTUTA DI MANZO “CARBONARA” (2015) V	€ 30
<i>“Carbonara” beef tartare</i>	
3,7	
*TEMPURA DI ORTO E MARE	€ 32
<i>Vegetable and seafood tempura</i>	
1,2,4	
CAVOLO, TARTUFO NERO E SILTER	€ 28
<i>Cabbage, black truffle, local cheese</i>	
7	
*CARBONARO, OSTRICA E INSALATA	€ 33
<i>Coalfish, oysters, salad</i>	
4,6	

FORMAGGI

IL NOSTRO CARRELLO DEI FORMAGGI	€ 28 € 18
<i>Accompagnato da pane speziato e confetture</i>	<i>completa mezza</i>
1,7,8	
<i>Cheese tasting with spiced bread and jams</i>	

ACQUA €3,50 | CAFFÈ € 3,50 | COPERTO €5,00

*Per preservare meglio la qualità dei nostri ingredienti alcuni prodotti sono
abbattuti a -18 secondo normative vigenti.

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte e derivati | 8 Frutta a guscio
9 Sedano | 10 Senape | 11 Semi di sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi