

Vivaldi

ANTIPASTI

Alici con panatura alle erbe, giardiniera di verdure homemade e mayo alla barbabietola	1-4-6	14
Polpo arrostito su guacamole con quinoa alla barbabietola, caprino e broccoli siciliani	7-8-14	18
Panino al nero di seppia con hotdog di calamaro, mayo ai lamponi e puntarelle alle alici	1-3-4-14	15
Vitello tonnato cbt con patate e salsa tonnata	1-3-4	18

PRIMI PIATTI

Tagliolini al nero di seppia con mazzancolle blu, pesto di pistacchio, polpa di riccio e pomodori confit, su fonduta di bufala affumicata	1-2-3-4-7-8	22
Tortello ripieno di parmigiano 24 mesi mantecato con burro, funghi (secondo stagionalità) su tartare di manzo, crema di zucca e perlage di tartufo	1-3-7	22
Spaghettoni con ragù di polpo e calamaro su fonduta di taleggio, polvere di olive e perlage di basilico	1-7-14	18

SECONDI PIATTI

Tataki di tonno con polvere di alga Nori, salsa di datterino giallo, mayo al wasaby, crispy rice alla soia e pack choy al sesamo	1-3-4-6-11	22
Pancia di maialino cbt su crema di topinambur, rosti di patate e cime di rapa	1-7	18
Panbrioche con burger di ceci, mayo al pomodoro e spinacino saltato	1-3-4	16
Tagliata di manzo	6-1	8/etto

MENÙ DEGUSTAZIONE

4 portate a scelta dello chef ed un calice di vino incluso	40
--	----