

ANTIPASTI

Cracker salato ai multicereali con sashimi di salmone marinato alla barbabietola, tomino e gel alla mela verde, coulis di lamponi ed insalatina e mango	1-4-7-8	18
Raviolo di calamaro ripieno di ricotta e spinacino su salsa di gazpacho e cicorietta croccante	3-7-14	14
Polpo rosticcato su pappa al pomodoro, fonduta di bufala e salsa di melanzana affumicata con sedano ghiaccio	1-7-14-9	18
Tagliere Vivaldi con salumi e formaggi	7	20

PRIMI PIATTI

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino, zenzero, riccio di mare e ricotta agli agrumi	1-7	22
Pacchero con salsa alla puttanesca, baccalà in due consistenze e polvere di olive	1-4	18
Risotto con pesto di mizuna, vongole veraci, limone candito e bottarga di muggine	4-7	20

SECONDI PIATTI

Rolls di orata avvolto nella bieta, ripieno di patate e asparagi su salsa di datterino giallo e crumble di bottarga	1-4-7	20
Tataki di tonno al sesamo con dressing di mango e passion fruit con pack-choy e concassé di pomodoro	4-6-9-11	22
Grigliata di pesce	2-4-12-14	25
Tris di bao alla curcuma con guacamole, hamburger di wagyu, salsa brie, bacon croccante e melanzana grigliata	1-7	18

MENU' DEGUSTAZIONE

4 portate a scelta dello Chef ed un calice di vino (minimo 2 persone)	50
--	----

Vivaldi

Vivaldi

VIVALDI SPECIAL

Bagel integrale ripieno di pulled pork bbq, cavolo cappuccio, mostarda allo zafferano e provola	1-3-7-11	12
Polpettine di lenticchie con panna acida alla menta e cipolla croccante	1-3-7	10
Vellutata di spinaci con quenelle di ricotta di pecora e guancialetto croccante	7	12
Tagliolino cacio e pepe e asparagi	1-7	15
Risotto al pomodoro e salsa di bufala	7	13
Tagliata di manzo		8 l'etto
Caesar Salad con pollo	1	12
Cotoletta di ceci con salsa tzatziki e insalatina di pomodori	1-7	10