

ANTIPASTI

Alici con panatura alle erbe, giardiniera di verdure homemade e mayo alla barbabietola	1-4-6	14
Polpo rosticcato su crema di fave, cicorietta, patate al burro e mayo di polpo	8-14	18
Insalata di mare fusion	4-7	18
Roast beef CBT di manzo con mayo alla rucola, salsa di noci pecan e pomodori confit	3-8	16
Tagliere Vivaldi con salumi e formaggi	7	20

PRIMI PIATTI

Tagliolini con ragù di canocchie al datterino giallo, calamari, tartare di orata e broccoletti croccanti.	1-2-4-12-14	22
Risotto al mandarino crudité di scampo marinato al lime riduzione di campari, calamaro croccante e caprino	1-2-7-12	22
Spaghettoni con vongole veraci salsa di sedano rapa, pomodoro confit e bottarga	1-2-7-12	22

SECONDI PIATTI

Trancio di ricciola su vellutata di zucca in porchetta, carciofi croccanti e crumble di cavolo nero	1-3-7-8	22
Spiedo di tonno e ananas caramellato su salsa di bufala al cocco, pat-choy al sesamo e salsa all'arrabiata	1-7	22
Panbrioche con burger di ceci, mayo al pomodoro e spinacino saltato	1-3-4	16
Tagliata di manzo		8/etto
Guancia di manzo CBT su salsa di zucca, con pioppini e purè di patate viola	7	18

MENÙ DEGUSTAZIONE

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

Vivaldi

VIVALDI SPECIAL

Vellutata di zucca con ceci croccanti e cavolo nero	13
Suppli ripieno di baccalà e bufala su sqise di parmigiano, mayo senape e puntarelle	8
Mezze maniche alla Carbonara	14
Spaghettone all'amatriciana	14
Galletto cbt con patate al forno e spinaci ripassati al parmigiano	16
Verdure di stagione	6