



YOUR NEVER ENDING TASTE

---

# MENU

---

Un quadrato blu racchiude la nostra **identità**:  
un **orizzonte calmo** dove le cose trovano il loro posto.  
Una **corda marinara** che riflette il sole ed evoca il mare.  
La scritta a mano, come una **dedica personale**,  
un segno che parli di cura.  
Infine il quadrato, lo spazio in cui tutto accade,  
il limite entro il quale esprimere la nostra **accoglienza**.

# Vivaldi

RESTAURANT

## IL CRUDO

Vivaldi

### Tagliatella di seppia

all'amatriciana di mare con  
guanciale croccante e pecorino

7-14

### Sashimi di salmone

su cracker salato al nero di  
seppia e guacamole

1-4

### Battuto di scampi

con crudité di asparagi e  
salsa di pesche

2-12

### Cannolo di gambero rosso

ripieno di stracciatella, salsa al  
mandarino e perlage di tartufo

2-7-12

### Tartare di tonno affumicato

con insalatina di cocomero,  
feta e polvere di olive

4-7

30

## Gli ACCORDI

### Gamberoni croccanti alle mandorle

mayo al passion fruit e  
pak choi al sesamo e soia

1-7

15

### Polpo arrostito

con gazpacho verde, crumble al pepe  
nero, mousse di yogurt e feta, sorbetto al  
pomodoro e friggitelli

1-7-9-14

18

### Raviolo di Calamaro

ripieno di ricotta e spinacino,  
su salsa di gazpacho e cicorietta croccante

3-7-14

14

### Cannolo con tartare di manzo

su salsa di friggitelli, datterino giallo ed  
insalatina con ananas,  
cetriolo e sesamo

1-3-6-7-8

16

## Primo MOVIMENTO

### Linguina ai ricci di mare

aglio, olio e peperoncino e  
stracciatella agli agrumi

1-7

22

### Pasta di peperone con baccalà mantecato

su salsa di peperone arrostito, datterino giallo,  
scarola ripassata e polvere di olive

1-4-8

18

### Spaghettoni alle vongole veraci

con olio al basilico, salsa di canocchie di  
mare e finger lime

1-2-12-14

22

### Risotto alla carbonara di mare

con rana pescatrice, calamari,  
gamberi e bottarga di tonno

2-3-4-7-12-14

22

## Secondo TEMPO

### La Frittura

calamari, triglie ed alici  
con mayo al mojito

1-3-4-14

20

### Trancio di pescato del giorno

su salsa di ciliegie, spaghetti di verdure,  
fumetto di pesce e ciliegie caramellate

1-4-9

25

### Grigliata di pesce

Tonno, calamaro, polpo,  
rana pescatrice, gamberone

2-4-12-14

30

### Tris di bao Wagyu

con guacamole, salsa brie,  
bacon croccante e melanzana grigliata

1-7

18

## FUORI *Spartito*

### Bagel Integrale con tonno Homemade

con humus di ceci, zucchine,  
carote al sesamo e cipolle caramellate

14

1-3-4-6-11

### Polpettine di lenticchie

con panna acida alla menta  
e cipolla croccante 1-3-7

12

### Tagliolino Cacio & Pepe

con fiori di zucca e  
zucchine piccanti 1-7

15

1-7

### Prosciutto & mozzarella

bocconcino di mozzarella panata  
dell'agropontino e prosciutto di Parma 22 mesi 1-7

14

1-7

### Caesar Salad

con misticanza, pollo,  
pomodorini e formaggio 1

12

1

### Polpettine di pulled pork

su salsa smoked BBQ e  
cavolo cappuccio 1-3

13

1-3

### Cotoletta di ceci

con salsa tzatziki ed  
insalatina di pomodori 1-7

12

1-7

### Tagliata di manzo

8/etto

### Contorno del giorno

7

## *Sinfonia* DELLO CHEF

4 portate a scelta dello Chef ed un calice di vino

(minimo 2 persone)

50

## LIGHT LUNCH

### Prime SUGGERZIONI

#### Caprese Vivaldi

carpaccio di pomodoro mozzarella di bufala dell'agropentino, crumble di taralli e pesto di basilico

12

1-7-8

#### Culatello di Zibello

con crostini di pane, stracciatella e tartare di melone e menta

9

1-7

#### Club sandwich

con roastbeef, bacon croccante, cetriolini, insalata e pomodori

10

1-3-7

#### La Frisella

con tonno sott'olio homemade, bufala, pachino e zucchine grigliate

15

1-4-7

### TRAME DI *Guosto*

#### Culurgiones fatti in casa

ripieni di ricotta e menta su salsa ai tre pomodori, chips di parmigiano e borragine

15

1-7

#### Spaghettoni con pesto alla genovese

tartare di salmone, lime e granella di pistacchio

18

1-4-8

#### Tagliolini con pesto alla Trapanese

con gamberi, stracciatella e melanzane croccanti

16

1-2-7-8-2

#### Cous cous all'orientale

con tartare di tonno, porro croccante e guacamole

18

1-4-8

### Dal MARE

#### Gamberoni croccanti alle mandorle

mayo al passion fruit e pak choi al sesamo e soia

15

2-3-6-11-12

#### Calamaro scottato

su tortino di patate agli agrumi e caponata su salsa di datterino giallo e crumble di pinoli

18

1-8-14

#### Tacos ripieno di gamberi al vapore

salsa tzatziki, concassé di pomodoro e misticanza

16

1-2-7-12

### *Insalate* SELECTION

#### Insalata con Polpo

con misticanza, patate, taccole, olive e la sua mayo

18

14

#### Insalata Greca

con feta, pomodori, cetrioli, cipolla e olive

12

#### Insalata fusion con gamberi

riso croccante alla soia, guacamole, datterino rosso, finocchio e primo sale

16

1-2-6-7-12