



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

Gli ACCORDI

Sashimi di salmone

su cracker ai multicereali, tomino,
gel alla mela verde e coulis di lamponi

18

1-4-7-8

Polpo rostito

su pappa al pomodoro, fonduta di bufala
e salsa di melanzana affumicata

18

1-7-9-14

Raviolo di Calamaro

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

14

3-7-14

Tartare di manzo

marinata con soia e tuorlo su pan brioche,
cream cheese e nocciole

16

1-3-6-7-8

Primo MOVIMENTO

Spaghettoni ai ricci di mare

aglio, olio e peperoncino e
ricotta agli agrumi

22

1-7

Pasta di peperone con baccalà mantecato

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

18

1-4-8

Risotto con crema di vongole

con limone candito, pesto di prezzemolo,
salsa di corallo e polvere di alga nori

22

2-7-12-14

Tagliolino Cacio & Pepe

con asparagi

15

1-7

Secondo TEMPO

Rolls di orata

avvolto nella bieta, ripieno di patate e
asparagi su guazzetto di vongole

22

1-4-7

Tataki di tonno

con dressing al mango e passion fruit, sesamo,
pack choy e concassè di pomodoro

22

4-6-9-11

Tagliata di manzo

8/etto

Cotoletta di ceci

con salsa tzatziki ed
insalatina di pomodori

12

1-7

Vivaldi SELECTION

Grigliata di pesce

Tonno, calamaro, polpo,
rana pescatrice, gamberone

30

2-4-12-14

Tris di bao Wagyu

con guacamole, salsa brie,
bacon croccante e melanzana grigliata

18

1-7

Vivaldi

RESTAURANT

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
10

Risotto al pomodoro

con salsa di bufala 7
13

Tagliere Vivaldi

con salumi e formaggi 7
20

Caesar Salad

con misticanza, pollo,
pomodorini e formaggio 1
12

Polpettine di pulled pork

su salsa smoked BBQ e
cavolo cappuccio 1-3
13

Sinfonia DELLO CHEF

4 portate a scelta dello Chef ed un calice di vino

(minimo 2 persone)

50

Vivaldi
RESTAURANT