Vivaldi
RESTAURANT

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,
i confini entro i quali esprimere la nostra **accoglienza.**

Vivaldi
RESTAURANT

Gli ACCORDI

Polpo arrosticciato
su vellutata di patate allo zafferano,
broccoletti e riso venere croccante [1-2-4]
18

Alici fritte
con panature alle erbe,
mayo agli agrumi
e insalatina di puntarelle [1-3-4]
16

Tataki di salmone
con insalatina di finocchi e arance,
granella di pistacchio e salsa teriyaki [4-6-8]
18

Primo MOVIMENTO

Pacchero
alla carbonara [1-3-7]
14

Spaghettone
con granchio blu, limone
e broccoletti croccanti [1-2-7-8-12]
18

Tagliolino
cacio e pepe, con tartare di gambero rosso e
polvere di cavolo nero [1-2-3-7-12]
22



Secondo TEMPO

Tataki di tonno su pita greca
vellutata di zucca, semi di zucca
e broccoletti [1-4]
20

Fish & Chips
merluzzo, patate homemade,
mayo allo zafferano [1-3-4]
20

Maialino cbt
su vellutata di sedano rapa,
broccoletti e tartufo
25

LE QUATTRO Stagioni — Autunno

Risotto mantecato alle castagne
gamberi scottati al rosmarino
e pancetta croccante [7]
22

Fettuccine ai funghi porcini
con fonduta di parmigiano [1-7]
20

Polpettine di zucca
con caprino e cavolo nero [1-7]
12

Vivaldi
RESTAURANT

FUORI Spartito

Carciofo alla romana
con spuma di patate e fondo di salsiccia [7]
13

Tagliere Vivaldi
con prosciutto di Parma 22 mesi e Parmigiano Reggiano 50 mesi
18

Tagliata di manzo
8/etto

Contorno del giorno
6

Sinfonia DELLO CHEF

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

Vivaldi
RESTAURANT
YOUR NEVER ENDING TASTE

* Alcuni prodotti della pesca potrebbero essere sottoposti a trattamento di abbattimento termico o essere congelati/surgelati all'origine, in conformità alle normative vigenti, al fine di garantirne la qualità e la sicurezza alimentare