

IL TUO MENÙ DEGUSTAZIONE

Entra nel VIVO!

Componi il tuo menù scegliendo
tra le portate 65% e decidi
quante volte viverlo.

VIVILO 2 VOLTE



+



2 portate
65% a scelta

1 dolce
a scelta

€ 20

VIVILO 3 VOLTE



+



3 portate
65% a scelta

1 dolce
a scelta

€ 29

VIVILO 4 VOLTE



+



4 portate
65% a scelta

1 dolce
a scelta

€ 36



CUCINA • B&B

IL SUO VINO

VIVI l'esperienza di gustare ogni piatto
del tuo menù con il giusto vino: decidi
quanti calici diversi abbinare e il
sommelier li selezionerà per te.



+



1 calice da 125 ml
e vino dolce

€ 5



+



2 calici da 125 ml
e vino dolce

€ 9



+



3 calici da 125 ml
e vino dolce

€ 12

www.vivorestaurant.it





PER INIZIARE

Porzione
100% 65%

Il principio toscano salumi pregiati, crostini, pasta fritta, carciofini	10	7
Prosciutto dolce tagliato a mano con burrata, rucola e pomodorini	12	8
Zuppetta Gazpacho con cetriolo, feta e pane nero	10	7
Sformatino di zucchine su crema di datterini con fonduta al pecorino	9	-
Pappalà baccalà mantecato e pappa al pomodoro	9	6
Insalatina di mare al vapore molluschi, crostacei, frutti di mare, citronette	13	9
Calamaretti scottati alla piastra con caprese di bufala e pomodorini passiti	13	9



PRIMI PIATTI

Pici, gnudi e gnocchi fatti in casa

Porzione
100% 65%

Pici alla maniera di Siena pomodoro fresco, basilico, aglio, peperoncino	10	7
Gnudi di ricotta e semola al pesto di basilico e mandorle	12	8
Pici al ragù leggero battuto al coltello. Con scaglie di pecorino	12	8
Chitarre al mare spaghetti alla chitarra con frutti di mare	13	-
Gnocchetti Recanati zucchine e vongole, bottarga e zest di limone	15	10
Paccheri al tonno fresco con pomodorini, olive e origano	14	9
Risotto agrumi e gamberi mantecato con zafferano e arancio	15	-



PORTATE PRINCIPALI

Porzione
100% 65%

Tagliata di manzo Black Angus pepe e rosmarino con verdure grigliate	22	-
Lombatello di manzo alla griglia spezie toscane, contorno di patate	16	10
Filetto di maialino pepe e senape indivia e riduzione al Chianti	15	-
Frittura di gamberi e calamari con le sue verdure (senza lische nè gusci)	16	10
Mazzancolle alla catalana varietà di frutta e verdure, emulsione al lime	25	17
Tagliata di tonno rosso in crosta di sesamo con crudité di verdure	18	12
Baccalà arrosto con patate, pomodorini, olive e origano	16	10



LE FOCACCE

Mozzarella e cotto	7
Mozzarella e crudo dolce	8
Caprese con bufala e basilico	7
Bufala, crudo dolce e grana	8
Vegetariana con verdure grigliate	7



LE PIZZE

Marinara	5
Marinara con acciughe e peperoncino	6
Margherita	6
Bufala e basilico	8
Napoli	7
Al prosciutto cotto	7
Ai funghi	7
Prosciutto cotto e funghi	8
Al salamino piccante	7
Alla salsiccia	7
Tonno e cipolla	9
Quattro stagioni	8
Capricciosa	8
Speck e mascarpone	9
Prosciutto cotto e carciofini	9
Gorgonzola, speck e rucola	9



LE RIPIENE

Calzone prosciutto cotto e mozzarella	8
Calzone farcito	9
Pane arabo	10



LE GOURMET

Bianca con pecorino 18 mesi e capocollo	10
Bianca gorgonzola e julienne di sedano	8
Pugliese (burrata, pomodorini, basilico)	9
Bianca camalaretti e zucchine	10
Bianca pecorino, olive e pomodorini	9
Ai frutti di mare (senza mozzarella)	12



DOLCI E FRUTTA

Tiramisù al vetro con pavesini, crema mascarpone, caffè espresso	5
Tortino al cioccolato cuore fondente e crema inglese alla vaniglia	5
Cheese cake americano con salsa Caipiroska alla fragola	6
Sorbetto al gelso nero con frutti di bosco e cialda di Montecatini	6
Macedonia di frutta cotta con nocciole Piemonte e gelato alla crema	5



LE BEVANDE

Acqua in bottiglia 75 ml	2
Vino sfuso (€/litro) o scegli dalla carta dei vini	12
Bibite analcoliche 33 cl	3
Birra chiara tedesca alla spina 20 cl	3
Birra chiara tedesca alla spina 40 cl	5
Birra Peroni senza glutine 33 cl	4
Birra analcolica 33 cl	4
Caffè	2



LE BIRRE ARTIGIANALI

Ambrata al farro 33 cl - La Petrognola (Lucca)	6
Rossa forte 33 cl - La Petrognola (Lucca)	6
Nera al farro 33 cl - La Petrognola (Lucca)	6
Tipo Pils 33 cl - Birrificio italiano (Como)	7
Weisse 33 cl - Birrificio italiano (Como)	7

Coperto incluso

In alcune delle nostre preparazioni possono essere presenti allergeni quali glutine, frutta secca, latticini, ecc. Si prega di comunicare eventuali intolleranze alimentari. Lavoriamo il pesce fresco, previa reperibilità; in alternativa, utilizziamo prodotti abbattuti direttamente a bordo.

