



ELEMENTI DI CUCINA
CONTEMPORANEA

I 4 percorsi degustazione
rappresentano la nostra Carta


—
SCOPERTA VIVACE
NUOVI CLASSICI
LIBERA-MENTE
V(I)GETALE
—

I menù degustazione si intendono per tutti gli ospiti
del tavolo e comprendono coperto, benvenuto
e piccola pasticceria.

Suggeriamo di conoscere Vivace attraverso
la scelta di un menu degustazione per un'esperienza
più ampia della nostra cucina.

Coperto comprensivo di benvenuto
e piccola pasticceria, bevande escluse | 5

Acqua Panna e San Pellegrino | 3

 Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo
nella preparazione del piatto di un prodotto Presidio Slow Food

ANTIPASTI

Uovo morbido ³⁻⁷ | 18

uovo | spuma di patate | crostini di pane al burro | porri fondenti

Peperone BBQ ¹⁻⁷ | 18

peperone | salsa bbq | estratto di prezzemolo | crema di aglio dolce

Anguilla alla brace ⁴⁻¹⁰ | 22

anguilla | mosto d'uva | albicocca | ketchup di albicocca

Trota marinata ¹⁻³⁻⁴⁻⁵ | 20

trota | verdure in carpione | wasabi | erbe amare

Lingua affumicata ¹⁰ | 20

lingua | cipollotti | tè nero | rabarbaro

PRIMI

Risotto cipolle, zafferano e liquirizia ⁷⁻⁹ | 22

riso | cipolle | zafferano | liquirizia

Bottoni di polenta ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ | 20

polenta 🍄 | bagòss 🍄 | cicoria | levistico

Cappelletti di storione ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ | 20

storione | panna di malga | fava tonka | limone | maggiorana
con aggiunta 10g di caviale Calvisius 4 | + 20

Spaghetto alle sarde di Monte Isola ¹⁻⁴⁻⁷ | 22

spaghetto | sarde di Monte Isola | burro | limone alla brace

Pappardelle "al ragout" ¹⁻³⁻⁷ | 20

pappardelle | fave | ragù di pecora | cedro

SECONDI

Melanzana "al cubo" ³ | 20

melanzana | caviale di melanzane | salsa verde | basilico

Mercato | 28

mare, lago o cortile secondo il mercato

Storione alla brace ⁴⁻⁷ | 26

storione | acetosella | bietole

con aggiunta 10g di caviale Calvisius 4 | + 20

Piccione ¹⁻³ | 32

piccione | ciliegie

"Spiedo" alla brace ⁷⁻¹⁰ | 28

mora romagnola 🍄 | patata | ketchup peperoni

ABBINAMENTO VINI

Percorso Franciacorta | 35

3 calici di Franciacorta

Percorso Degustazione | 30

3 calici

Percorso Degustazione | 35

4 calici

Percorso Vivace | 45

5 calici

Percorso Vivace | 55

6 calici

SCOPERTA VIVACE | 75

• 6 PORTATE •

Peperone BBQ ¹⁻⁷

peperone | salsa bbq | estratto di prezzemolo | crema di aglio dolce

Anguilla alla brace ⁴⁻¹⁰

anguilla | mosto d'uva | albicocca | ketchup di albicocca

Risotto cipolle, zafferano e liquirizia ⁷⁻⁹

riso | cipolle | zafferano | liquirizia

Storione alla brace ⁴⁻⁷

storione | acetosella | bietole

Piccione ¹⁻³

piccione | ciliegie

Lamponi ¹⁻⁷⁻⁸

lamponi | cioccolato | meringa ghiacciata

NUOVI CLASSICI | 65

• 5 PORTATE •

Uovo morbido ³⁻⁷

uovo | spuma di patate | crostini di pane al burro | porri fondenti

Lingua affumicata ¹⁰

lingua | cipollotti | tè nero | rabarbaro

Cappelletti di storione ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

storione | panna di malga | fava tonka | limone | maggiorana

“Spiedo” alla brace ⁷⁻¹⁰

mora romagnola 🍄 | patata | ketchup peperoni

Tiramisu ¹⁻³⁻⁷

mascarpone | caffè | savoiardi | nocciole | cialda al cacao

LIBERA-MENTE | 60

• 4 PORTATE A LIBERA FANTASIA DELLO CHEF •

Un percorso per conoscere la cucina di Vivace affidandosi completamente all'estro dello chef.

V(I)GETALE | 50

• 4 PORTATE •

Peperone BBQ ¹⁻⁷

peperone | salsa bbq | estratto di prezzemolo | crema di aglio dolce

Bottoni di polenta ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

polenta 🍄 | bagòss 🍄 | cicoria | levistico

Melanzana "al cubo" ³

melanzana | caviale di melanzane | salsa verde | basilico

Fragola ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

zuppeta di fragole | fragole marinate | gelato al cerfoglio | meringa

Scopri i nostri *fornitori selezionati*



LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.



ELEMENTI DI CUCINA
CONTEMPORANEA

VIVACEBRESZIA.IT