



ELEMENTI DI CUCINA  
CONTEMPORANEA

## APERITIVI

**Metodo Classico | 7**

**Franciacorta | 9**

## MISCELATI

**Americano | 8**

Vermouth | Campari | Soda

**Spritz | 8**

Aperol/Campari | Metodo Classico | Soda

**Bloody Mary | 10**

Vodka | Succo di pomodoro | Limone | Spezie

**Negroni | 10**

Gin | Vermouth | Campari

**Negroni Sbagliato | 10**

Metodo Classico | Vermouth | Campari

**Analcolico | 6**

**Gin Tonic | 10**

## ANTIPASTI

### Uovo morbido <sup>1-3</sup> | 22

uovo | spuma al Parmigiano | crostini di pane | tartufo nero

### Calamaro <sup>1-8</sup> | 20

calamaro CBT | finocchio | gel al limone

### Tartare di Fassona <sup>10-12</sup> | 20

Fassona | scalogno marinato | germogli di rucola | maionese alle erbe

### Lumache di Vigna <sup>1-7-12</sup> | 22

lumache | pane ed erbe | salsa al Franciacorta | prezzemolo

### Verza <sup>1-3-7</sup> | 18

ripieno alla bresciana | fondo di verza | gocce di aglio

## PRIMI

### Tortelli di Coniglio <sup>1-3-7-12</sup> | 22

tortelli | ripieno di coniglio | crema al timo

### Plin di Cavolfiore <sup>1-3-4-7-8</sup> | 21

plin | cavolfiore | nocciola | acciughe | fondo di cavolfiore

### Risotto alla Zucca <sup>1-3-7-8</sup> | 22

riso | zucca | mostarda di frutta | alloro

### Linguine di gamberi rossi <sup>1-2-4</sup> | 24

linguine | gamberi rossi crudi | arancia | finocchietto | uova affumicate di aringa

### Gnocchi alla piastra <sup>1-3-7-9-10</sup> | 22

gnocchi | ragù di pecora bergamasca | soubise | levistico

## SECONDI

### Branzino alla Mugnaia <sup>4-7</sup> | 24

branzino | salsa alla mugnaia | erba cipollina | lattuga

### Salmerino <sup>4-6-7-12</sup> | 26

salmerino | salicornia | purè di patate | fondo acido di pesce

### Pluma di Maiale <sup>7-12</sup> | 28

pluma | radicchio in agrodolce | fondo di maiale alle erbe amare

### Assoluto di Carciofo <sup>5</sup> | 20

crema di carciofo | fondo di carciofo | carciofo fritto | menta

### Agnello <sup>7</sup> | 26

agnello | carota fondente | crema di carota | fondo di agnello

## ABBINAMENTI VINI

### Percorso Degustazione | 16

2 Calici

### Percorso Vivace | 24

3 Calici

## DOLCI

### Millefoglie all'ananas <sup>1-7</sup> | 10

crema chantilly | capperi | salsa mou

### Paris Brest <sup>1-3-7-8</sup> | 10

crema di pistacchio salato | gelato al cioccolato bianco | terra di cacao amaro

### Tiramisù <sup>1-3-7-8</sup> | 10

savoardi | caffè | gelato alla nocciola | spuma di mascarpone | cacao

### Meringata | 10

lamponi | barbabietola | basilico

## • DEGUSTAZIONI •

### SCOPERTA | 80

#### **Calamaro** <sup>1-8</sup>

calamaro CBT | finocchio | gel al limone

#### **Lumache di Vigna** <sup>1-7-12</sup>

lumache | pane ed erbe | salsa al Franciacorta | prezzemolo

#### **Plin di Cavolfiore** <sup>1-3-4-7-8</sup>

plin | cavolfiore | nocciola | acciughe | fondo di cavolfiore

#### **Salmerino** <sup>4-6-7-12</sup>

salmerino | salicornia | purè di patate | fondo acido di pesce

#### **Pluma di Maiale** <sup>7-12</sup>

pluma | radicchio in agrodolce | fondo di maiale alle erbe amare

#### **Millefoglie all'ananas** <sup>1-7</sup>

crema chantilly | capperi | salsa mou

### NUOVI CLASSICI | 75

#### **Uovo morbido** <sup>1-3</sup>

uovo | spuma al Parmigiano | crostini di pane | tartufo nero

#### **Tartare di Fassona** <sup>10-12</sup>

Fassona | scalogno marinato | germogli di rucola | maionese alle erbe

#### **Tortelli di Coniglio** <sup>1-3-7-12</sup>

tortelli | ripieno di coniglio | crema al timo

#### **Agnello** <sup>7</sup>

agnello | carota fondente | crema di carota | fondo di agnello

#### **Tiramisù** <sup>1-3-7-8</sup>

savoardi | caffè | gelato alla nocciola | spuma di mascarpone | cacao

### LIBERAMENTE | 70

• 4 PORTATE A LIBERA FANTASIA DELLO CHEF •

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

### VEGETALE | 60

#### **Verza** <sup>1-3-7</sup>

ripieno alla bresciana | fondo di verza | gocce di aglio

#### **Risotto alla Zucca** <sup>1-3-7-8</sup>

riso | zucca | mostarda di frutta | alloro

#### **Assoluto di Carciofo** <sup>5</sup>

crema di carciofo | fondo di carciofo | carciofo fritto | menta

#### **Meringata**

lamponi | barbabietola | basilico

## ALTRO

Acqua | 3  
Bibita | 4  
Coperto | 4

## CAFFÈ

Caffè Espresso | 3

### 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