

## ALTRO

Acqua | 3  
Bibita | 4  
Coperto | 4

## CAFFÈ

Caffè Espresso | 3



ELEMENTI DI CUCINA  
CONTEMPORANEA

## 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.

## 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**



ELEMENTI DI CUCINA  
CONTEMPORANEA

## ANTIPASTI

### Calamaro <sup>14</sup> | 20

Finocchio | Gel di Limone | Nero di Calamaro

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

Terrina di Erbe e Formaggio | Salsa Franciacorta

### Orti Del Monte <sup>6-12</sup> | 18

Verdure di Stagione in varie cotture

### Uovo CBT <sup>3-7</sup> | 20

Crumble di Formaggella di Tremosine | Agretti | Aceto Balsamico

### Carpaccio di Fassona alle Erbe <sup>3-8-10</sup> | 22

Tartufo Nero | Nocciole | Taccole | Maionese di Senape

## PRIMI

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

Ripieno di Coniglio | Crema al Timo | Fondo di Coniglio

### Linguina ai Gamberi Rossi <sup>1-2</sup> | 24

Bisque Gamberi e Arancia | Caviale di Aringa | Finocchietto | Gamberi Rossi Crudi

### Gnocchi di Piselli | 20

Patate | Porri | Estratto di Baccello

### Bottone di Carota <sup>1-3</sup> | 22

Ripieno di Carota | Polline | Limone Salato

### Risotto ai Frutti di Mare a Modo Mio <sup>6-7-12-14</sup> | 24

Vongole | Cannolicchi | Capesante | Fondo di Pesce

## SECONDI

### Assoluto di Carciofo e Menta <sup>5-8</sup> | 22

Carciofo Arrosto | Crema di Carciofo | Fondo di Carciofo | Carciofo Fritto | Menta

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

Radicchio di Stagione in Agrodolce | Fondo di Maiale alle Erbe Amare

### Agnello <sup>1-7</sup> | 26

Asparagi | Mandorla | Animella di Agnello

### Ombrina alla Mediterranea <sup>3-7</sup> | 24

Capperi | Olive | Millefoglie di Patata

### Rombo <sup>7</sup> | 28

Mandarino | Zucchine | Aglio Nero

## ABBINAMENTI VINI

### Percorso Degustazione | 18

2 Calici

### Percorso Vivace | 27

3 Calici

## • DEGUSTAZIONI •

### SCOPERTA | 80

### Calamaro <sup>14</sup>

Finocchio | Gel di Limone | Nero di Calamaro

### Lumache <sup>1-7-12</sup>

Terrina di Erbe e Formaggio | Salsa Franciacorta

### Linguina ai Gamberi Rossi <sup>1-2</sup>

Bisque Gamberi e Arancia | Caviale di Aringa | Finocchietto | Gamberi Rossi Crudi

### Ombrina alla Mediterranea <sup>3-7</sup>

Capperi | Olive | Millefoglie di Patata

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

Radicchio di Stagione in Agrodolce | Fondo di Maiale alle Erbe Amare

### Torta di Rose allo Zabaione <sup>1-3-7-12</sup>

## NUOVI CLASSICI | 75

### Uovo CBT <sup>3-7</sup>

Crumble di Formaggella di Tremosine | Agretti | Aceto Balsamico

### Carpaccio di Fassona alle Erbe <sup>3-8-10</sup>

Ripieno di Coniglio | Nocciole | Taccole | Maionese di Senape

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

Ripieno di Coniglio | Crema al Timo | Fondo di Coniglio

### Agnello <sup>1-7</sup>

Asparagi | Mandorla | Animella di Agnello

### Tiramisù <sup>7-8</sup>

Savoardi | Caffè | Gelato alla Nocciola | Spuma di Mascarpone | Cialda al 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

### Orti Del Monte <sup>6-12</sup>

Verdure di Stagione in varie cotture

### Gnocchi di Piselli

Patate | Porri | Estratto di Baccello

### Assoluto di Carciofo e Menta <sup>5-8</sup>

Carciofo Arrosto | Crema di Carciofo | Fondo di Carciofo | Carciofo Fritto | Menta

### Meringata

lamponi | barbabietola | basilico