

ALTRO

Acqua | 3,5
Bibita | 4
Coperto | 5

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 ¹⁴ | 20

Finocchio | Gel di Limone | Nero di Calamaro

Lumache ¹⁻⁷⁻¹² | 22

Terrina di Erbe e Formaggio | Salsa Franciacorta

Orti Del Monte ⁶⁻¹² | 18

Verdure di Stagione in varie cotture

Uovo CBT ³⁻⁷ | 20

Crumble di Formagella di Tremosine | Erbe di Campo | Aceto Balsamico

Carpaccio di Fassona alle Erbe ³⁻⁸⁻¹⁰ | 22

Tartufo Nero | Nocciole | Taccole | Maionese di Senape

PRIMI

Tortelli di Coniglio ¹⁻³⁻⁷ | 22

Ripieno di Coniglio | Crema al Timo | Fondo di Coniglio

Linguina ai Gamberi Rossi ¹⁻² | 24

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

Gnocchi di Piselli | 20

Patate | Porri | Estratto di Baccello

Bottone di Carota ¹⁻³ | 22

Ripieno di Carota | Polline | Limone Salato

Risotto ai Frutti di Mare a Modo Mio ⁶⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴ | 24

Vongole | Cannolicchi | Capesante | Fondo di Pesce

SECONDI

La Melanzana ⁸⁻⁹ | 22

Pinoli | Uvetta | Sedano | Menta

Pluma di Maiale ⁷⁻¹² | 28

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

Agnello ¹⁻⁷ | 26

Asparagi | Mandorla | Animella di Agnello

Ombrina alla Mediterranea ³⁻⁷ | 24

Capperi | Olive | Millefoglie di Patata

Rombo ⁷ | 28

Mandarino | Zucchine | Aglio Nero

ABBINAMENTI VINI

Percorso Degustazione | 18

2 Calici

Percorso Vivace | 27

3 Calici

• DEGUSTAZIONI •

SCOPERTA | 80

Calamaro ¹⁴

Finocchio | Gel di Limone | Nero di Calamaro

Lumache ¹⁻⁷⁻¹²

Terrina di Erbe e Formaggio | Salsa Franciacorta

Linguina ai Gamberi Rossi ¹⁻²

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

Ombrina alla Mediterranea ³⁻⁷

Capperi | Olive | Millefoglie di Patata

Pluma di Maiale ⁷⁻¹²

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

Torta di Rose allo Zabaione ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

NUOVI CLASSICI | 75

Uovo CBT ³⁻⁷

Crumble di Formagella di Tremosine | Erbe di Campo | Aceto Balsamico

Carpaccio di Fassona alle Erbe ³⁻⁸⁻¹⁰

Tartufo Nero | Nocciole | Taccole | Maionese di Senape

Tortelli di Coniglio ¹⁻³⁻⁷

Ripieno di Coniglio | Crema al Timo | Fondo di Coniglio

Agnello ¹⁻⁷

Asparagi | Mandorla | Animella di Agnello

Tiramisù ⁷⁻⁸

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 ⁶⁻¹²

Verdure di Stagione in varie cotture

Gnocchi di Piselli

Patate | Porri | Estratto di Baccello

La Melanzana ⁸⁻⁹ | 22

Pinoli | Uvetta | Sedano | Menta

Meringata

Fragole | Barbabietola | Olio al Basilico