

## ANTIPASTI

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

Verdure di Stagione in varie cotture

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

Tartufo Nero | Nocciole | Fagiolini | Maionese di Senape

### **Uovo CBT** <sup>3-7-1</sup> | 20

Spuma di Patate Arrosto | Crostini all'Olio | Pomodorini Secchi

### **Scampo** <sup>2-7</sup> | 22

Fichi | Yogurt | Maionese al Corallo di Scampo

### **Tartare di Trota** <sup>4-8</sup> | 20

Mandorla | Origano | Albicocca

## PRIMI

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

Vongole | Cannolicchi | Capesante | Fondo di Pesce

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

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

### **Cappelletto di Vitello** <sup>1-3-7-9</sup> | 22

Soubise | Brunoise di Verdure | Fondo di Vitello

### **Tagliolino all'Uovo** <sup>1-3-7-4</sup> | 22

Ricotta di Capra affumicata | Limone | Alloro | Sarde di Montisola

### **Tortello ai Funghi** <sup>1</sup> | 24

Pioppini | Prezzemolo | Aglio nero | Fondo di Funghi

## SECONDI

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

Capperi | Olive | Millefoglie di Patata

### **Rombo** <sup>4-7</sup> | 28

Trippa di Rombo | Zucchine verdi e gialle | Menta | Salsa Scapece

### **Chuck Flap** <sup>7-12</sup> | 28

Peperoni | Cipollotto in agrodolce | Basilico | Salsa Italiana

### **Assoluto di Fungo** <sup>8</sup> | 24

Crema | Arrosto | Fritto | Sott'olio | Fondo

### **Agnello** <sup>3-7-12</sup> | 28

Indivia | Salsa Olandese al Sambuco | Sambuco in Giardiniera | Fondo d'Agnello

## ABBINAMENTI VINI

### **Percorso Degustazione** | 18

2 Calici

### **Percorso Vivace** | 27

3 Calici

## • DEGUSTAZIONI •

## SCOPERTA | 80

### **Scampo** <sup>2-7</sup>

Fichi | Yogurt | Maionese al Corallo di Scampo

### **Tartare di Trota** <sup>4-8</sup>

Mandorla | Origano | Albicocca

### **Tagliolino all'Uovo** <sup>1-3-7-4</sup>

Ricotta di Capra affumicata | Limone | Alloro | Sarde di Montisola

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

Capperi | Olive | Millefoglie di Patata

### **Chuck Flap** <sup>7-12</sup>

Peperoni | Cipollotto in agrodolce | Basilico | Salsa Italiana

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

## NUOVI CLASSICI | 75

### **Uovo CBT** <sup>3-7-1</sup>

Spuma di Patate Arrosto | Crostini all'Olio | Pomodorini Secchi

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

Tartufo Nero | Nocciole | Fagiolini | Maionese di Senape

### **Cappelletto di Vitello** <sup>1-3-7-9</sup>

Soubise | Brunoise di Verdure | Fondo di Vitello

### **Agnello** <sup>3-7-12</sup>

Indivia | Salsa Olandese al Sambuco | Sambuco in Giardiniera | Fondo d'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

### **Tortello ai Funghi** <sup>1</sup>

Pioppini | Prezzemolo | Aglio nero | Fondo di Funghi

### **Assoluto di Fungo** <sup>8</sup>

Crema | Arrosto | Fritto | Sott'olio | Fondo

### **Meringata**

Lamponi | Barbabietola | Olio al Basilico

## 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