



VIVANDA
ristorante italiano

Aperitivi

Prosciutto Crudo di Parma riserva 18 mesi	50 gr 15
<i>Parma Schinken Riserva 18 Monate Jambon cru de Parma réserve 18 mois Cured Parma ham reserve 18 months</i>	
Culatello di Zibello 24 mesi	22
<i>Culatello Rohschinken 24 Monate Jambon cru de Culatello 24 mois Cured Culatello ham 24 months</i>	
Salame di Felino DOP	12
<i>Salami Felino di Felino DOP Salami Felino di Felino DOP Felino Salami DOP</i>	
Gorgonzola dolce	15
<i>Milder Gorgonzola Käse von "la Casera" Fromage Gorgonzola doux de "la Casera" Mild Gorgonzola cheese from "la Casera"</i>	
Tronchetto di capra	15
<i>Ziegenkäse Rolle von "la Casera" Rouleaux de chèvre de "la Casera" Goat cheese roll from "la Casera"</i>	
Rosso di lago	15
<i>Piemontesischer Weichkäse aus gemischter Milch Fromage à pâte molle piémontais à base de lait mélangé Piemontese soft cheese made from mixed milk</i>	
Tagliere di salumi e formaggi misti con olive taggiasca chutney ai fichi e Pane-Pizza al rosmarino	33
<i>Gemischte Aufschnitt- und Käseplatte mit Taggiasca-Oliven, Feigen-Chutney und Rosmarin-Pizzabrot Plateau de charcuterie et de fromage avec olives Taggiasca, Chutney aux figues et pain à pizza au romarin. Mixed cold cuts and cheese platter with Taggiasca-Olives, Fig chutney and rosemary pizza bread</i>	

Entrate | Vorspeisen | entrées | appetizers

Insalata mista in scodella, semi e crostini	vegan	12
<i>Bunte Salatschüssel, Kerne und Croûtons Salade mêlée, graines et croûtons Colourful mixed salad bowl, seeds and croutons</i>		
Carpaccio di filetto di vitello rosato, tonno, capperi e perle di oliva		28
<i>Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbsfilet, Thunfisch, Kapernäpfeln und Olivenperlen Carpaccio de filet de veau rosé rôti, thon, câpres et perles d'olive Carpaccio of roasted veal fillet, tuna, caper berries and olive pearls</i>		
Burrata, fichi, Culatello di Zibello, pesto, perle di olio d'oliva, aceto balsamico e nocciole piemontesi		29
<i>Burrata, Feigen, Culatello di Zibello, Pesto, Perlen von Olivenöl und Balsamico sowie piemontesischen Haselnüssen Burrata, figues, Culatello di Zibello, pesto, perles d'huile d'olive, vinaigre balsamique et noisettes du Piémont Burrata, figs, Culatello di Zibello, pesto, pearls of olive oil and balsamic vinegar, topped with Piedmont hazelnuts</i>		
Tartare di salmone marinato, avocado, mango e salsa al latticello e aneto		29
<i>Tatar vom gebeizten Lachs, Avocado, Mango und Buttermilch-Dill-Sauce Tartare de saumon mariné, avocat, mangue et sauce au babeurre et à l'aneth Salmon tartare, avocado, mango and a buttermilk-dill dressing</i>		
Carpaccio di zucchine bicolore, fiocchi di lievito, pinoli, pomelo e misticanza di erbe	vegan	19
<i>Zweifarbige Zucchini-Carpaccio, Hefeflocken, Pinienkernen, Pomelo und Kräutersalat Carpaccio de courgettes bicolores, flocons de levure, pignons, pomelo et salade d'herbes Two-tone courgette carpaccio, yeast flakes, pine nuts, pomelo and herb salad</i>		
Tartare di filetto di manzo Fassona con pralina di tuorlo d'uovo, confettura di peperoni bicolore, tartufo nero e pane focaccia		32
<i>Tatar vom Fassona-Rindsfilet mit Eigelbpraline, zweifarbiger Peperoni-Konfitüre, schwarzem Trüffel und Focaccia Tartare de filet de bœuf Fassona avec praline de jaune d'œuf, confiture de poivrons bicolores, truffe noire et focaccia Fassona beef fillet tartare with egg yolk praline, two-tone bell pepper confiture, black truffle and focaccia</i>		

Carpaccio di Gambero Rosso

28

Gambero Rosso Carpaccio mit weissem und grünem Spargel
und Rhabarber-Vinaigrette
Gambero Rosso carpaccio with white and green asparagus
and rhubarb vinaigrette
Carpaccio de Gambero Rosso aux asperges blanches et vertes,
et vinaigrette à la rhubarb

Zuppa | Suppe | Soupe | potage

"Cacciucco" – zuppa di pesce con pesce di mare, molluschi, verdure ed erbe aromatiche

26

Toskanische Fischsuppe, Muscheln, Gemüse und Kräutern
Soupe de poisson toscane, mollusques, légumes et herbes
Tuscan fish soup with, shellfish, vegetables and herbs

Zuppa di patate dolci e zucca con nocciole del Piemonte

21

Süßkartoffel-Kürbis-Suppe mit piemontesischen Haselnüssen
Soupe de patates douces et de courge aux noisettes du Piémont
Sweet potato and pumpkin soup with Piedmont hazelnuts

Pasta & Risotto

Spaghetti alla Diogo, pomodori datterini, olive, carciofi e straccetti di filetto di Fassona ½ 29 | 39

Datterini-Tomaten, Oliven, Artischocken und Streifen vom Fassona-Rindsfilet
tomates datterini, olives, artichauts et émincé de filet de bœuf Fassona
datterini tomatoes, olives, artichokes and strips of Fassona beef fillet

Busiate al pesto alle erbe, rucola e sabbia d'oliva vegi ½ 19 | 26

Busiate, Kräuterpesto, Rucola und Olivensand
Busiate, pesto d'herbes, roquette et sable d'olive
Busiate, herb pesto, rocket and olive sand

Ravioli alla carbonara, guanciale, burro nocciola al timo e Grana Padano ½ 24 | 32

Carbonara-Ravioli, knuspriger Guanciale, Zucchini, Thymian-Nussbutter und Grana Padano
Ravioli à la carbonara, guanciale croustillant, courgettes, beurre noisette au thym et Grana Padano
Carbonara ravioli, crispy guanciale, courgettes, thyme brown butter and Grana Padano

Risotto Carnaroli al nero di seppia, gambero rosso crudo ed emulsione aglio e olio ½ 29 | 39

Sepia-Carnaroli-Risotto, rohe rote Garnelen und Aglio e Olio Emulsion
Risotto à l'encre de seiche, crevette rouge crue et émulsion ail-huile
Carnaroli risotto, cuttlefish ink, raw red prawn and garlic-oil emulsion

Paccheri con capesante marinate a crudo e vongole veraci ½ 27 | 36

Paccheri mit roh marinierten Jakobsmuscheln und Venusmuscheln
Paccheri aux noix de Saint-Jacques marinées crues et palourdes
Paccheri with raw marinated scallops and clams

Pappardelle, ragù di ossobuco, prezzemolo, aglio, limone, tartufo nero ½ 33 | 44

Pappardelle, Ossobuco-Ragout, Petersilie, Knoblauch, Zitrone, schwarzer Trüffel
Pappardelle, ragù d'ossobuco, persil, ail, citron, truffe noire
Pappardelle, ossobuco ragout, parsley, garlic, lemon, black truffle

Alla griglia | Holzkohlegrill | grill au charbon de bois | charcoal grill

Bistecca alla fiorentina (1 Kg)	158
Für 2-3 Personen Pour 2-3 personnes For 2-3 peoples	
180g Fassona Piemontese Rindsfilet	58
Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
250g Fassona Piemontese Rindsfilet	69
Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
250g Dry Age Rinds Rib Eye	65
Dry Age Bœuf Rib Eye Steak Dry Age Beef Rib Eye Steak	
260g Luma Schweinekotelett mit Edelschimmel gereift	46
Côtelette de porc Luma avec moisissure noble maturée Luma pork chop matured with noble mould	
Filetto di branzino	41
Wolfsbarschfilet Filet de bar Sea bass fillet	
<p>Alle Gerichte vom Holzkohlegrill werden serviert mit: Rosmarinkartoffeln, Caponata und wildem Broccoli ^{8a, 9a, 12a}</p> <p>Tous les plats du grill au charbon de bois sont accompagnés de: pommes de terre au romarin, caponata et brocoli sauvage ^{8a, 9a, 12a}</p> <p>All dishes from the charcoal grill are served with: rosemary potatoes, caponata and wild broccoli ^{8a, 9a, 12a}</p>	
180 g Costata di agnello, pesto di erbe, purè di patate con Philadelphia, caponata e fichi	42
180g Lammracks, Kräuterpesto, Philadelphiakartoffelstampf, Caponata und Feigen 180g de racks d'agneau, pesto aux herbes, purée de pommes de terre avec Philadelphia, caponata et figues 180g Rack of lamb, herb pesto, philadelphia potato mash, caponata and figs	

Piatti principali | Hauptgerichte | plât principaux | main courses

Brasato, riduzione al barolo e rosmarino, purè di patate e olive, limone e broccoli selvatici	44
<i>Rindsschmorbraten, Barolo-Rosmarin-Jus, Kartoffel-Oliven-Püree, Zitrone und wildem Brokkoli Boeuf braisé, jus de Barolo et romarin, purée de pommes de terre et olives, citron et brocoli sauvage Braised beef, barolo-rosemary jus, potato and olive purée, lemon and wild broccoli</i>	
Spiedini di pollo al limone, polenta rossa al timo e romanesco	36
<i>Zitronen-Hähnchenspiesschen, rote Thymianpolenta und Romanesco Brochettes de poulet au citron, polenta rouge au thym et chou romanesco Lemon chicken skewers, red thyme polenta and romanesco</i>	
Gnocchi di patate dolce viola, carciofi e pomodorini	vegan 32
<i>Vegane Gnocchi aus violetter Süsskartoffel, geschmorte Artischocken und Tomaten Gnocchis végans à la patate douce violette, artichauts braisés et tomates Vegan violet sweet potato gnocchi, braised artichokes and tomatoes</i>	
Polpo con patate al forno, cima di rapa, peperoni gialli e tapenade di olive	42
<i>Oktopus mit Ofenkartoffeln, Cima di rapa, gelbe Peperoni und Oliventapenade Poulpe avec pommes de terre au four, cima di rapa, poivrons jaunes et tapenade d'olives Octopus with roasted potatoes, cima di rapa, yellow bell peppers and olive tapenade</i>	
Vitello alla Griglia	64
<i>Kalbsrücken vom Holzkohlegrill mit Morcheln, Bärlauch-Risotto und Frühlingsgemüse Char-grilled veal loin with morels, wild garlic risotto and spring vegetables Dos de veau au gril à charbon de bois, morilles, risotto à l'ail des ours et légumes printaniers</i>	

Pizza

Pizza Vivanda	26
<i>Schinken, Champignons, Burrata von Büffelmozzarella, Estragon Jambon, champignons, burrata de mozzarella de bufflonne, estragon Ham, mushrooms, buffalo mozzarella burrata and tarragon</i>	
Pizza Delicata	22
<i>Büffelmozzarella, Datterini-Tomaten, Basilikum Mozzarella de bufflonne, tomates Datterini et basilic Buffalo mozzarella, Datterini tomatoes and basil</i>	
Pizza Deliziosa	28
<i>18 Monate gereifter Parmaschinken Riserva, Mascarpone und Feigen Jambon de Parme Riserva affiné 18 mois, mascarpone et figues Parma ham Riserva aged 18 months, mascarpone and figs</i>	
Pizza Vegetariana	26
<i>Gegrillten Zucchini, Auberginen, Paprika und Zitronen-Rucola-Pesto Courgettes grillées, aubergines, poivrons et pesto de roquette au citron Grilled zucchini, eggplant, bell peppers and lemon-arugula pesto</i>	
Pizza Diavola	27
<i>Mozzarella, Tomaten, Salami Ventricina und Taggiasca-Oliven Mozzarella, tomates, salami Ventricina et olives Taggiasca Mozzarella, tomatoes, Ventricina salami and Taggiasca olives</i>	
Pizza Tartufo Nero	34
<i>Mortadella, Taleggio, Stracciatella di Burrata, Pistazien, schwarzer Trüffel Mortadelle, taleggio, stracciatella di burrata, pistaches, truffe noire Mortadella, taleggio, burrata stracciatella, pistachios, black truffle</i>	

Desserts

Diogo consiglia	16
<i>Cantuccini Tiramisu, weisses Kaffeeglace Cantuccini Tiramisu, glace au café blanc Cantuccini Tiramisu, white coffee ice cream</i>	
Tortino al cioccolato con cuore fondente, lamponi e gelato al fior di latte	16
<i>Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Himbeeren und Fior di Latte Glace Moelleux au chocolat, framboise et glace fior di latte Warm chocolate cake, raspberries and fior di latte ice cream</i>	
Crème Brûlée al pistacchio e cardamomo, mango e frutto della passione	14
<i>Pistazien-Kardamon-Creme Brulèe, Mango und Passionsfrucht Crème brûlée pistache-cardamome, mangue et fruit de la passion Pistachio-cardamom crème brulèe, mango and passion fruit</i>	
Panna cotta allo yogurt e miele con arancia rossa e timo	14
<i>Honig-Joghurt-Panna-Cotta mit Blutorange und Thymian Panna cotta au yaourt et au miel avec orange sanguine et thym Honey yoghurt panna cotta with blood orange and thyme</i>	
Babà al Rum	14
<i>Luftiger Hefeteig, getränkt in Rum, serviert mit Rahm Light yeast sponge soaked in rum, served with whipped cream Pâte levée légère imbibée de rhum, servie avec crème fouettée</i>	
Gelato affogato al caffè	9
Gelato / Sorbetto	4.5