



VIVANDA
sapori mediterranei

Aperitivi

Prosciutto Crudo di Parma riserva 18 mesi	50 gr
Parma Schinken Riserva 18 Monate Jambon cru de Parma réserve 18 mois Cured Parma ham reserve 18 months	15
Culatello di Zibello 24 mesi	22
Culatello Rohschinken 24 Monate Jambon cru de Culatello 24 mois Cured Culatello ham 24 months	
Salame di Felino DOP	12
Salami Felino di Felino DOP Salami Felino di Felino DOP Felino di Felino DOP	
Gorgonzola dolce	15
Gorgonzola dolce Käse von "la Casera" Fromage Gorgonzola doux de "la Casera" Mild Gorgonzola cheese von "la Casera"	
Tronchetto di capra	15
Ziegenkäse Rolle "la Casera" Rouleaux de chèvre de "la Casera" Goat cheese roll "la Casera"	
Rosso di Lago	15
Piemontesischer Weichkäse aus gemischter Milch Fromage à pâte molle piémontais à base de lait mélangé Piedmontese Soft cheese from mixed milks	
Tagliere di salumi e formaggi misti con olive taggiasche, chutney ai fichi e Pane-Pizza al rosmarino	31
Gemischte Aufschnitt- und Käseplatte mit Taggiasche-Oliven, Feigenchutney und Rosmarin-Pizzabrot Plateau de charcuterie et de fromage avec olives Taggiasche, chutney aux figues et pain à pizza au romarin. Mixed cold cuts and cheese platter with Taggiasche olives, fig chutney and rosemary pizza bread	

Entrate ed insalate | Vorspeisen | entrées | appetizers

Insalata in scodella con semi e crostini Bunte Salatschüssel mit Kernen und Croutons Salade mêlée avec graines et croutons Colourful salad bowl with seeds and croûtons	vegan	15
Carpaccio de zucchine e melone con pinoli, crema di pomelo e misticanza Zucchetti-Melone-Carpaccio mit Pinienkernen, Pomelocreme und Kräutersalat Carpaccio de courgettes et melon aux pignons, crème au pomelo et salade d'herbes Zucchini melon carpaccio with pine nuts, pomelo cream and herb salad	vegan	19
Burrata con pomodori confit, basilico e pomelo Burrata auf konfierten Tomaten, Basilikum und Pomelo Burrata avec tomates confites, basilic et pomelo Burrata on braised tomatoes, basil and pomelo	vegi	26
Insalata di ceci con nectarine grigliate, formaggio di capra regionale e menta Kichererbsensalat mit Nektarinen aus dem Holzkohlen Grill, regionaler Ziegenkäse und Minze Salade de pois chiches et nectarines grillées, fromage de chèvre régional et menthe Chickpea salad with grilled nectarines regional goat cheese and mint	vegan	24

Zuppa | Suppe | soupe | potage

Cacciucco, cozze e vongole al Prosecco DOC	19
Italianische Fischsuppe mit Muscheln und Prosecco DOC	
Soupe de poisson italienne avec des moules et du Prosecco DOC	
Italian fish soup with mussels and Prosecco DOC	
Zuppa di peperoni gialli con chilli, Mais e coriandolo	vegan 16
Gelbe Peperonisuppe mit Chili, Mais und Koriander	
Soupe aux poivrons jaune, chili, maïs et coriandre	
Yellow sweet pepper soup with chilli, sweet corn and coriander	

Pasta & Risotto

Spaghetti allo Diogo	26 39
Pomodori datterini, olive, carciofi e straccetti di filetto di fassona	
Datterini Tomaten, Oliven, Artischocken und Rindsfiletstreifen	
Tomates datterini, olives, artichaut et tranches de filet de boeuf	
Datterini tomatoes, olives, artichoke and grilled beef filet stripes	
Busiate al pesto alle erbe, rucola e sabbia d'oliva	vegi 18 26
Busiate mit Kräuterpesto, Rucola und Olivensand	
Busiate au pesto, roquette et sable d'olive	
Busiate with herbal pesto, rocket salad and olive sand	
Paccheri al ragù di ossobuco, prezzemolo, aglio e limone	20 31
Paccheri mit Ossobuccoragout, Petersilie, Knoblauch und Zitrone	
Paccheri au ragoût d'Ossobuco, persil, ail et citron	
Paccheri with ossobuco ragout, parsley, garlic and lemon	
Ravioli alla carbonara con guanciale, burro nocciola al timo e parmigiano	21 32
Carbonara Ravioli mit Guanciale, Thymian-Nussbutter und Parmesan	
Carbonara ravioli avec guanciale, beurre noisette au thym et parmesan	
Carbonara ravioli with guanciale, thyme nut butter and parmesan	
Tagliatelle ai calamari, lime, pomodori e peperoncini	24 36
Tagliatelle mit Calamari, Limetten, Tomaten und Chili	
Tagliatelle aux calamars, citron vert, tomates et piment	
Tagliatelle with calamari, lime, tomatoes and chilli	
Risotto Carnaroli allo zafferano con gambero rosso siciliano e spuma di limone	26 39
Safran Carnaroli Risotto mit sizilianischem Gambero rosso, Zitronenschaum	
Risotto au safran avec crevettes géantes de sicile, mousse au citron	
Saffron Carnaroli Risotto with giant red shrimp, lemon foam	

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 Dry aged Rinds Ribeye Steak	65
300g LUMA Schweinekotelette mit Edelschimmel gereift	45
LUMA côte de porc moule noble LUMA pork rib chop mold matured	
180g Lammracks mit Kräuterpesto	42
côtelette d'agneau aux herbes lamb chops with herbal pesto	
Wolfsbarschfilet	43
Filet de loup de mer Sea bass filet	

Alle Gerichte vom Holzkohlegrill werden serviert mit:
Rosmarinkartoffeln, Caponata und wildem Broccoli, Olivenöl

Tous les plats du grill au charbon de bois sont accompagnés de :
pommes de terre au romarin, caponata et brocoli sauvage, huile d'olive

All dishes from the charcoal grill are served with :
rosemary potatoes, caponata and wild broccoli, olive oil

Piatti principali I Hauptgerichte I plât principaux I main courses

Brasato con riduzione al barolo e rosmarino, purea di patate e olive, limone e broccolo selvatico	44
Rindsschmorbraten mit Barolo-Rosmarinjus, Kartoffel-Olivenstampf, Zitrone und wildem Broccoli Boeuf braisé au jus de barolo et romarin, purée de pommes de terre et olives, citron et brocoli sauvage Braised beef with barolo-rosemary jus, potato-olive mash, lemon and wild broccoli	
Spiedini di pollo al limone con polenta al timo e fagioli verdi	36
Zitronenhuhn-Spiesschen mit Thymianpolenta und grünen Bohnen Brochettes de poulet au citron avec polenta au thym et haricots verts Lemon chicken skewers with thyme polenta and green beans	
Gnocchi di patate viola con carciofi e pomodorini	32
Vegane violette Kartoffelgnocchi mit geschmorten Artischocken und Tomaten Gnocchi de pommes de terres violettes végétaliens aux artichauts et tomates braisées Vegan violet potato gnocchi with braised artichokes and tomatoes	vegan
Polpo con patate al forno piccanti, peperoni e tapenade di olive	42
Oktopus mit pikanten Ofenkartoffeln, Peperoni und Oliventapenade Poulpe avec pommes de terre au four, poivröns et tapenade d'olives Pulpo with spicy jacket potatoes, bell pepper and olive tapenade	

Pizza

Pizza Vivanda	26
Schinken, Champignons, Stracciatella von Büffelmozzarella, Estragon Jambon, champignons, stracciatella de mozzarella de buflonne, estragon Ham, champignons, stracciatella di bufala, tarragon	
Pizza Deliziosa	28
Parma Schinken Riserva 18 Monate und Mascarpone Jambon de Parme Riserva 18 mois et mascarpone Parma ham Riserva 18 months and mascarpone cheese	
Pizza Decisa	25
"Pancetta arrratolata" Speck, Gorgonzola, Rosmarin Lardon, gorgonzola, romarin Bacon, gorgonzola, rosemary	
Pizza Vegetariana	25
Gegrillte Zucchetti, Auberginen, Artischocken und Rucola-Zitronenpesto Courgettes, aubergines, artichauts et pesto de roquette au citron Courgettes, aubergines, artichokes and roquette-citron pesto	
Pizza Estiva	26
Salami Felino DOP, Taggiasca Oliven und Pistazienpesto Salami Felino DOP, Taggiasca Oliven et Pistazienpesto Salami Felino DOP, Taggiasca Olives and Pistachio pesto	

Desserts

Diogo consiglia	16
Cantuccini Tiramisu mit weisser Kaffeeglace Cantuccini Tiramisu avec glace au café blanc Cantuccini Tiramisu with white coffee ice cream	
Tortino al cioccolato con cuore fondente, lamponi e gelato al fior di latte	16
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	
Crème Brûlée al pistacchio e cardamomo con mago e frutto della passione	14
Pistazien-Kardamon-Creme Brûlée mit Mango und Passionsfrucht Crème brûlée pistache-cardamome avec mangue et fruit de la passion Pistachio-cardamom crème brûlée with mango and passion fruit	
Cannoncino di pasta sfoglia con crema alla vaniglia e fragole	14
Blätterteig Cannoncino mit Vanillecreme und Erdbeeren Pâte feuilletée Cannoncino avec crème à la vanille et fraises Puff pastry cannoncino with vanilla cream and strawberries	
Panna cotta agli amarettini con pere marinate e croccante alle mandorle	15
Amarettini-Pannacotta mit Birnenkompott und Mandel Crunch Amarettini panna cotta aux compote de poires et croquant aux amandes Amarettini panna cotta with pear compote and almond crunch	
Gelato affogato al caffè	9
Gelato Sorbetto	4.5

Saisonmenu | formule du saison | seasonal menu

Tonno e vitello

29

Vitello Tonnato mit marinierten Thunfisch und Kapernäpfel
Vitello Tonnato avec thon mariné et câpres
Vitello Tonnato with marinated tuna and caper apples

Trota salmonata grigliata con fregola sarda, mascarpone, limone e verdure estive

39

Gegrillte Lachsforelle mit Fregola Sarda Pasta, Mascarpone, Zitrone und Sommergemüse
Truite saumonée grillée avec fregola sarda pasta, mascarpone, citron et légumes d'été
Grilled salmon trout with fregola sarda pasta, mascarpone, lemon and summer vegetables

Meringa con crema di calamansi, crumble di Sbrisolona e gelato al pistacchio

15

Meringue mit Calamansi-Creme, Sbrisolona-Streusel und Pistazieneis
Meringue à la crème de calamansi, Crumble de Sbrisolona et glace à la pistache
Meringue with calamansi cream, Sbrisolona crumble and pistachio ice cream

Menüpreis | Prix du menu | menu price

74