

Sfizi & Co

sani e stuzzicanti, ideali in ogni momento

IL NOSTRO HUMMUS HOME MADE 1, 11
crema di ceci biologici e salsa di sesamo
servito con pane arabo
7 euro **VEGAN**

L'IRRESISTIBILE GUACAMOLE
morbido avocado, cipolla, lime, pomodoro
e coriandolo, servito con pane arabo
8 euro **VEGAN**

TAGLIERE DOP 1
prosciutto crudo Montevercchio
e focaccia tiepida al rosmarino
8 euro

CROSTINI TOSCANI 1, 7
8 euro

Healthy Bowls

SUPER VIVI BOWL 5, 6
un piatto divertente, ricco e speziato
con riso basmati integrale,
slices di avocado, germogli freschi,
noodles di carota, cavolo viola,
scarola scottata, ceci alla paprika
e capperi fritti croccanti,
condita con un fresco dressing
di tahina e coriandolo
13 euro **VEGAN**

VEGAN THALI BOWL 5, 11
croccante, salutare e ...deliziosa
riso basmati integrale con tofu speziato
alla curcuma, finocchio e zucca arrostiti,
il nostro hummus di ceci
e crumble di mais, condita
con una fresca pink vegan mayo
12 euro **VEGAN**

Hamburger

180 gr di manzo biologico italiano in un
fragrante medaglione del Forno Roscioli

HAMBURGER VIVI 1, 5, 6, 10
servito con pomodoro, insalata, cipolla fresca,
chips°, maionese alle erbe e ketchup
15 euro **SENZA LATTOSIO**

HAMBURGER BRIE & BACON 1, 5, 6, 7, 10, 11
servito con chips°, maionese alle erbe
e ketchup bio
15 euro

**CHEDDAR&BACON CON CIPOLLA ROSSA
DI TROPEA CARAMELLATA** 1, 5, 6, 7, 10
servito con chips°, maionese alle erbe
e ketchup bio
15 euro

CRISPY CHICKEN BURGER 1, 5, 6, 7, 10
pollo scottato in tandoori masala e
servito con rucola, booster di germoglietti
freschi, broccoletti e salsa fresca
15 euro

AGGIUNGI UN UOVO BIO +2 euro
CON PANE SENZA GLUTINE +1 euro

**CESTINO DI PANE FRESCO
DEL FORNO ROSCIOLI** 1, 11
2 euro



Zuppe e primi piatti

straordinarie materie prime
per i piatti più classici ...ma non troppo

WINTER IN THAILAND 1, 4, 5, 6
un vero toccasana per le fredde giornate invernali,
zuppa di pollo e champignons con latte di cocco,
tamarindo, lemongrass, galangal, kafir lime,
chili e dolce miso
14 euro

VELLUTATA DELLO CHEF 1, 9
con sfoglie di pane all'olio evo
9 euro **VEGAN**

**RAVIOLI ARTIGIANALI
"PASTIFICIO PICA"** 1, 3, 7
14 euro

IL MORO 5, 7, 8
riso nerone con calamari saltati, broccolo e daikon
12 euro

LASAGNA 'HOMEMADE WITH LOVE' 1, 3, 7
ragù di carne biologico, mozzarella,
besciamella della nonna e tanto parmigiano
12 euro

 **LASAGNA CLASSICA AL RAGÙ*** 3, 7, 9
12 euro **GLUTEN FREE**

 **PARMIGIANA DI MELANZANE*** 7
12 euro **GLUTEN FREE**

Secondi piatti

CHICKEN TANDOORI MASALA 5, 7
tenero pollo bio scottato con tandoori masala,
servito con fresca salsa di yogurt e menta,
accompagnato da insalatina dell'orto
14 euro

VEGGY LOVER 1, 7, 10
buche de chèvre grigliato con chutney di mango,
verdure di stagione bio al forno e la nostra
focaccia tiepida al sale aromatizzato
12 euro **VEGGY**

VIVI CAESAR 1, 4, 5, 6, 7, 10
insalata mista, pollo bio in tandoori masala,
parmigiano reggiano DOP, croccanti slices
di finocchio e croûtons, tradizionalmente condita
con una ricca salsa ceasar homemade
14 euro

UOVA STRAPAZZATE 1, 3, 7
servite con bacon croccante,
pomodorini al forno e pane tostato
9 euro

**VERDURE BIO DI STAGIONE
AL FORNO**
5 euro **VEGAN**

CHIPS/STEAK HOUSE*
5 euro **VEGAN**

RISO BASMATI
5 euro **VEGAN**

Brunch vizioso

1, 3, 7, 8
cremose uova strapazzate bio
servite con bacon croccante,
pomodorini al forno e pane tostato
+ pancakes con sciroppo d'acero bio
+ yogurt con muesli homemade
+ caffè americano
18 euro (h10-14)

Bevande

ACQUA FILTRATA
piccola 2,50 euro | grande 3 euro

**COCA COLA/CEDRATA/
SCHWEPPES**
3,50 euro

Birra

PERONI
bottiglia 0,33l - 3,50 euro

MENABREA/HEINEKEN
bottiglia 0,33l - 4,50 euro

CERES/CORONA
bottiglia 0,33l - 5,50 euro

MENABREA ALLA SPINA
0,20l - 4,50 euro | 0,40l - 6 euro

Vini Bio

bollicine

MIRAGE CASTELLO GIOL
• Prosecco Brut Millesimato Glera 100% (Veneto)
bicchiere 6 euro | bottiglia 24 euro

bianchi

BIANCO FRIULANO VENCHIAREZZA
• Pinot Grigio (Veneto)
bicchiere 4,50 euro | bottiglia 16 euro

ANNO UNO COL DI CORTE
• 100% Verdicchio (Marche)
bicchiere 5 euro | bottiglia 20 euro

ARIDDU VALDIBELLA
• 100% Grillo (Sicilia)
bicchiere 5,50 euro | bottiglia 21 euro

RIBELLA VENCHIAREZZA
• 95% Ribolla Gialla 5% Chardonnay (Veneto)
bicchiere 6 euro | bottiglia 24 euro

rosati

ROSA TERRA VALENTINA PASSALACQUA
• 100% Nero di Troia (Puglia)
bicchiere 6 euro | bottiglia 24 euro

rossi

ROSSO FRIULANO VENCHIAREZZA
• Merlot (Veneto)
bicchiere 4,50 euro | bottiglia 16 euro

MORELLINO DI SCANSANO MONTECIVOLI
• 95% Sangiovese - 5% Alicante Toscana
bicchiere 5,50 euro | bottiglia 21 euro

SCHIOPPETTINO VENCHIAREZZA
• 100% Schioppettino - Friuli
bicchiere 6 euro | bottiglia 24 euro

dessert

VIN SANTO RISERVA SORELLE PALAZZI
• 75% Trebbiano 15% Malvasia
10% Colombana (Toscana)
bicchiere 6 euro



Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza
con i simboli ai quali corrispondono le sostanze allergeniche
riportate nell'elenco sul retro.