

## SPECIALITÀ DELLA CASA <sup>9 euro</sup>

### CHERRY SLING

gin infuso alla lavanda, sciroppo di thè verde, liquore alla ciliegia, pompelmo e soda

### LION'S TALE

bourbon whiskey, liquore all'albicocca, pimento dram, limone e bitters

### ORIENT EXPRESS

gin infuso ai fiori di ciliegio, liquore al lichee, limone, zucchero, spuma di thè matcha

### HERBALIST

vodka infusa al timo, lime, liquore Strega, sciroppo di basilico, assenzio

### BOUQUET

tequila ai fiori d'ibisco, Campari, liquore al sambuco, sciroppo di lamponi e limone

### MANGO SMASH

gin, infuso alla camomilla, pimento dram, purea di mango, lime e pepe nero

### VIVI PUNCH

brandy, rum invecchiato, dry curacao, pompelmo, sciroppo di basilico e thè rooibos

### TEATIME!

gin infuso al thè al bergamotto, liquore alla cannella, sciroppo di vaniglia e limone

## I GRANDI CLASSICI <sup>8 euro</sup>

### MARTINI COCKTAIL

gin, vermouth francese e limone

### MANHATTAN

rye whiskey, vermouth italiano, maraschino e angostura

### HANKY PANKY

gin, vermouth italiano e Fernet Branca

### AVIATION

gin, maraschino, limone e creme de violette

### MOSKOW MULE

vodka, limone e ginger beer

### OLD FASHIONED

bourbon whiskey, zucchero, soda e bitters

### BRONX

gin, vermouth italiano, vermouth francese e arancia

### BLOODY MARY

vodka, limone, succo di pomodoro e spicy mix (sale, pepe, tabasco, celery bitter)

### SIDECAR

cognac, cointreau e limone

## DRINK + BUFFET <sup>15 euro</sup>

(da martedì a domenica ore 19,30-21)

## APERITIVO ALL'ITALIANA <sup>8 euro</sup>

### SPRITZ

Aperol o Campari, prosecco e soda

### HUGO

liquore ai fiori di sambuco, menta, prosecco e soda

### CRYSTAL SPRITZ

vermouth francese, liquore ai fiori di sambuco, sciroppo di zenzero e prosecco

### MISS NEGRONI

sciroppo di frutti di bosco, menta, Campari, vermouth italiano, gin

### PIMM'S CUP

Pimm's n.1 e ginger ale

### VIOLET

liquore alla violetta, liquore alla ciliegia, prosecco e soda

### MILANO-TORINO-LISBONA

Campari, vermouth, Porto e bitters

### SUDAMERICANO

sciroppo di peperoncino, Campari, vermouth e succo d'arancia

### MADAME

75 gin alla lavanda, sciroppo di vaniglia, limone e prosecco

### SPRITZ NEL BOSCO

sciroppo di lamponi, pompelmo rosa, vermouth bianco, menta e prosecco

## PROFUMI DAI CARAIBI <sup>9 euro</sup>

### SUNSET DREAM

rum invecchiato, liquore all'albicocca, sciroppo di zenzero, menta, lime e ananas

### DARK'N'STORMY

rum invecchiato, lime, angostura e ginger beer

### PALOMITA

tequila reposado, sciroppo di miele e vaniglia, pompelmo rosa e soda

### CANCHANCHARA

rum invecchiato, rum speziato, sciroppo di peperoncino, lime e bitter al cioccolato

### TIKI TIKI BUM

rum jamaicano, tequila reposado, Punt&Mes, sciroppo di cannella e lime

### COPACABANA

tropical cachaca (infuso con frutta tropicale), sciroppo di zenzero e cannella, lime e soda

### BANANA COFFEE

rum infuso al caffè, apricot brandy, purea di banana, lime e bitters

### MARGHERITA

tequila ai fiori d'ibisco, cointreau, sciroppo d'agave e succo di lime



Via Vitellia, 102 - Roma



Piazza Navona, 2 - Roma



Via della Mercede, 50 - Roma



Via del Tritone, 61 - Roma



Piazzale Scipione Borghese, 5 - Roma

#vivibistrot #bioviziosi



vivibistrot.com

Le 14 sostanze considerate "allergeni" nella normativa entrata in vigore sono le seguenti:

1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, pistacchi e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per indisponibilità di prodotto biologico potrebbero essere utilizzati in sostituzione prodotti da coltura integrata.

\* Prodotto artigianale da laboratorio abbattuto e congelato all'origine \* Prodotto di prima qualità surgelato all'origine



# MENÚ <sup>Villa Pamphili</sup> primavera/estate

ViVi Bistrot crede e sostiene il BIO!

Frutta e verdura di stagione provengono da agricoltura biologica, così come olio evo, latte, latte di soya, uova, pollo, hamburger, farine, zucchero di canna, legumi, cereali e riso. Crea con noi un futuro più sano!

bioviziosi

# SFIZI & CO. FROM THE KITCHEN

## HUMMUS DI CECI BIO 1, 11

fatto in casa  
con triangoli di pane arabo  
6 euro **VEGAN**

## TAGLIERE 1, 7

prosciutto crudo,  
mozzarella di bufala e focaccia  
8 euro

## BABAGANOUSH 1, 5, 11

di melanzane fatto in casa  
con sfoglie di papadam croccanti  
6 euro **VEGAN**

## FRISELLA PUGLIESE INTEGRALE 1, 7

con pomodorini alla mediterranea  
e stracciatella di bufala  
7 euro **VEGGY**

## LENTICCHIE ALL'HARISSA 1, 7

con crema di yogurt  
e pane arabo croccante  
6 euro **VEGGY**

## GAZPACHO ESTIVO 1

pomodoro, peperone, cetriolo,  
pane, cipolla, olio e aceto  
7 euro **VEGAN**

## CAPRESE 1, 7

di mozzarella di bufala, pomodoro,  
olio al basilico e pane guttiau  
7 euro

## FRITTINO DELL'ORTO 1, 5, 8

in pastella di farina di ceci speziata  
e salsa agropiccante  
8 euro

## TAGLIERE SOCIAL 1, 7, 8

con affettati, formaggi,  
verdure e focaccia  
18 euro (per 2 persone)

## INSALATINA DELL'ORTO 10

5 euro **VEGAN**

## VERDURE AL FORNO

5 euro **VEGAN**

## PATATE STEAK HOUSE

5 euro **VEGAN**

## CESTINO DI PANE 1, 11 2 euro

### GLUTEN FREE

**LASAGNE CLASSICHE AL RAGÙ\*** 7  
10 euro

## RISO NERONE 14

con dadolata di calamari e zucchine  
su crema di piselli alla menta  
14 euro

## PENNE BIO

**ALL'AMATRICIANA ESTIVA** 1, 7  
con pomodorini saltati, guanciale,  
pecorino e basilico  
12 euro

## TROFIE BIO 1, 7, 8

con pomodorino saltato,  
stracciatella di bufala  
e granella di noci  
12 euro **VEGGY**

## RAVIOLONE 1, 3, 7

ravioli artigianali di cicoria e  
pecorino saltati con crumble di  
pane all'acchiuga e peperoncino  
13 euro

## LASAGNA

**'HOME MADE WITH LOVE'** 1, 3, 7  
con pomodoro biologico,  
mozzarella, besciamella della nonna  
e tanto parmigiano  
12 euro **VEGGY**

## PARMIGIANA SENZA PECCATO 7

con melanzane grigliate,  
salsa di pomodoro, mozzarella di  
bufala, parmigiano e basilico  
12 euro **VEGGY**

## VEGGY LOVER 1, 7

verdure bio di stagione al forno,  
mozzarella di bufala  
e focaccia tiepida  
12 euro **VEGGY**

## POLLO BIO

**AL PROFUMO D'ESTATE** 1  
pollo bio speziato con limone,  
olive, uvetta e zafferano,  
servito con cous cous bio  
14 euro

## TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI PAPAVERO E SESAMO 1, 4, 6, 11

servito con rucola, pomodorini  
e salsa orientale agropiccante  
18 euro

## FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE 4

servita con pomodorini arrosto  
18 euro

## TAGLIATA DI MANZO 10

servita con patate al forno  
e mostarda  
18 euro

## INSALATA LUSSUOSA 7

insalata mista, rucola, feta,  
lamponi, mela verde, noci, polline  
e olio extravergine d'oliva  
12 euro **VEGGY**

## INSALATA VEGANA 6, 11

insalata mista, tofu alla curcuma,  
carote arrostate, fagiolini al sesamo,  
semi di lino e vinaigrette agrodolce  
10 euro **VEGAN**

## DELIZIOSA 7, 8, 10

rucola, quinoa, parmigiano,  
pomodorini, olive, noci  
e vinaigrette francese  
12 euro **VEGGY**

## VIVI CAESAR 1, 6, 7, 10

insalata mista, pollo bio grigliato,  
croûtons, pomodorini,  
parmigiano e salsa Caesar  
12 euro

## HAMBURGERS

### HAMBURGER VIVI 1, 6

180 gr di manzo biologico italiano,  
in un fragrante medaglione al  
papavero, servito con pomodoro,  
insalata, cipolla fresca, chips°,  
mayo alle erbe e ketchup  
14 euro **SENZA LATTOSIO**

### HAMBURGER BRIE&BACON 1, 6, 7

180 gr di manzo biologico italiano,  
in un fragrante medaglione al  
papavero, servito con pomodoro,  
insalata, cipolla fresca, chips°,  
mayo alle erbe e ketchup  
15 euro

### HAMBURGER CHEDDAR, BACON E CIPOLLA CAMELLATA 1, 6, 7

180 gr di manzo biologico italiano,  
in un fragrante medaglione al  
papavero, servito con pomodoro,  
insalata, cipolla fresca, chips°  
mayo alle erbe e ketchup  
15 euro

### VEGGIE BURGER 1, 6, 11

tofu bio marinato e grigliato al  
sesamo farcito con verdure di  
stagione al forno in un fragrante  
medaglione al papavero, servito  
con rucola, germogli alfa alfa,  
pomodoro, chips° e mayo  
14 euro **VEGAN**

### FISH BURGER DI MERLUZZO 1, 3, 4, 5, 6, 10

in una pita integrale servito con  
pomodoro, insalata, cipolla fresca,  
chips° e ketchup  
16 euro

## DOLCI & DOLCEZZE°

### TARTELLETTE 1, 3, 7, 8

con crema pasticcera  
e frutta fresca  
5 euro

### TORTA DI MELE E NOCI 1, 3, 7, 8

con crema tiepida  
5 euro

### TARTE TATIN 1, 3, 7

con cannella e crema tiepida  
6 euro

### CUORE CALDO DI CIOCCOLATO 1, 3, 7, 8

con panna montata  
5 euro

## HOMEMADE\*

### CRUMBLE DI MELE 1, 8

con crema tiepida  
6 euro **VEGAN**

### CARROT CAKE 1, 3, 6, 7, 8,

con glassa  
6 euro

### TORTA AL CIOCCOLATO 1, 6

con glassa al cioccolato e lamponi  
6 euro **VEGAN**

### CHEESE CAKE 1, 3, 7, 8

con salsa di frutti di bosco  
6 euro

### CROSTATA DI AMARENE BRUSCHE DI MODENA 1, 3, 7

con farina integrale  
4 euro

### FONDUTA DI CIOCCOLATO FONDENTE 1, 3, 6, 7, 8

con frutta fresca e biscotti  
14 euro (per 2 persone)

### TIRAMISÙ 1, 3, 5, 7, 8

5 euro

### BROWNIES 1, 3, 5, 7, 8

con panna montata  
5 euro

### TORTINO DI CAROTE ARANCE E MANDORLE 6, 8

5 euro **VEGAN GLUTEN FREE**

### GRAN PIATTO DI FRUTTA

la frutta più golosa dell'estate  
servita in un piatto ghiacciato  
9 euro

### MACEDONIA

di frutta di stagione bio  
5,50 euro

### AGGIUNTA PANNA 7

**O SCIROPPO D'ACERO**  
1 euro

## MOCKTAILS

CON FRUTTA FRESCA BIO

### IL FRESCO

sciropo di zenzero, menta,  
lime e schweppes lemon  
8 euro

### IL PICCANTE

sciropo di peperoncino,  
arancia, pompelmo e soda  
8 euro

### IL DOLCE

purea di frutti rossi e arancia  
8 euro

### L'ESOTICO

sciropo di orzata, lime,  
menta e ananas  
8 euro

### IL DELICATO

sciropo di vaniglia,  
purea di lamponi  
e schweppes tonica  
8 euro

### L'ORIGINALE

purea di mango, lime,  
miele, pepe nero e soda  
8 euro

## BEVANDE

### ACQUA

piccola 2,20 euro  
grande 3,20 euro

### COCA COLA/CEDRATA/SCHWEPES

3,50 euro

## BIRRA in bottiglia

### PERONI

0,33l - 3,50 euro

### MENABREA/HEINEKEN

0,33 - 4,50 euro

### CERES/CORONA

0,33 - 5,50 euro

### MENABREA alla spina

0,2l - 4,50 euro / 0,4l - 6 euro

## IN FONDO

### CAFFÈ

2 euro

### CAFFÈ DECAFFEINATO

2,20 euro

### AMARO

4,50 euro

## VINI

...BIOLOGICI ITALIANI

### 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