

Scopri la novità più morbida e golosa che c'è!

*Caffè, tè e cioccolato, caldo o freddo,
con ingredienti bio
per un piacere perfetto e vizioso.*

fluffycoffee™

caldo o freddo
con latte o latte di soia

4,90 euro

fluffypistacchio 7, 8

caffè, latte,
crema di pistacchio,
panna e granella
di pistacchio con panna

fluffymontebianco 1, 3, 7

caffè, latte,
crema di marroni,
panna e meringa

fluffytorroncino 1, 3, 7, 8

caffè, latte,
crema di nocciola,
panna e granella
di amaretto

fluffycocco 1, 3, 7

caffè, latte, crema di cocco,
panna, scaglie di cocco
e amaretto

fluffytea™

4,90 euro

+forza

thè verde, spirulina, menta,
sciroppo d'acero e ghiaccio

+energia

thè verde, semi di chia,
scaglie di cocco,
sciroppo d'agave e ghiaccio

+anticorpi

thè nero, polline,
cannella, miele e ghiaccio

hot spicy tea's

4,90 euro

chai tea 6, 7

concentrato di thè chai
e latte caldo

matcha tea

thè matcha,
latte caldo
e sciroppo d'agave

mint tea

acqua calda con
tante foglie di menta
e fettine zenzero

hot spicy chocolate

con latte o latte di soia

4,90 euro

cannella 6 o 7

cioccolata calda alla cannella
con panna

peperoncino 6 o 7

cioccolata calda al peperoncino
con panna

zenzero 6 o 7

cioccolata calda allo zenzero
con panna

from the juice bar

centrifughe bio

6 euro

Saporita

mela, limone,
zenzero
e prezzemolo

Pura

arancia, pompelmo,
ananas e limone

Dolce Vita

pera, mela,
arancia, sedano (9)

Antiossidante

mela, carota
e arancia

Golosa

zucca, carota,
arancia e cannella

frutta bio da bere

Spremuta di agrumi

4,50 euro

Limonata ViVi

succo di limone,
foglie di menta,
zucchero di canna,
ghiaccio e soda

6 euro

super food

polline

2 euro

semi di chia

1 euro

alga spirulina

1,50 euro

Be healthy. Eat healthy.

scopri tutte le nostre locations a Roma



#vivibistrot #bioviziosi #vivimomenti



vivibistrot.com

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

- Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, pistacchi e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
- Lupino e prodotti a base di lupino
- 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

Piazza Navona

autunno/inverno

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!

autunno/inverno 18/19

bioviziosi

LUNCH / DINNER

sfizi & Co.

Hummus di ceci bio
fatto in casa
con triangoli di pane arabo
🌿 6 euro ♥ VEGAN (1, 11)

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala
con focaccia tiepida
🌿 8 euro (1, 7)

Guacamole
fatto in casa
con triangoli di pane arabo
🌿 8 euro ♥ VEGAN (1, 11)

Bruschetta
con hummus e verdure grigliate
🌿 8 euro ♥ VEGAN (1, 11)

Bruschetta
con salmone norvegese affumicato, avocado e rucola
🌿 8 euro (1, 4)

Tagliere social
salumi, formaggi e verdure servite con focaccia tiepida
🌿 18 euro X2 PERSONE (1, 7, 8, 11)

brunch vizioso bio

Uova bio strapazzate con bacon croccante e pomodoro al forno, servite con pane tostato + pancakes con sciroppo d'acero bio + yogurt con muesli bio fatto in casa + caffè americano
🌿 18 euro 🌿 (1, 3, 7, 8)

organizza da noi
il tuo evento privato
braschi@vivibistrot.it

hamburgers & Co.

180 gr di manzo italiano biologico, in fragranti medaglioni al papavero

Hamburger ViVi
servito con pomodoro, insalata, cipolla fresca, chips°, maionese alle erbe e ketchup bio
🌿 14 euro ♥ SENZA LATTOSIO (1, 6, 10)

Hamburger brie & bacon
servito con chips°, maionese alle erbe e ketchup bio
🌿 15 euro (1, 6, 7, 10)

Hamburger cheddar, bacon e cipolla caramellata
servito con chips°, maionese alle erbe e ketchup bio
🌿 15 euro (1, 6, 7, 10)

Hamburger Maxi
con cheddar, bacon e uovo servito con chips°, maionese alle erbe e ketchup bio
🌿 17 euro (1, 3, 6, 7, 10)

Vivi Veggie burger
con tofu bio marinato e grigliato al sesamo farcito con rucola, verdure di stagione grigliate, germogli alfa alfa, pomodoro e mayo vegana servito con chips°
🌿 14 euro ♥ VEGAN (1, 6, 10, 11)

contorni

Insalatina dell'orto
con vinaigrette francese
🌿 6 euro

Riso basmati bio

Verdure al forno bio

Cicoria ripassata

Broccoletti ripassati

Patatine fritte chips°

Cestino di pane
🌿 2 euro (1, 11)

prelibatezze bio

Zuppa di cereali alla vivi
con fagioli borlotti, funghi champignon, rosmarino e sfoglie di pane
🌿 10 euro (1, 11)

Vellutata dello chef
con sfoglie di pane all'olio evo
🌿 10 euro (1, 11)

Lasagna 'home made with love'
con ragù di carni italiane
🌿 12 euro ♥ VEGGY (1, 3, 7, 9)

Orecchiette
con broccoletti e salsiccia
🌿 12 euro (1, 9)

Penne
con carbonara di verdure
🌿 12 euro (1, 3, 7, 9)

Noodle
spaghetti di soia con verdure bio saltati in salsa di soia
🌿 11 euro ♥ VEGGY (1, 3, 6, 9, 11)

Veggy lover
chèvre grigliato, insalatina dell'orto con vinaigrette francese e focaccia tiepida
🌿 13 euro ♥ VEGGY (1, 7, 10)

Pollo al curry
con riso basmati
🌿 14 euro (6, 9)

Tagliata di pollo marinato
con cicoria ripassata e patate
🌿 14 euro

Filetto di manzo bio
da 200gr con patate al timo
🌿 18 euro

Baccalà scottato
servito con carciofi saltati e crema di ceci
🌿 15 euro (4, 9, 11)

Lasagne classiche al ragù*
🌿 12 euro (7)

Bowl di salmone
norvegese affumicato, riso basmati e avocado
🌿 15 euro (4)

Uova Bio strapazzate
con bacon croccante, pane multicereale tostato e pomodoro arrostito
🌿 10 euro

Il gran piatto del giorno...
chiedi cosa bolle oggi in pentola!

insalate bio

Lussuosa
insalata mista, pere, noci, parmigiano, pompelmo, polline, sale e olio evo
🌿 12 euro ♥ VEGGY (7, 8)

Stagionale
spinacino, mirtillo, avocado, pecorino, semi di girasole e citronette
🌿 12 euro ♥ VEGGY (1, 6, 7, 8, 10)

Vegana
insalata mista, tofu alla curcuma, finocchio arrostito, zucca al forno, croûton, semi di lino e vinaigrette agrodolce (soya)
🌿 12 euro ♥ VEGAN (1, 6, 8, 11)

Deliziosa
rucola, quinoa bianca e rossa, feta, zucca al forno, ceci, semi di girasole e vinaigrette alla senape
🌿 12 euro ♥ VEGGY (7, 10, 11)

Pantesca
insalata mista, tonno, patata, pomodori secchi, ceci, capperi, olive e vinaigrette alla senape
🌿 12 euro (4, 10)

ViVi Caesar
insalata mista, pollo grigliato, finocchio, croûtons, parmigiano e salsa caesar
🌿 12 euro (1, 6, 7, 10)

caffetteria

Caffè Illy
🌿 2,50 euro

Cappuccino
🌿 2,80 euro

Caffè decaffeinato
🌿 2,50 euro

Caffè d'orzo
🌿 3 euro

Caffè americano
🌿 3 euro

Ginseng (7)
🌿 3 euro

Shot dell'oro
🌿 3 euro

Golden milk (7)
🌿 3 euro

Tè caldo Mariage Frères
(vedi selezione nel menu dedicato)
🌿 4,50 euro

Amaro
🌿 4,50 euro

bevande

Acqua piccola
🌿 2,20 euro
grande
🌿 3 euro

Coca Cola/Cedrata/Schweppes
🌿 3,50 euro

birra

alla spina
Menabrea
bionda o ambrata
0,2l
🌿 4,50 euro
0,4l
🌿 6 euro

vini biologici italiani

Chiedi la lista completa

aperò

dalle 18 alle 21
drink a scelta + tagliere dello chef
🌿 15 euro

dolci & dolcezze

dolci* artigianali fatti in casa con ingredienti bio

Cuore caldo al cioccolato
con panna
🌿 6 euro (1, 3, 7, 8)

Pancakes
con sciroppo d'acero
🌿 5 euro (1, 3, 7)

Biscottini da tè
🌿 5 euro ♥ SENZA LATTOSIO (1, 3)

Crumble di mele
con crema tiepida
🌿 6 euro ♥ VEGAN (1, 8)

Carrot cake
con glassa
🌿 6 euro (1, 3, 6, 7, 8)

Torta al cioccolato
con glassa al cioccolato e lamponi
🌿 6 euro ♥ VEGAN (1, 6)

Scone fatto in casa
servito con panna e marmellata di fragola
🌿 6 euro (1, 3, 7)

Cheese cake
con salsa di frutti di bosco
🌿 6 euro (1, 3, 7)

Crostata integrale
con marmellata di amarene
Brusche DOC
🌿 4 euro (1, 3, 7)

Tortino di carote arance e mandorle
🌿 4 euro ♥ VEGAN ♥ GLUTEN FREE (6, 8)

Brownies
con panna montata
🌿 5 euro (1, 3, 7, 8)

Aggiunta panna o sciroppo d'acero
🌿 1 euro (7)

Ti piacciono le nostre torte Bio?

Ordina subito la tua preferita!

chiedi dettagli al personale