

ORGANIC JUICE BAR

COLD PRESSED JUICES

SAPORITA

mela, limone, zenzero e prezzemolo
6 euro

GOLOSA

zucca, carota, arancia e cannella
6 euro

VIT C

mela, carota, arancia e zenzero
6 euro

FRESCA

ananas, finocchio, sedano, lime, zenzero
6 euro

DETOX 9

mela verde, sedano, daikon, kiwi, limone e zenzero
6 euro

ANTIOSSIDANTE

spinacino, ananas, carota e zenzero
6 euro

VERDE SPERANZA 9

spinacino, sedano, melone e limone
6 euro

DOLCE VITA 9

melone, mela, arancia e sedano
6 euro

PURA

arancia, pompelmo, ananas e limone
6 euro

LIMONATA VIVI

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



SUPER FOODS

aggiungili a yogurt, smoothies e smoothie bowls

SPIRULINA

1,50 euro

POLLINE

2 euro

SEMI DI CHIA

1 euro

YOGURT BOWLS

HOMEMADE GRANOLA

YOGURT 7, 11
con miele e semi di lino
4 euro

YOGURT 7, 8, 1, 6, 11
con granola, mirtilli e noci
7 euro

YOGURT 7, 8
con fragole, miele e mandorle
6 euro

YOGURT 7, 8, 1, 6, 11
con granola, banana e lamponi
7 euro

SMOOTHIES

frutta e succo di mela bio 6 euro

BERRY BANANA

STRAWBERRY BANANA

MANGO BANANA

AVOCADO BANANA

con sciroppo di agave

VERSIONE MILK SHAKE 6, 7
con aggiunta di latte bio o latte di soia al posto del succo di mela

VERSIONE LASSI 7
con aggiunta di yogurt al posto del succo di mela

SMOOTHIE BOWLS

HOMEMADE GRANOLA

SUPER VERDE 1, 8
smoothie di avocado e banana con granola, lamponi, cocco e semi di chia
7 euro

SUPER ROSSO 1, 8
smoothie di frutti rossi e banana con granola, mandorle, fragole, mirtilli, semi di chia e sciroppo d'acero
7 euro

SUPER ROSA 1, 8
smoothie di fragola e banana con granola, lamponi, banana, noci e semi di girasole
7 euro

TROPICALE 1, 8
smoothie di mango e banana con granola, ananas, banana e scaglie di cocco disidratato
7 euro

◇ frutta gelo bio ◇◇ frutta gelo



Villa Pamphili

Via Vitellia, 102 - Roma



Piazza Navona

Piazza Navona, 2 - Roma



San Silvestro

Via della Mercede, 50 - Roma



Rinascente Tritone

Via del Tritone, 61 - Roma



Galleria Borghese

Piazzale Scipione Borghese, 5 - Roma

#vivibistrot #bioviziosi #vivimomenti



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 SO₂
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
◇ frutta gelo bio



MENÙ

San Silvestro

autunno/inverno

ViVi Bistrot crede e sostiene il BIO!
Frutta e verdura di stagione provengono da agricoltura biologica, così come olio evo, pollo, hamburger, legumi, cereali, riso uova caffè, latte, latte di soia, farine, zucchero di canna.

Crea con noi un futuro più sano!



bioviziosi

autunno/inverno 18/19

ORGANIC KITCHEN

Be Healthy. Eat Healthy. Molto più che stagionale... biologico!

SFIZI & CO.

HUMMUS DI CECI BIO 1, 11
fatto in casa
con triangoli di pane arabo
5 euro **VEGAN**

BABAGANOUSH 1, 11
di melanzane fatto in casa
con pane arabo
5 euro **VEGAN**

LENTICCHIE ALL'HARISSA 1, 7
con pita tiepida e crème fraîche
5 euro **VEGGY**

HAMBURGERS

180 gr di manzo biologico italiano,
in un fragrante medaglione
al papavero

HAMBURGER VIVI 1, 10
servito con pomodoro, insalata,
cipolla fresca, patate al forno,
mayo alle erbe e ketchup
14 euro **SENZA LATTOSIO**

HAMBURGER BRIE&BACON 1, 10
servito con pomodoro, insalata,
cipolla fresca, patate al forno,
mayo alle erbe e ketchup
15 euro

**HAMBURGER CHEDDAR,
BACON E CIPOLLA
CARAMELLATA** 1, 10
servito con pomodoro, insalata,
cipolla fresca, patate al forno
mayo alle erbe e ketchup
15 euro

VEGGIE BURGER 1, 10, 6
con tofu bio marinato e grigliato
al sesamo farcito con verdure
di stagione grigliate e servito
con rucola, germogli alfa alfa,
pomodoro, patate al forno e mayo
15 euro **VEGAN**

GLUTEN FREE **LASAGNE BIANCHE / AL RAGÙ*** 7
12 euro

GLUTEN FREE **PARMIGIANA DI MELANZANE*** 7,9
12 euro **VEGGY**

ZUPPA DI CEREALI 1, 9
con verdure bio di stagione
servita con croûton
10 euro **VEGAN**

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

**RAVIOLI ARTIGIANALI
DI PICA** 1, 3, 7
14 euro **VEGGY**

IL MORO 5, 7, 8
riso nerone con spadellata di ceci,
carote e pomodoro speziato
alla curcuma
12 euro **VEGAN**

LASAGNA 1, 3, 7, 9
'HOME MADE WITH LOVE'
con ragù di carni italiane bio
12 euro

LA PASTA BIO DEL GIORNO 1
oggi al mercato abbiamo trovato...
14 euro

**GRANDE CLASSICO
DEL GIORNO**
scopri cosa bolle in pentola oggi
14 euro

TONNO SCOTTATO
con rucola e pomodorini
15 euro

**SALMONE
ALLA PIASTRA** 1, 4, 7
con insalata e patate al forno
15 euro

**POLLO BIO
ALLA PIASTRA** 1
con verdure di stagione grigliate
14 euro

GRAN PIATTO 1, 7
verdure di stagione al forno,
mozzarella di bufala e
focaccia calda al rosmarino
12 euro **VEGGY**

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

RISO BASMATI
5 euro **VEGAN**

INSALATINA DELL'ORTO 10
5 euro **VEGAN**

VERDURE BIO AL FORNO
5 euro **VEGAN**

PATATE RUSTICHE AL FORNO
5 euro **VEGAN**

SALADS

VEGANA 6, 8, 9
insalata mista, tofu alla curcuma,
finocchio arrostito, zucca al forno,
semi di lino e vinaigrette agrodolce
12 euro **VEGAN**

VIVI CAESAR 1, 7
insalata mista, pollo bio grigliato,
finocchio, scaglie di parmigiano
croûtons e salsa Caesar
12 euro

PANTESCA 4, 10
insalata mista, tonno, patate,
pomodori secchi, ceci, capperi e
olive con vinaigrette francese
12 euro

DELIZIOSA 7, 8, 10
rucola, quinoa bianca e rossa, feta,
zucca al forno, ceci, semi di girasole
e vinaigrette francese
12 euro **VEGGY**

cestino di pane 1, 11 2 euro

BRUNCH VIZIOSO BIO

Uova strapazzate con bacon
croccante e pomodorini al forno,
servite con pane tostato
Pancakes con sciroppo d'acero
Yogurt con muesli homemade
Caffè americano bio
18 euro (h 10-14)

COFFEE & CO.

CAFFÈ ILLY
2 euro

CAFFÈ DECAFFEINATO
2,50 euro

CAFFÈ D'ORZO
2,50 euro

CAFFÈ AMERICANO
2,50 euro

GINSENG
3 euro

SHOT DELL'ORO
2,50 euro

GOLDEN MILK
3 euro

**TÈ CALDO
MARIAGE FRÈRES**
(vedi selezione nel menu)
4,50 euro

AMARO
4,50 euro

BEVANDE

ACQUA
piccola 2,20 euro
grande 3,20 euro

**COCA COLA
CEDRATA
SCHWEPES**
3,50 euro

BIRRA **MENABREA
HEINEKEN**
0,33 - 4 euro

BIRRA **CORONA**
0,4l - 6 euro

in bottiglia

VINI BIOLOGICI ITALIANI

SCOPRI LA PROPOSTA DI OGGI
6 euro al bicchiere

FLUFFY COFFEE™

4,90 euro

HOT OR COLD



FLUFFYPISTACCHIO 7, 8
caffè, latte, crema di pistacchio,
panna e granella di pistacchio

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

FLUFFY TEA

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

4,90 euro

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

+ANTICORPI
thè nero, polline, cannella,
miele e ghiaccio

HOTSPICY CHOCOLATE

MILK OR SOY MILK

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

HOT SPICY TEAS

MILK OR SOY MILK

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

DOLCI* ARTIGIANALI FATTI IN CASA con ingredienti **BIO**

**CRUMBLE
DI MELE**

con crema tiepida
5 euro **VEGAN**

CARROT CAKE
con glassa
6 euro

TORTA AL CIOCCOLATO
con glassa al cioccolato e lamponi
6 euro **VEGAN**

SCONES FATTI IN CASA
tradizionale dolce da tè inglese
servito con panna
e marmellata di fragola
5 euro

CHEESE CAKE
con salsa di frutti di bosco
6 euro

**CROSTATA DI AMARENE
BRUSCHE DI MODENA**
con farina integrale bio
4 euro

BROWNIES
con panna montata
4,5 euro

**TORTINO DI CAROTE
ARANCE E MANDORLE**
4 euro **VEGAN GLUTEN FREE**

PANCAKES
con sciroppo d'acero
5 euro

BISCOTTINI DA TÈ
5 euro **SENZA LATTOSIO**

MACEDONIA
di frutta di stagione bio
5,50 euro

**AGGIUNTA PANNA
O SCIROPPINO D'ACERO**
1 euro

TI PIACCONO
LE NOSTRE TORTE?
ORDINA SUBITO
LA TUA PREFERITA!

chiedi dettagli al personale