

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.

#VIVIBISTROTFLUFFY

FLUFFY COFFEE™

HOT OR COLD
MILK OR SOY MILK

4.90 euro

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

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

FLUFFY TEA™

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

HOTSPICY TEA'S

4.90 euro

MILK OR SOY MILK

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



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

BEVANDE

ACQUA

piccola 2,20 euro
grande 3,20 euro

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

BIRRA

PERONI
bottiglia 0,33l - 3,50 euro

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

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

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

scopri le nostre location a 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



MENÚ

Villa Pamphili

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

CAFFETTERIA

CAFFÈ
2 euro

CAFFÈ AMERICANO
2,50 euro

CAFFÈ DOPPIO
4 euro

CAFFÈ DECAFFEINATO
2,20 euro

CAFFÈ D'ORZO
2,50 euro

CAFFÈ SHAKERATO
3,80 euro

CAPPUCCINO SHAKERATO 7
4 euro

CAFFELLATTE 7
2,80 euro

CAPPUCCINO 7
2,50 euro

CAPPUCCINO D'ORZO 7
2,60 euro

CAPPUCCINO DECA 7
2,80 euro

CAPPUCCINO DI SOIA BIO 6
2,80 euro

CAPPUCCINO AL GINSENG 7
3,50 euro

CIOCCOLATA IN TAZZA 7
4,80 euro

GINSENG 7
2,80 euro

GOLDEN MILK 7
latte (mucca o soya), curcuma,
olio di mandorle e miele
3 euro

SHOT DELL'ORO
zenzero, limone, curcuma e miele
2,50 euro

LATTE BIANCO 7
2,50 euro

LATTE MACCHIATO 7
2,80 euro

MAROCCHINO 7
3 euro

MAROCCHINO D'ORZO 7
3,20 euro

MAROCCHINO DECA 7
3,10 euro

TÈ CALDO
4,50 euro *vedi selezione*

INFUSI BIO
4,50 euro *vedi selezione*

AGGIUNTA PANNA 7
1 euro

ORGANIC JUICE BAR

CENTRIFUGHE

6 euro

SAPORITA
mela, limone, zenzero e prezzemolo

PURA
arancia, pompelmo, ananas e limone

DOLCE VITA 9
pera, mela, arancia, sedano

ANTIOSSIDANTE
mela, carota e arancia

GOLOSA
zucca, carota, arancia e cannella

FRUTTA BIO DA BERE

SPREMUTA DI ARANCIA
4,50 euro

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

SMOOTHIES

frutta e succo di mela bio 6 euro

BERRY [◇] **BANANA**

STRAWBERRY [◇] **BANANA**

MANGO [◇] **BANANA**

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

SUPER FOODS

aggiungili a yogurt, smoothies e smoothie bowls

SPIRULINA
1,50 euro

POLLINE
2 euro

SEMI DI CHIA
1 euro

SFIZI A COLAZIONE

CROISSANT FRANCESE 1, 3, 7

PAIN AU CHOCOLAT 1, 3, 7, 8

CROISSANT INTEGRALE 1, 3, 7, 8, 9

GIRELLA CON UVETTA 1, 3, 7

2,20 euro

MINI CROISSANT 1, 3, 7

MINI PAIN AU CHOCOLAT 1, 3, 7, 8

1,20 euro

TÈ E INFUSI BIO

EARL GREY 4,50 euro

*miscela di tè aromatizzato
tè nero, aromi (2%)
tempo infusione 4 minuti*

CHINA GUNPOWDER BIO

*miscela di tè verde cotto al vapore
Tè verde da foglie cotte a vapore e
arrotolate. La loro infusione regala una
bevanda dorata non troppo corposa, dal
sapore leggermente affumicato e con toni
di nocciola.
Tempo di infusione 2 minuti*

EMOZIONI D'ORIENTE

*miscela di tè, frutta e spezie per infusione
tè verde (75%), pezzi di curcuma (8%),
bacche di goji, aromi, petali di rosa, fette di
ciliegia (2%), pezzi di fragola
Tempo infusione 3 minuti*

DARJEELING BIO

*miscela di tè nero
Le foglie intere di tè nero si bilanciano
perfettamente in questa miscela indiana
di qualità superiore. L'infusione ambrata
rilascia gentilmente sul palato delle
deliziose di moscato. (non bio)
Tempo Infusione 5 minuti*

VENTO DELLA SAVANA

*miscela di erbe e frutta bio per infusione
roibos (31%), mate, foglie di verbena (17%),
citronella (8%), radice di liquirizia, pezzi di
zenzero, aromi naturali di agrumi con altri
aromi naturali, pepe rosa, fiori di calendola,
foglie di menta (1%), scorze di limone (1%),
pepe nero.
Tempo Infusione 5 minuti*

DOLCE FAR NIENTE

*miscela di erbe e frutta bio per infusione
citronella, pezzi di zenzero (28%), radice di
liquirizia (28%), foglie di menta, scorze di
limone, pepe nero
Tempo infusione 5 minuti*

GOODNIGHT MOON

*miscela di erbe e frutta bio per infusione
citronella, foglie di menta, pezzi di mela,
fiori di camomilla (7%), finocchio (5%),
foglie di fragola, fiori di tiglio, fiori di
calendula
Tempo di infusione 8 min*

DEA DELL'OLIMPO

*miscela di erbe bio per infusione
Sideritis Syriaca (31%), foglie di ortica,
citronella, spicchi di arancia (14%), fiori di
tiglio, fiori di girasole, fiori di camomilla.
Tempo di infusione 8 min*

LUNA ROSSA

*miscela di frutta bio per infusione
Mela, fiori di ibisco, rosa canina, polpa di
aronia, uva sultanina, spicchi di arancia
(10%), polpa di bacche di olivello spinoso,
ribes nero (3%) e fiori di calendula
Tempo Infusione 8 minuti*

VIVI CREAM TEA 1, 3, 7

a scelta un tè o un infuso e un
fragrante scones fatto in casa
con marmellata di fragoline e
panna fresca
8 euro

DOLCI E DOLCEZZE

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

PANCAKES 1, 3, 7
con sciroppo d'acero
5 euro

FATTI IN CASA con ingredienti BIO

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**

SCONES FATTI IN CASA 1, 3, 7
tradizionale dolce da tè inglese
servito con panna
e marmellata di fragola
5 euro

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

BROWNIES 1, 3, 5, 7, 8
con panna montata
5 euro

**TORTINO DI CAROTE
ARANCE E MANDORLE** 6, 8
4 euro **VEGAN GLUTEN FREE**

BISCOTTINI DA TÈ 1, 3
5 euro **SENZA LATTOSIO**

MACEDONIA
di frutta di stagione bio
5,50 euro

YOGURT 1, 7, 8
con miele e muesli bio
5 euro

YOGURT
con frutta fresca bio
5 euro

AGGIUNTA PANNA 7
O SCIROPPO D'ACERO
1 euro

**TI PIACCONO LE NOSTRE TORTE?
ORDINA SUBITO LA TUA PREFERITA!**
chiedi dettagli al personale

ORGANIC KITCHEN

dalle 12,30 alle 15,00

SFIZI & CO.

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

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

TAGLIERE 1, 7
prosciutto crudo,
mozzarella di bufala e focaccia
8 euro

HAMBURGERS

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

HAMBURGER VIVI 1, 10
servito con pomodoro, insalata,
cipolla fresca, chips[◇],
mayo alle erbe e ketchup
14 euro **SENZA LATTOSIO**

HAMBURGER BRIE&BACON 1, 10
servito con pomodoro, insalata,
cipolla fresca, chips[◇],
mayo alle erbe e ketchup
15 euro

**HAMBURGER CHEDDAR,
BACON E CIPOLLA**

CARAMELLATA 1, 10
servito con pomodoro, insalata,
cipolla fresca, chips[◇]
mayo alle erbe e ketchup
15 euro

INSALATE

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

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

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

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
scopri cosa bolle in pentola oggi
12 euro

NOODLE 1, 3, 6, 9, 11
spaghetti di soia con verdure bio
saltati in salsa di soia
11 euro **VEGGY**

POLLO BIO AL CURRY 1
con riso basmati bio
14 euro

VEGGY LOVER 1, 7
verdure bio 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
con vinaigrette
5 euro **VEGAN**

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

GLUTEN FREE

LASAGNE CLASSICHE AL RAGÙ [◇]
10 euro 1, 3, 7

BRUNCH VIZIOSO

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

