

Antipasti

IL NOSTRO HUMMUS 1, 11
crema vellutata 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 chips di mais biologiche
8 euro **VEGAN**

BABAGANOUSH ALLA BEIRUT 1, 5, 11
caviale di melanzane con salsa di sesamo,
servito con sfoglie di papadum
7 euro **VEGAN**

GAZPACHO ESTIVO 1
rinfrescante zuppa di pomodoro, peperone,
cetriolo, pane, cipolla e aceto
7 euro **VEGAN**

TEMPURA DELIGHT 5
croccanti verdure bio
con panatura leggera di farina di riso
9 euro **VEGGY**

**CEVICHE DI TONNO
AI PROFUMI ESTIVI** 4, 5
carpaccio di tonno** marinato in profumato
lime e coriandolo, guarnito con dolci scaglie
di cocco tostate e arachidi croccanti
12 euro

BRUSCHETTA DELLA TRADIZIONE 1
con pomodori bio, basilico e capperi fritti
7 euro **VEGGY**

TAGLIERE DOP 1, 7
prosciutto crudo "Montevercchio",
mozzarella di bufala dop "San Salvatore" bio e
focaccia tiepida di grani antichi al rosmarino
10 euro

TAGLIERE DOP SOCIAL (X2) 1, 7
affettati misti, formaggi locali,
mozzarella di bufala dop "San Salvatore" bio
e focaccia tiepida di grani antichi al rosmarino
18 euro

Hamburger

*180 gr di manzo biologico italiano
in un fragrante medaglione bio*

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

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

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

CHICKEN BURGER 1, 5, 6, 11
servito con cipolla di Tropea, avocado,
pomodoro, lattuga e salsa Caesar homemade
15 euro **VEGAN**

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
homemade, servito con chips°
15 euro **VEGAN**

AGGIUNGI UN UOVO BIO +2 euro

CON PANE SENZA GLUTINE +1 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.



Healthy Bowls

SUPER VIVI BOWL 11
un piatto divertente, ricco e speziato con riso
basmati integrale, slices di avocado, germogli
freschi, noodles di zucchina, carote arrostate, scarola
scottata, ceci alla paprika e capperi fritti croccanti,
condita con un dressing di tahini, coriandolo e menta
13 euro

SALMON CHIRASHI 4, 6, 11
dal Giappone con un tocco ViVi, un piatto in cui
salmone affumicato norvegese, avocado, ravanelli e
germogli freschi sono accompagnati da una salsa thai
sapida e pungente a base di succo di lime e soia
con semi di sesamo nero, tutto adagiato
su riso basmati integrale
14 euro

VEGAN THALI BOWL 6, 11
croccante, salutare, fresca e ...deliziosa
riso basmati integrale con tofu speziato alla curcuma,
pomodorini pachino, fagiolini al sesamo,
il nostro hummus di ceci e noccioline croccanti
alla paprika, condita con un fresco dressing
di crema di piselli alla menta
12 euro **VEGAN**

SPICY TUNA BOWL 4, 6
Una bowl piena di benessere con quinoa biologica,
bocconcini di tonno** marinato in salsa ponzu,
fettine di mango, sottili alghe Wakame
e sorprendenti germogli di ravanello
euro 16

Insalate

*insalate e verdure da agricoltura biologica
in stuzzicanti ricette, condite con le nostre
speciali vinaigrette homemade*

VEGANA 6, 11
insalata mista, tofu speziato, carote alla curcuma,
fagiolini saltati al wok con sesamo e semi di lino
condita con un dressing agrodolce
12 euro **VEGAN**

VIVI CAESAR 1, 6, 7, 10
insalata mista, tenero pollo biologico alla piastra,
parmigiano reggiano dop, pomodorini freschi bio
e croûtons, tradizionalmente condita
con una ricca salsa ceasar homemade
14 euro

PANTESCA 4, 10
insalata mista con tonno, patate, fagiolini, ceci,
olive, pomodorini bio e vinaigrette francese
12 euro

dall'Orto bio

*freschi e croccanti come natura li ha fatti
tutti rigorosamente bio*

**VERDURE DI STAGIONE AL FORNO
CAPONATA ESTIVA** 11
**SCAROLA RIPASSATA
PATATE AL FORNO
CHIPS**
6 euro **VEGAN**

CESTINO DI PANE FRESCO BIOLOGICO 1, 11
2 euro

ACQUA
piccola 2,50 euro | filtrata grande 3 euro

Primi

RAVIOLI CACIO&PEPE "PASTIFICIO PICA" 1, 3, 7
conditi con burro e zest di limone
13 euro **VEGGY**

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

TROFIETTE DELLA TRADIZIONE 1, 7, 8
trofiette bio con pomodori datterini saltati,
burrata di bufala vellutata, granello di noci tostate
e olio al basilico
12 euro **VEGGY**

AMATRICIANA ESTIVA 1, 3, 7
tagliolini artigianali all'uovo con dolci datterini saltati,
guanciale Barbaja e gustoso pecorino romano
14 euro **VEGGY**

TAGLIOLINI GAMBERI E ZUCCHINE 1, 3, 9
pasta all'uovo artigianale, profumate zucchine
dell'orto bio e gamberi* saltati al cognac
14 euro

PARMIGIANA SENZA PECCATO 7
con melanzane grigliate, salsa di pomodoro,
mozzarella di bufala dop "San Salvatore" bio,
parmigiano e basilico fresco
12 euro **VEGGY**

DELIZIA DI VENERE 4, 14
riso venere saltato con calamari e zucchine
su crema di pisellini e menta fresca
14 euro

THAI NOODLES WOK 1, 5, 6
tagliolini di grano saraceno con tante verdure
di stagione saltate al wok con salsa pad thai
home made al lemongrass e tamarindo
12 euro **VEGAN**

 **LASAGNE CLASSICHE AL RAGÙ*** 3, 7, 9
11 euro **GLUTEN FREE**

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

Secondi

VEGGY LOVER 1, 7
verdure di stagione bio, mozzarella di bufala dop
"San Salvatore" bio e la nostra focaccia di grani
antichi con lievito madre
12 euro **VEGGY**

CURRY ESTIVO DI POLLO BIO
teneri bocconcini di pollo bio in salsa dolce
di latte di cocco, mela, banana e mango,
servito su riso basmati integrale profumato
14 euro

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO BIO
con rucola, scaglie di parmigiano
e aceto balsamico di Modena
16 euro

**FILETTO DI MANZO BIO
SCOTTATO AU POINT
CON SALE DI MALDON**
carne da allevamento biologico italiano
20 euro

POLLO BIO MARINATO ALLE ERBE
servito con caponatina di verdure bio
14 euro

**SPIGOLA INSOLITA
ALLA MEDIORIENTALE** 4, 7, 11
delicato filetto di spigola servito
su crema di melanzane, scarola dolce,
chicchi di melograno e semi di cumino profumato
16 euro

TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI SESAMO 4, 11
morbidi bocconcini di tonno** avvolti da
panatura di semi di sesamo tostate,
accompagnato da insalatina di rucola e
pomodorini in salsa tahina
18 euro