



## la ViVi filosofia

**crediamo**

### nell'etica del biologico

ingredienti che fanno bene a noi e al pianeta e un accurata scelta dei fornitori

**crediamo**

### nel piacere del cibo sano

da noi vivi un'esperienza di gusto senza rinunciare al cibo sano e naturale

**crediamo**

### nella cura, sempre e in ogni cosa

ogni piatto che serviamo è un sorriso che esprime la gioia di offrire ciò che abbiamo preparato per te

**crediamo**

### che insieme è meglio

noi siamo una squadra, ma insieme a te possiamo cambiare il mondo

**crediamo**

### nel futuro

usiamo solo packaging a base di piante e siamo molto attenti al riciclo

**crediamo**

### nella bellezza

scopri tutte le nostre location a Roma fra arte, natura e cultura...



#vivibistrot #bioviziosi



[vivibistrot.com](http://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 | 8. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, pistacchi e prodotti derivati                               |
| 2. Crostacei e prodotti derivati  | 9. Sedano e prodotti derivati  |
| 3. Uova e prodotti derivati   | 10. Senape e prodotti derivati   |
| 4. Pesce e prodotti derivati  | 11. Semi di sesamo e prodotti derivati   |
| 5. Arachidi e prodotti derivati   | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> |
| 6. Soia e prodotti derivati   | 13. Lupino e prodotti a base di lupino   |
| 7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)   | 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





## Sfizi & Co.

sani e stuzzicanti, ideali in ogni momento

### Hummus homemade 1, 11

crema vellutata di ceci biologici e thaina accompagnata da pane arabo  
7 euro **VEGAN**

### Gaucamole

avocado, cipolla, lime pomodoro e coriandolo servito con chips di mais biologiche  
8 euro **VEGAN GLUTEN FREE**

### Babaganoush 1, 5, 11

di melanzane servito con sfoglie di papadum  
7 euro **VEGAN**

### Gazpacho estivo 1

pomodoro, peperone, cetriolo, pane, cipolla di tropea, olio e aceto servito con croutons  
8 euro **VEGAN**

### Bruschetta della tradizione 1

con pomodori bio, basilico e capperi fritti  
7 euro **VEGGY**

### Frisella pugliese integrale alla mediterranea 1, 7

con pomodorini bio alle erbe mediterranee, stracciatella di bufala dop "San Salvatore" bio e capperi fritti  
7 euro **VEGGY**

### Frisella pugliese integrale 1, 7

con rucola salmone affumicato e stracciatella di bufala dop "San Salvatore" bio  
8 euro **VEGGY**

### Tagliere DOP 1, 7

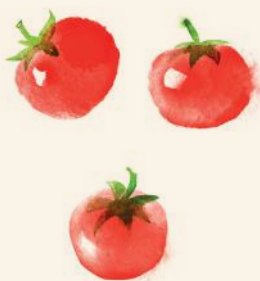
prosciutto crudo "Montevecchio", mozzarella di bufala dop "San Salvatore" bio e focaccia tiepida di grani antichi al rosmarino  
10 euro

### 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

## Brunch vizioso 1, 3, 7, 8

Crepose uova strapazzate bio servite con bacon croccante, pomodorini al forno e pane tostato  
+ Pancakes con sciroppo d'acero bio  
+ Yogurt con muesli homemade  
+ Caffè americano  
20 euro



## ViVi con gusto

straordinarie materie prime biologiche per i piatti più classici...ma non troppo

### Ravioli "Pastificio Pica" Cacio&Pepe 1, 3, 7

la ricetta tradizionale esaltata dall'aggiunta di 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**

### Parmigiana senza peccato 7

con melanzane grigliate, salsa di pomodoro, mozzarella di bufala dop "San Salvatore" bio, parmigiano e basilico fresco  
12 euro **VEGGY GLUTEN FREE**

### Trofie 1, 7, 8

con pomodorini saltati, stracciatella di bufala, granella di noci e olio al basilico  
12 euro **VEGGY**

### La pasta dello Chef

chiedi cosa bolle in pentola oggi...

### Delizia di Venere 14

riso venere saltato con calamari e zucchine su crema di pisellini e menta fresca  
14 euro **GLUTEN FREE**

### Profumato riso basmati integrale

5 euro **VEGAN**

### Thai Noodles 1, 5, 6

tagliolini di grano saraceno con tante verdure di stagione saltate al wok e salsa pad thai al lemongrass  
12 euro **VEGAN**

### Veggy Lover 1, 7

ciò che di meglio offre la natura in questa stagione, tutto arrostito e ben condito, in compagnia della mozzarella di bufala dop "San Salvatore" bio e la nostra focaccia di grani antichi con lievito madre  
12 euro **VEGGY**

### Club sandwich 1, 7

servito con insalatina dell'orto e chips°  
14 euro

### Curry estivo di pollo bio

teneri bocconcini di pollo bio cotto in una salsa di latte di cocco e mango, servito su riso basmati integrale profumato  
14 euro **GLUTEN FREE**

### Filetto di manzo bio scottato

con sale maldon e verdure al forno  
18 euro **GLUTEN FREE**

### Pollo bio grigliato

insaporito con la nostra delicata marinatura e servito con caponatina di verdure bio  
14 euro **GLUTEN FREE**

**GLUTEN FREE**

Lasagne classiche al ragù\* 7 - 11 euro

Parmigiana di melanzane\* 7 - 11 euro

## Healthy Bowls

sfiziosi e salutari ingredienti bio su un letto di riso basmati semi integrale in un mix colorato e gustoso



### Super ViVi Bowl 11

un piatto divertente, ricco e speziato con riso basmati semi integrale, slices di avocado, germogli freschi, noodles di zucchina, carote arrostiti, scarola scottata, ceci alla paprika e capperi fritti croccanti, condita con un dressing di tahini, coriandolo e menta  
13 euro **GLUTEN FREE**

### 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 semi integrale  
14 euro **GLUTEN FREE**

### Vegan Thali Bowl 6, 11

croccante, salutare, fresca e...deliziosa riso basmati semi 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**

## Hamburger gourmet

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 scalogno caramellato 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  
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, servito con chips°  
15 euro **VEGAN**

aggiungi un uovo bio +2 euro

con pane senza glutine +1 euro

## le nostre Insalate

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

### Deliziosa 7, 8, 10

rucola fresca e quinoa con scaglie di parmigiano reggiano dop, pomodorini, olive e noci bio, insaporita da una gustosa vinaigrette francese  
12 euro **VEGGY**

### Fresca 7, 8, 10

rococanti noodle di zucchine e carote, fagiolini, rucola, semi di girasole e spicy lime ginger vinaigrette  
12 euro **VEGGY**

### Lussuosa 7, 8

insalata mista e rucola, lamponi freschi, mela verde croccante, feta, noci tostate, polline e una delicata citronette al miele  
12 euro **VEGGY**

### Thai calamari salad 4, 6, 5

spinacino bio ed erbe aromatiche fresche con calamari scottati, cetrioli e pomodorini, esaltata da una stuzzicante salsa thai speziata  
14 euro

### Caprese 1, 7

pomodoro, mozzarella di bufala dop "San Salvatore" bio, sfoglie di pane guttiau e olio al basilico  
12 euro **VEGGY**

### 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 caesar  
14 euro

### Pantesca 4, 10

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

### Greca 1, 7

pomodoro, cetriolo, feta, cipolla rossa di Tropea, ceci, olive taggiasche, croutons e origano  
12 euro **VEGGY**

## 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







## la Vivi filosofia

**crediamo**

### nell'etica del biologico

ingredienti che fanno bene a noi e al pianeta e un'accurata scelta dei fornitori

**crediamo**

### nel piacere del cibo sano

da noi vivi un'esperienza di gusto senza rinunciare al cibo sano e naturale

**crediamo**

### nella cura, sempre e in ogni cosa

ogni piatto che serviamo è un sorriso che esprime la gioia di offrire ciò che abbiamo preparato per te

**crediamo**

### che insieme è meglio

noi siamo una squadra, ma insieme a te possiamo cambiare il mondo

**crediamo**

### nel futuro

usiamo solo packaging a base di piante e siamo molto attenti al riciclo

**crediamo**

### nella bellezza

scopri tutte le nostre location a Roma fra arte, natura e cultura...



#vivibistrot #bioviziosi



[vivibistrot.com](http://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 | 8. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, pistacchi e prodotti derivati                               |
| 2. Crostacei e prodotti derivati  | 9. Sedano e prodotti derivati  |
| 3. Uova e prodotti derivati   | 10. Senape e prodotti derivati   |
| 4. Pesce e prodotti derivati  | 11. Semi di sesamo e prodotti derivati   |
| 5. Arachidi e prodotti derivati   | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> |
| 6. Soia e prodotti derivati   | 13. Lupino e prodotti a base di lupino   |
| 7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)   | 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

