



Catalogo regali Natale 2023

La nostra selezione di regali aziendali e pacchi di Natale con prodotti di gastronomia e bottiglie di vino firmati **VIVA Viviana Varese**, dal panettone artigianale alle confetture, creme spalmabili, giardiniera preparati da Viviana Varese e altri prodotti di mare e della nostra nuova apertura **POLPO** **Semplicemente Pesce** perché la festa sia unica e speciale.
Parole chiave: gusto, unicità, creatività!





Le nostre proposte:

VIVA il panettone agli agrumi *(disponibile dal 1 dicembre)*

€ 40

È un panettone da 1 Kg a lenta lievitazione e dal profumo mediterraneo per riscaldare la tavola delle feste! Preparato artigianalmente con grani autoctoni e canditi di arancio, bergamotto e mandarino di VIVA Viviana Varese.

VIVA il brindisi *(disponibile dal 1 dicembre)*

€ 75

Panettone agli agrumi (1 Kg) con canditi di Viviana Varese. Un lievitato goloso ideale per la tavola delle feste!

In abbinamento una bottiglia di VIVA Franciacorta Spumante Brut "Opera" - Le Marchesine, elegante cuvée di Chardonnay, pinot bianco e pinot grigio, uno spumante adatto alle grandi occasioni.



VIVA la cremosità

€ 43

Per i golosi che non rinunciano alla qualità, le nostre creme spalmabili genuine e una confezione di biscotti di VIVA.

DESCRIZIONE

Le conserve di VIVA Viviana Varese

1 Crema spalmabile al cioccolato fondente

270g

1 Crema spalmabile al pistacchio 270g

1 Crema spalmabile gianduia 270g

1 confezione di biscotti VIVA 200g





“Un POLPO al cuore”

€ 69

Per brindare ad un aperitivo speciale proponiamo il nostro GIN VIVA creato dalla nostra sommelier di W Villadorata Country Restaurant Valentina Rizzi.

Un Botanical Gin dalla ruota aromatica complessa ed intensa dove il bergamotto e l'arancia donano freschezza e abbracciano le note balsamiche delle erbe mediterranee.

La CONSERVAS CATALINA è una delle più rinomate aziende di SANTONA, capitale dell'alice del Mar Cantabrico.

Le alici vengono lavorate meticolosamente a mano una ad una e i loro punto di forza sono il colore, la consistenza, ma soprattutto il sapore. Ideali da mangiare accompagnate da crostini di pane tostato e burro.

Per finire nella nostra proposta ci sono le dita di Forno Sammarco, taralli salati profumati e croccanti con grani del Tavoliere delle Puglie.

DESCRIZIONE

1 bottiglia di Gin VIVA da 700 ml

1 Acciughe Catalina 90 g

1 confezione Dita Forno Sammarco 390 g



“Un POLPO di genio”

€ 42

Il mare e la terra si incontrano in questo pacco con la Giardiniera VIVA composta da verdure fresche lavorate per ottenere una conserva di verdure miste sottaceto. Una ricetta tradizionale della nostra cucina che si gusta tutto l'anno come antipasto o contorno. A questo prodotto accompagniamo il tonno e lo sgombero Campisi di Marzamemi, prodotti del nostro Mediterraneo.

DESCRIZIONE

1 giardiniera VIVA 500g

1 tonno con olio d'oliva Campisi 220g

1 sgombero Campisi 340g





“Un POLPO di fulmine”

€ 115

Un vero polpo di fulmine questo pacco regalo che ha i profumi del Mediterraneo, dal nostro GIN, ai taralli pugliesi di Forno Sammarco alla cipolla in aceto con lampone da abbinare al ceviche, acciughe e olive e per finire i tovaglioli bianchi in misto lino-cotone con il logo del nostro Bar Trattoria Vivace POLPO Semplicemente Pesce.

DESCRIZIONE

1 Gin VIVA 700 ml

1 Dita Forno Sammarco 390g

1 Cipolla in aceto con lampone VIVA 350g

1 Acciughe Campisi 200g

1 Olive nere Ferrandina 500g

2 Tovaglioli POLPO



Una T-shirt POLPO in cotone

€ 22,00

Una T-shirt in cotone bianca in diverse taglie con l'immagine blu e gialla del nostro nuovo locale sul Lungomare di Via Melzo a Milano e la scritta dietro Semplicemente Pesce.



4 Tovaglioli POLPO

€ 60,00

Quattro tovaglioli in misto lino-cotone con il ricamo blu del logo di Polpo e un'asola per appenderli alla camicia.





Buono regalo VIVA Viviana Varese LA STORIA

€ 140,00 a persona

Un menu degustazione di 4 portate che racconta la storia di Viviana Varese.

Buono regalo VIVA Viviana Varese IL FUTURO

€ 170,00 a persona

Un menu degustazione da 7 portate attraverso la creatività e i colori di Viviana Varese.

Buono regalo POLPO Semplicemente Pesce

€ 120,00 per due persone

Un menu degustazione per due persone sul lungomare di Via Melzo 9 per gustare la nostra nuova proposta gastronomica. Polpo racconta un ricordo, un'emozione, un profumo. Semplicemente, quello del mare.



Prodotti VIVA Viviana Varese

PISTACCHIO – Crema spalmabile al pistacchio

€ 13,00 - 270g

La spalmabile al 53% di pistacchio è una crema originale per guarnire dolci e torte, e per gli amanti degli spuntini sfiziosi si sposa bene anche sul pane, sulle fette biscottate e sui biscotti.



PISTACCHIO – Pesto di pistacchio

€ 17,00 - 270g

Il nostro pesto di pistacchio è condimento ideale per la pasta a cui aggiungere pecorino romano o Parmigiano Reggiano, guanciale o crema di patate e provola.



FRAGOLA – Confettura di fragole

€ 8,00 - 270g

Una vera confettura fatta solo di frutta e succo di limone. Le nostre confetture contengono solo il 28% di zucchero rispetto alla frutta totale. Non contengono addensanti e conservanti, mantenendo naturalmente il gusto vero della frutta in una consistenza morbida e delicata. Ideale su biscotti, pane e fette biscottate, ma anche per guarnire e farcire torte e crostate. Frutta utilizzata 68% totale zuccheri 56%.



MIRTILLO – Confettura di mirtilli

€ 8,00 - 270g

Una vera confettura fatta solo di mirtilli e succo di limone.



GELSO – Confettura di more di gelso

€ 8,50 - 270g

Una confettura fatta di gelso nero e limone.





GIANDUIA – Crema spalmabile al gianduia

€ 8,50 - 270g

Crema spalmabile ideale per gli amanti della vera crema al gianduia. Dai piacere alla tua colazione o esalta i tuoi dolci con un tocco di qualità. Non è una crema qualunque: realizzata con più del 48% di nocciole, vaniglia e cacao amaro sprigiona un sapore intenso e avvolgente per tutto il palato. Spalmala dove vuoi non ti deluderà.



FONDENTE – Crema di cioccolato fondente

€ 8,50 - 270g

Crema spalmabile al cioccolato fondente, dalla consistenza avvolgente e cremosa da spalmare su pane e biscotti o utilizzare nelle torte.



ARACHIDI - Burro di arachidi

€ 7,00 - 270g

Burro di arachidi, un ricostituente naturale calorico e privo di colesterolo. Ideale da spalmare sul pane o da aggiungere ai frullati.



GIARDINIERA di verdure

€ 10,00 - 500g

La *giardiniera* è una conserva di verdure miste sottaceto. Una ricetta tradizionale della nostra cucina che si gusta tutto l'anno come antipasto o contorno.



ARANCIA - Canditi di arancia

€ 16,00 - 350g

Canditi preparati in modo naturale con l'utilizzo di buccia di arancia siciliana. Ideale per condire i vostri lievitati e i vostri dolci.



GIN VIVA

€ 45,00 - 700 ml

Un gin che risulta di piacevole bevuta, fresco, agrumato, balsamico e con una bella nota nascosta di pepe e melograno. Un gin che nasce dall'incontro tra "sala" e "cucina", un gin pensato per cucinare ed allo stesso tempo essere sorseggiato in un ottimo drink. Un gin versatile da bere anche liscio con ghiaccio.





Prodotti Campisi

L'azienda **CAMPISI** nasce nel 1854 a Marzamemi (SR), produce e trasforma una vastissima gamma di prodotti ittici. Tutela dell'identità del territorio, controllo di tutti i processi di lavorazione e genuinità degli ingredienti fanno di Campisi una realtà che tutela le eccellenze del territorio.

La ventresca

€ 28,00 - 340g

La parte più pregiata del tonno rosso. Di prima scelta e lavorato secondo le antiche tecniche tradizionali, è molto apprezzata sulle tavole della cucina siciliana. E' ottima abbinata con insalate oppure gustata da sola per uno spuntino veloce.



Il tarantello

€ 28,00 - 340g

Risulta più morbido del filetto di tonno rosso, senza arrivare alla consistenza più grassa della ventresca, della quale conserva il sapore. L'olio di oliva ne esalta il gusto, rendendolo ancora più morbido e saporito. Ideale come antipasto condito oppure come condimento nella preparazione di un sugo.



I filetti di tonnetto del Mediterraneo

€ 15,00 - 340g

Conosciuti per la loro carne soda e saporita, sono attentamente preparati a mano secondo l'antica tradizione artigianale. Sono conservati in un aromatico olio d'oliva che ne preserva la consistenza e il gusto. Sono ideali per arricchire primi piatti a base di pasta e si adattano perfettamente anche a contorni o insalate.





Filetti di sgombro

€ 12,00 - 340g

In olio di oliva racchiudono il gusto e le proprietà nutritive del miglior pesce azzurro per una sana e corretta alimentazione. Sono ideali accompagnati da verdure.



Filetti di acciughe

€ 10,00 - 200g

Le acciughe vengono pescate e stagionate non meno di 5/6 mesi, successivamente pulite, sfilettate e invasettate a mano con ordine ed accuratezza secondo l'antica tradizione siciliana. Sono ottime consumate in purezza come aperitivo con del pane o sulle pizze e focacce.



Garum

€ 10,00 - 100g

È una salsa di pesce salato a base di tonno che viene lavorata con spezie ed erbe aromatiche. Usato in piccole quantità, risulta un ottimo condimento per primi o secondi.



Tonno in olio di oliva

€ 9,00 - 220g

È un prodotto di primissima qualità, ideale come gustoso antipasto o come accompagnamento all'insalata.



Tonno rosso

€ 25,00 - 340g

Sempre più raro e prelibato è caratterizzato da una carne di colore rosa intenso, da una buona consistenza e da un gusto saporito. Lavorato interamente a mano nel rispetto dell'antica tradizione artigianale, è ottimo nella preparazione di primi piatti a base di pasta calda o fredda, contorni o insalate.





Prodotti Catalina

La **CONSERVAS CATALINA** è una delle più rinomate aziende di SANTONA, capitale dell'alice del Mar Cantabrico. L'azienda, a conduzione familiare, lavora con metodi tradizionali dando avvio al processo di lavorazione in primavera quando si pescano le migliori alici da mettere in conserva.

Filetti di acciughe

€ 16,00 - 90g

€ 65,00 - 550g

Le alici vengono lavorate meticolosamente a mano una ad una e i loro punto di forza sono il colore, la consistenza, ma soprattutto il sapore. Le acciughe sono ideali da mangiare accompagnate da crostini di pane tostato e burro.



Acciughe affumicate

€ 21,00 - 110g

Il loro sapore deriva dall'ultimo bagno in salamoia affumicata nell'ultimo mese di maturazione. Questo conferisce loro un sapore particolare, intenso al palato ma allo stesso tempo delicato.





Prodotti Güeyu Mar

Le conserve brasate di Güeyu Mar sono il prodotto della passione di Abel Alvarez per le lattine di qualità. Dopo molti anni di ricerca, è riuscito a inscatolare i frutti di mare che cuoce sulla sua griglia mantenendone il gusto, l'aroma e la consistenza impeccabili.

Polpo alla brace in olio extravergine di oliva

€ 18,00 - 160g

Polpo del Cantabrico del peso inferiore a 2 chili, tagliato a pezzi grossi e brasato, conservato in olio extra vergine di oliva Arberquino di Torre de Canena. Ideale se accompagnato a verdure cotte o crude.



Code di sarde alla griglia

€ 14,00 - 150g

Code di grosse sarde grigliate al leccio e conservate in olio extravergine di oliva Arbequina de Castillo de Canena.



Cannolicchi alla griglia

€ 21,00 - 132 g

Cannolicchi pescati a mano per evitare la sabbia, brasati con legno di betulla, faggio e quercia e inscatolati in olio extra vergine di oliva Arbequina de Castillo de Canena.



Calamari di un altro pianeta

€ 17,00 - 172 g

Calamari conservati nel suo nero con un leggero tocco di carbone e una salsa di inchiostro spettacolare, densa ma delicata. Una vera e propria conserva di un altro pianeta!



Per informazioni scrivere a shop@vivavivianavarese.it

Spese di spedizione e tempi di consegna da definire