










# MENU

## I CRUDI

OSTRICHE Perle Noire n.4	€ 6,00 cad.	 
OSTRICHE Gillardeau n.3	€ 7,00 cad.	 
CARPACCIO di cernia con arance di Villadorata, finocchietto e citronette agli agrumi	€ 25,00	 
TARTARE di ombrina con avocado siciliano, cipolla rossa marinata, pomodorini e lime	€ 25,00	 
SCAMPO con burro nocciola, gel di limone e yuzu e polvere di peperoncini dolci	€ 30,00	










## NELL'ISOLA DEL SOLE

PIZZA FRITTA con farina Senatore Cappelli Mulino "La Timpa", variazione di pomodori e stracciatella siciliana	€ 16,00	
UOVO con erbe di campo, fonduta di tuma persa e panure croccante	€ 16,00	
POLPO in insalata con fagiolini, salicornia e patate	€ 19,00	 
TARTARE di manzo Fassona piemontese Presidio Slow Food con maionese al miso, bernese al finocchietto, cucunci di Linosa e germogli	€ 24,00	 







## IL GRANO ( Di nostra produzione )

CANNELLONE di pasta fresca gratinato alla norma con tuma persa e ricotta salata	€ 20,00	
ANELLINO con patate e frutti di mare	€ 23,00	
FUSILLO con colatura di alici, alacce Presidio Slow Food, pane croccante e pomodoro crudo	€ 23,00	 
BUSIATA con ragù di salsiccia di Palazzolo Acreide Presidio Slow Food e fonduta di ragusano	€ 20,00	 
COUS COUS con zuppa di pesce, crostacei e molluschi	€ 26,00	

## L'ORTO

INSALATA verde dell'orto con avocado e pistacchio siciliano	€ 14,00	  
ARANCE siciliane con finocchi in insalata, cipolle e mandorle di Noto	€ 12,00	  
INDIVIA scottata dell'orto con salsa all'acciuga, olive e salsa allo yogurt	€ 16,00	
MELANZANA arrostita con sesamo di Ispica Presidio Slow Food, salsa al prezzemolo e aioli	€ 16,00	  

## DAL MARE ALLA TERRA

SAN PIETRO cotto a bassa temperatura, variazione di asparagi e fondo chiaro di pesce	€ 27,00	
SCORFANO in zuppa di pesce con patate, olive pomodoro e prezzemolo	€ 28,00	
CALAMARO con purea di fava cottoia Presidio Slow Food, fave fresche, fondente di cipolla e fonduta di provola dei Nebrodi	€ 24,00	 
CAPOCOLLO di suino nero dei Nebrodi Presidio Slow Food, con radicchio stufato e crema di sedano rapa	€ 25,00	 

PANE con farina di grano autoctono e SERVIZIO € 4,00

*"Ad un certo punto della sera e del mattino l'azzurro del Mediterraneo supera ogni immaginazione o descrizione. È il colore più intenso e meraviglioso, credo, di tutta la natura."*  
Charles Dickens



+39 3347933384  
vivabistrot@vivavivianavarese.it  
www.vivavivianavarese.it

