



VIVA

*frivole prese*



*la passione è* VIVA





*VIVA* è colore, materia,  
entusiasmo. E anche etica,  
gioia e divertimento.  
È socialità, condivisione,  
inclusione. Rispetto,  
orgoglio, stupore.





*VIVA* è Milano. Ha la sua stessa anima cosmopolita, che la rende il luogo della contaminazione, della diversità, del dinamismo.





*VIVA* è Viviana Varese.  
Lo spazio, i piatti e  
l'atmosfera portano la sua  
firma, raccontano il suo  
percorso, parlano della  
sua passione.

*Viviana Varese*





chi è Viviana Varese ✨

# VIVA è Viviana Varese

***La cucina di VIVA è diretta espressione della personalità della Chef.***

***Un amore che nasce dall'infanzia, ai fornelli della trattoria di pesce di famiglia in Campania, e cresce durante il suo percorso di esplorazione e formazione.***

***I suoi insegnanti sono i più grandi Chef, le sue scuole sono le più grandi cucine: l'Albereta e il Maestro Gualtiero Marchesi, El Cellar De Can Roca a Girona, il Relae di Christian Puglisi, l'Aponiente di Angel Leon, l'Enigma di Albert Adrià a Barcellona.***



*la cucina è* VIVA





***La cucina di VIVA è fatta di slanci ed equilibri, di dedizione e passione, di sostanza e colore. È una cucina che cambia e si evolve, seguendo le stagioni e selezionando solo materie prime fresche e autentiche.***





## OMAGGIO A KUSAMA





PROFONDITÀ





PRONTI, PARTENZA, VIA







BIANCO & NERO





*Il menu si completa con la selezione dei vini.  
Una cantina ricca e ricercata, con più di 800 referenze,  
un viaggio nelle vigne italiane ed europee.*



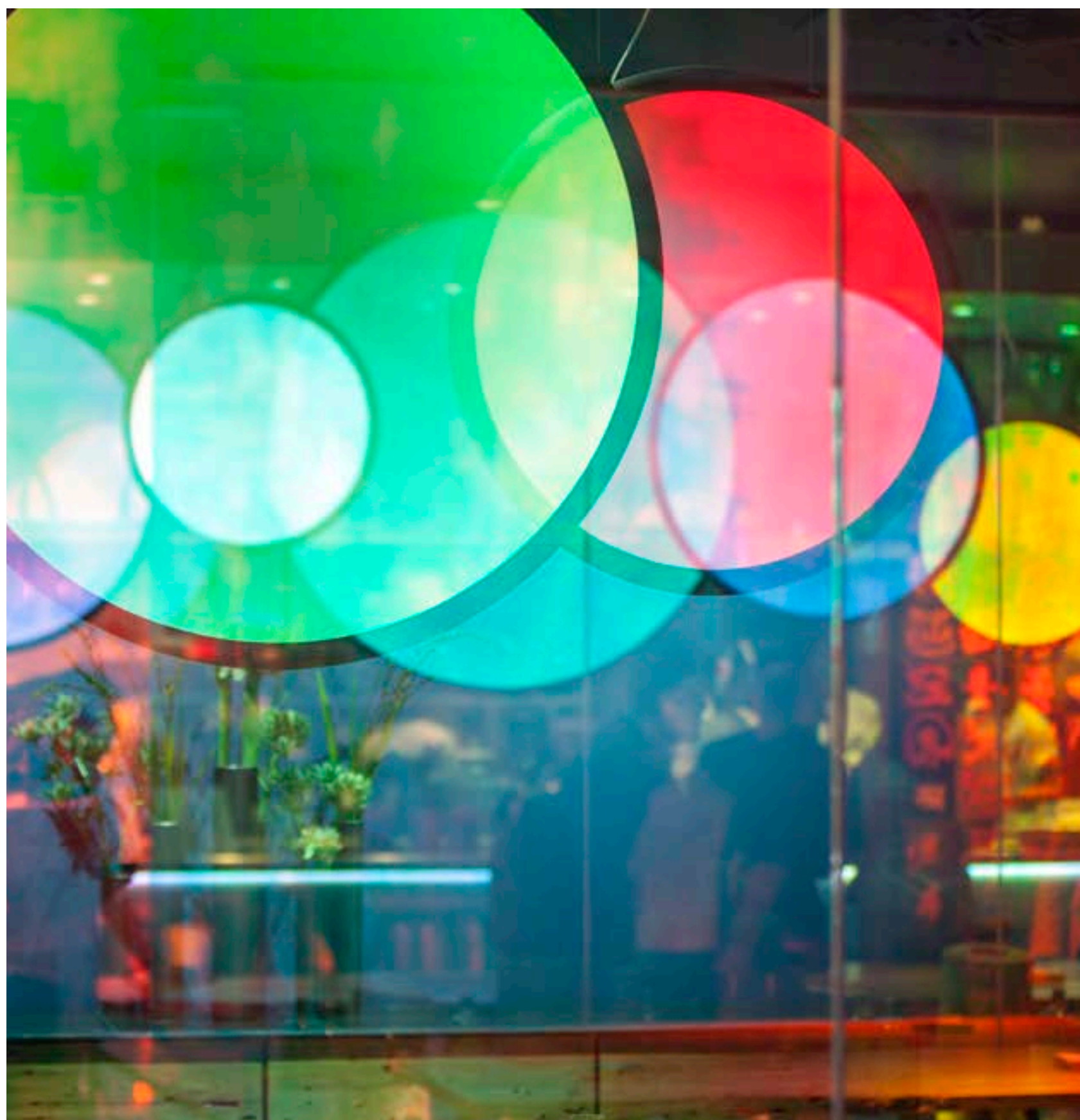


La cucina di  
*Viviana Varese* è  
fatta di  
immaginazione  
e stupore. È viva.





VIVA *lo spazio*



È il secondo piano di Eataly Smeraldo ad ospitare *VIVA*. Tutto l'ambiente, che arriva ad ospitare fino a 80 persone per eventi particolari, è studiato personalmente da *Viviana Varese* e rispecchia la sua personale idea di cucina.



***Il colore è il protagonista della sala e gioca con la luce della vetrata, che affaccia su Piazza 25 Aprile.***





***I tavoli sono di Riva 1920,  
fatti con legno massello di  
briccole.***

***Il Social Table è disegnato da  
Renzo e Matteo Piano,  
in antichissimo legno Kauri.***



*La cucina è un pezzo unico  
disegnato da Molteni ed è a vista,  
per uno sguardo sullo spettacolo  
di ogni preparazione della brigata.*







*il ristorante* ✨

***Le posate sono di Giò Ponti e  
si affiancano a oggetti e  
ceramiche disegnate dalla  
Chef e realizzate per VIVA.***





# *VIVA gli eventi*





Dentro *VIVA* ogni evento è studiato nei dettagli, con cura, passione e professionalità.



- 
- ✿ Tavolo unico lungo la nostra vetrata che può ospitare fino a **20** persone
  - ✿ Social Table con vista sulla cucina fino a **16** persone
  - ✿ **80** posti a sedere totali
  - ✿ Menu degustazione di **4** portate a cura della Chef
  - ✿ Menu **vegetariani, senza glutine, senza lattosio** e adatti alle diverse **intolleranze**
  - ✿ Abbinamenti di vini a cura della Sommelier *Alessandro Limongelli*
  - ✿ Menu personalizzato con logo
  - ✿ Servizio a buffet fino a 120 ospiti
  - ✿ Possibilità di esclusiva (gratuita a partire da 50 ospiti)





# VIVA *le avventure*



---

La stessa attenzione  
e competenza è  
riservata agli eventi  
organizzati in  
location esterne.

- ✿ Allestimenti e mise en place con partner specializzati
- ✿ Personale di cucina a cura VIVA
- ✿ Personale di sala su richiesta a cura VIVA
- ✿ Supervisione e organizzazione di ogni evento
- ✿ Buffet, aperitivi, inaugurazioni, pranzi e cene fino a 1.000 ospiti
- ✿ Showcooking, lezioni di cucina e presentazioni a cura della Chef





*VIVA le occasioni*



# VIVA *la curiosità*

[eventi@vivavivianavarese.it](mailto:eventi@vivavivianavarese.it) / [vivavivianavarese.it](http://vivavivianavarese.it)

T + 39 0249497340 | + 39 349 5518924

V