










# MENU

## I CRUDI

OSTRICHE Perle Noire n.3	€ 6,00 cad.	 
OSTRICHE Gillardeau n.3	€ 7,00 cad.	 
CARPACCIO di cernia con arance di Villadorata, finocchietto e citronette agli agrumi	€ 23,00	 
CEVICHE di ombrina con avocado siciliano, cipolla rossa marinata, pomodorini e lime	€ 24,00	 
GAMBERO ROSSO del Mediterraneo con pomodoro Clause, granita di ricotta e basilico	€ 29,00	



## NELL'ISOLA DEL SOLE

PIZZA FRITTA con farina Senatore Cappelli Mulino "La Timpa", variazione di pomodori e stracciatella siciliana	€ 15,00	
SEPIE con piselli, crema di piselli, mentuccia e pancetta dei Nebrodi Presidio Slow Food	€ 19,00	 
UOVO con erbe di campo, fonduta di tuma persa e costini di pane	€ 16,00	
POLPO in insalata con fagiolini, salicornia e patata	€ 19,00	  
TARTARE di manzo fassona piemontese Presidio Slow Food con maionese al miso, bernese al finocchietto, cucunci di Linosa e germogli	€ 17,00	 

## IL GRANO

PACCHERO con sugo di doppio pomodoro, basilico e parmigiano	€ 17,00	
ANELLINO con patate e frutti di mare	€ 22,00	
FUSILLO con colatura di alici, alacce Presidio Slow Food, pane croccante e pomodoro crudo	€ 22,00	 
BUSIATA con ragù di salsiccia di Palazzolo Acreide Presidio Slow Food e fonduta di ragusano	€ 19,00	
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	€ 9,00	  
INDIVIA scottata dell'orto con salsa all'acciuga, olive e salsa allo yogurt	€ 13,00	
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 cotto intero al forno con sugo di pomodori Clause, capperi di Pantelleria, olive 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 maiale nero dei Nebrodi Presidio Slow Food, cavolo nero e puré di patate	€ 23,00	 

PANE con farina di grano autoctono e SERVIZIO € 3,50

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



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

