

Antipasti

Tartare gambero rosso di Mazara con piña colada	24 €
Carpaccio di seppia con melograno	22 €
Carpaccio di scampi con caviale	22 €
Moscardino bianco all'amatriciana	20 €
Capasanta crema di zucca e polvere di porro bruciato	22 €
Fondente di seppia del Tirreno con scarola liquida alla romana	20 €
Passeggiata di formaggi con le sue mostarde	18 €
Salumi Podere Cadassa con tarallo di Sicilia	20 €

Primi piatti

Classici

Spaghetto con polpa di vongole e bottarga "oro di Sardegna"	20 €
Tagliolino fresco con tartufo nero pregiato	22 €
Linguine "Gentile" con astice, datterino e battuto di alghe	24 €

Creativi

Tagliatelle rustiche con piccione, Patanegra e castagne	22 €
Bauletti ripieni di pesce spada e lime con ragù di cotechino Cadassa e funghi galletti	20 €
Scialatielli con pescatrice allo zafferano cimette di broccoli e pomodorini confit	20 €
Fettuccielle di Gragnano con seppie su crema di carciofi	20 €

Secondi Piatti

Tonno scottato su topinambur 2.0	24 €
Ricciola brasata con broccoletto pontino	24 €
Gran fritto di ponza calamari e gamberoni	20 €
Tiepido di polpo con crema di peperone bbq	22 €
Filetto di manzo con salsa cacio e pepe alle noci	26€
Carrilleras di maiale iberico al vino tinto	22 €

Contorni

Verdure di stagione	7 €
Insalata verde	6 €
French fries	6 €

Menu kids

Pasta (pomodoro o in bianco o con pesce)	
Cotoletta di pollo o pollo ai ferri o filetto di pesce	25€
Patatine fritte o insalata	

Vivaldi

RESTAURANT

Dessert

Dessert del giorno	7€
Tagliata di frutta	8€
Frutta di stagione	5€

Bevande

Acqua microfiltrata - 1 lt	3€
Coca Cola	4€
Chinotto, Aranciata e Gazzosa Lurisia	4€
Caffè	2€
Orzo, Ginseng	2,50€
Amaro	5€