

Pane

Selezione di pane fatto in casa 2.50

Selection of home-made bread

Antipasti e Primi Piatti

Insalata mista con erbe fresche e vinaigrette all'aceto balsamico 5.00

Mixed leaf salad with fresh herbs and balsamic dressing

Bruschette di Pizza miste con insalatina novella 8.50

Pizza bruschette with baby leaf salad

Verdure grigliate e marinate con mozzarella di bufala frita 8.75

Grilled marinated vegetables with lightly fried buffalo mozzarella

Affettati misti con selezione di pane fatto in casa 8.95

Assorted cured meat with a selection of home-made bread

Timballo di avocado, granchio e filetto di pomodoro all'olio e limone 8.95

Timbale of avocado, crab and tomato fillet in oil and lemon

Carpaccio di filetto di manzo alle erbe con insalata di fagiolini e pomodori secchi al balsamico 9.95

Herbed beef fillet carpaccio with green beans salad and balsamic sun dried tomatoes

Branzino marinato agli agrumi con scaglie di finocchio e crescione 10.50

Citrus marinated seabass with fennel shavings and watercress

Capasante in padella con pomodori di Pachino, peperoncino dolce e insalatina 11.50

Pan-fried scallops with Pachino tomatoes, mild chili and baby salad leaves

Minestre

Minestrone di verdure primaverili con pasta fresca mantecato al pesto 5.50

Spring vegetables minestrone with fresh pasta in creamy pesto

Paste e Risotto

Lasagnette con provola dolce, ragout di vegetali e fonduta di pomodoro 9.25

Lasagnette with provola cheese, vegetable ragout and tomato fondue

Gnocchi di patate con gorgonzola, speck e spinacini 9.95

Home-made potato gnocchi with gorgonzola, speck and baby spinach

Ravioli di ricotta e spinaci con filetti di pomodoro fresco sfumati al burro e timo 9.95

Home-made spinach and ricotta ravioli with fresh tomato fillets scented with butter and thyme

Straccetti di pasta con ragu' di filetto al Barolo guarniti con scaglie di parmigiano 10.50

Straccetti in a Barolo wine ragout of beef fillet topped with parmesan shavings

Risotto con funghi selvatici e robiola bresciana 10.50

Risotto with wild mushrooms and robiola cheese

Tagliolini alla rucola con granchio fresco e pomodori di Pachino in salsa leggermente piccante 11.50

Rocket tagliolini with fresh crab and Pachino tomatoes in a light chili sauce

Raviolo aperto con frutti di mare, calamaretti e cannellini 12.50

Open raviolo with seafood, baby squid and cannellini beans

Vivezza is a non-smoking restaurant.

Prices include VAT. A 12.5% discretionary service charge will be added to your bill.

Pesce

Gamberoni spadellati con caponata di vegetali e olio ai pomodori secchi 15.75
Pan fried king prawns with caponata of vegetables and sun-dried tomatoes olive oil

Filetto di branzino in padella con flan di asparagi e olio al basilico 16.50
Pan fried fillet of seabass with asparagus souffle and basil oil

Zuppa di pesce con vongole, cozze, gamberoni, calamari e seppie in salsa di pomodoro e pane tostato 16.50
Fish soup with clams, mussels, prawns, calamari and cuttlefish in a tomato based broth served with toasted home made bread

Carne

Fegato di vitello con purea di patate al balsamico, vegetali torniti e cipolla fritta 16.00
Pan fried calf's liver with balsamic pureed potato, vegetable juliens and fried onions

Tagliata di manzo con timballo di melanzane alla parmigiana 16.50
Sirloin steak with parmigiana style aubergines timballo

Costoletta di Vitello con carciofini brasati e patate novelle 18.75
Pan fried veal cutlet with braised baby artichokes and new potatoes

Contorni (Side Orders)

Zucchine fritte 3.00
Deep fried courgettes

Spinaci saltati in padella al parmigiano 3.00
Parmesan sautéed spinach

Patate novelle saltate in padella alle erbe fini 3.00
Sautéed new potatoes with fine herbs

Insalata 3.50
Side salad

Purea di patate 3.00
Pureed potato

In addition, a range of Chef's Daily Specials

Opening hours

Mon - Sat: 12.15 -15.00 18.30 -23.00

Sunday: CLOSED

VivEzza is a non-smoking restaurant.

Prices include VAT. A 12.5% discretionary service charge will be added to your bill.

Manager - Marco Borghesi Chef - Carlo Salodini

Aperitifs

Martinis <i>Bianco, Dry, Red (100ml)</i>	3.50
Campari & Soda	4.25
Campari & Orange	5.00
Vodka & Tonic	6.50
Jack Daniels & Coke	6.50
Bacardi & Coke	6.50
Gin & Tonic	6.50

Soft Drinks

	750ml	500ml
Still Water	3.45	2.50
Sparkling Water	3.45	2.50
Coke, Diet Coke,		2.50
Tonic Water, Bitter Lemon, Lemonade		2.50

Juices

Apple, Cranberry, Grapefruit, Orange, Pineapple, Tomato	2.50
---	------

White Wines

	Year	bottle 750ml	½ bottle 375ml	glass 175ml
Primo <i>Ortona Malvasia Bianca</i>	2005/06	14.50		3.75
Tormaresca <i>Chardonnay</i>	2005	16.00		4.25
Giovanni Puiatti <i>Puiattino Pinot Grigio</i>	2005	17.25		4.75
Planeta <i>La Segreta Bianco</i>	2005	18.45		4.95
Vinosia/San Paolo <i>Essenza di Malvasia</i>	2005	20.50		
Sella & Mosca <i>Le Arenarie</i>	2005	23.00		
Leonildo Pieropan <i>Soave Classico</i>	2005	24.00	13.50	
Ca' dei Frati <i>Lugana</i>	2006	26.00		
Franz Haas <i>Pinot Bianco</i>	2005	26.75		
Parusso <i>Langhe Bianco</i>	2004	27.45		
Azienda Agricola Bucci <i>Verdicchio dei Castelli di Jesi</i>	2003	28.25		
Marco Felluga <i>Collio Sauvignon Blanc</i>	2005	28.95		
Castello Della Sala <i>Conte della Vipera</i>	2003	30.00		
Nino Negri <i>Ca' Brione</i>	2004	32.00		
Planeta <i>Cometa</i>	2004	42.50		
Castello della Sala <i>Cervaro</i>	2004	50.00		

Rosé Wines

Masi <i>Modello rosato delle Venezie</i>	2004	18.50		4.95
Ca' dei Frati <i>Chiaretto</i>	2006	24.00		5.95

Red Wines

		<i>bottle</i>	<i>½ bottle</i>	<i>glass</i>
	Year	750ml	375ml	175ml
Umani Ronchi <i>Medoro S. Giovese</i>	2005	15.45		3.95
Masi <i>Modello Rosso delle Venezie</i>	2004/05	16.45		4.25
Planeta <i>La Segreta Rosso</i>	2004	18.45		4.95
Leonardo <i>Chianti Superiore</i>	2006	19.25		5.00
Brolio <i>Chianti Classico</i>	2004		13.95	
Castello di Fonterutoli <i>Poggio alla Badiola IGT</i>	2004	22.95		
Podere Belguardo <i>Morellino di Scansano</i>	2004	23.75		
Falesco <i>Pesano Merlot</i>	2004	25.75		
Planeta <i>Cerasuolo di Vittoria</i>	2004	27.25		
GD Vajra <i>Dolcetto d'Alba</i>	2005	28.50		
Valla Reale <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	2003	29.25		
Marchesi Antinori <i>Peppoli Chianti Classico</i>	2003	29.75		
Pojer e Sandri <i>Pinot Nero</i>	2002	34.25		
Parusso <i>Barbera d'Alba Ornati</i>	2003	34.50		
Umani Ronchi <i>Cumaro Rosso Conero</i>	2001	35.25		
Col d' Orcia <i>Banditella Rosso di Montalcino</i>	2003	36.00		
Bucerchiale <i>Chianti Rufina Riserva</i>	2001	37.25		
Poliziano <i>Vino Nobile di Montepulciano</i>	2003	37.95		
Planeta <i>Burdese</i>	2003	41.25		
Cantine Falasco <i>Amarone della Valpolicella</i>	2003	45.75		
Poggio al Tesoro <i>Sondraia</i>	2003	48.50		
GD Vajra <i>Barolo Le Albe</i>	2001	54.50		
Livio Felluga <i>Refosco</i>	1998	61.95		
Montalcino <i>Brunello di Montalcino</i>	2001	65.00		
Marchesi Antinori <i>Tignanello</i>	2003	68.50		

Prosecco

		750ml	125ml	
Col de' Salici <i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	2005	24.00	4.75	

Franciacorta

Bellavista <i>Cuvee Brut</i>	NV	37.00	6.95	
------------------------------	----	-------	------	--

Champagne

Taittinger <i>Champagne Brut NV</i>	NV	45.00	8.45	
-------------------------------------	----	-------	------	--

Beers

		330ml bottle		
Peroni <i>Nastro Azzurro</i>		3.20		

*VivEzza is a non-smoking restaurant
Prices include VAT. A 12.5% discretionary service charge will be added to your bill
Manager Marco Borghesi - Chef Carlo Salodini*