

R I S T O R A N T E I V I V A I

LE NOSTRE SELEZIONI



Prosciutto di Cinta con giardiniera e pane tostato ⁽¹⁻⁹⁻¹²⁾
16,00 €

Selezione di formaggi con marmellate e miele ⁽⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁾
15,00 €

Acciughe del Cantabrico con pane tostato e burro ⁽¹⁻⁴⁾
15,00 €

Selezione di salumi toscani, ⁽¹⁾
con crostini di fegatini di pollo
15,00 €

R I S T O R A N T E I V I V A I

ANTIPASTI DI TERRA



Tartara di manzo, tartufo nero,
salsa all'uovo e nocciole tostate ⁽³⁻⁸⁾

18,00 €

Flan di broccoli, ragù salsiccia e fonduta di taleggio

15,00 € ⁽³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾

Terrina di coniglio ripiena di fichi e fegatini,
marmellata di cipolle e purea di sedano rapa

16,00 € ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾

Funghi spadellati, uovo morbido,
zucca al forno e crema di parmigiano ⁽⁷⁾

16,00 €

R I S T O R A N T E I V I V A I

ANTIPASTI DI MARE



Crudo di mare (2-4-14)

35,00 €

Ostriche selezione "Poget"

5€ al prezzo

Tartara di ricciola, agrumi, finocchietto e sesamo tostato (4-11)

17,00 €

Ribollita di mare croccante, gallinella spadellata
e salsa di cacciucco. (1-4-9-12)

16,00 €

Vaporata di mare con verdure di stagione (2-4-14)

17,00 €

R I S T O R A N T E I V I V A I

NEL NOSTRO RISTORANTE TENIAMO ALLA QUALITÀ,
TUTTA LA NOSTRA PASTA FRESCA E IL PANE
SONO DI NOSTRA PRODUZIONE,
CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE MATERIE PRIME.

ANCHE LA PASTA “SECCA” È STATA
SCELTA CON ATTENZIONE,
VI PROPONIAMO COSÌ “MANCINI PASTIFICIO AGRICOLO”
CHE PRODUCE PASTA SOLO CON IL GRANO CHE COLTIVA
DIRETTAMENTE NEI CAMPI NEL CUORE DELLE MARCHE,
TRAFILATA AL BRONZO ED ESSICCATA A BASSE TEMPERATURE.

IL NOSTRO IMPEGNO, MIRATO AL VOSTRO BENESSERE.

R I S T O R A N T E I V I V A I

PRIMI PIATTI DI TERRA



Pappardelle al vino rosso con ragù di capriolo

(1-3-9-12)

18,00 €

Risotto ai funghi (7-9-12)

15,00 €

Cappellacci porchetta e mele,
crema e croccante di topinambur

(1-3-7-12)

16,00 €

PRIMI PIATTI DI MARE



Gnocchetti ai frutti di mare

(1-2-3-4-7-12-14)

17,00 €

Linguine all' astice

(1-2-7-9-12)

25,00 €

Fusilloni, baccalà, capperi e olive

(1-4-12)

16,00 €

R I S T O R A N T E I V I V A I

SECONDI DI TERRA



Piccione, nocciole, cipolle al vin santo e bietole ⁽⁸⁻⁹⁻¹²⁾
28,00 €

Sovracoscia di pollo ripiena, cipollotti, mais e arachidi ⁽⁷⁻⁹⁻¹²⁾
22,00 €

Filetto di manzo, funghi e patate ⁽⁷⁻¹²⁾
30,00 €

SECONDI DI MARE



Caramella di branzino, purea di fagioli cannellini,
porri e limone ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾
25,00 €

Baccalà alla livornese ⁽¹⁻⁴⁻¹²⁾
24,00 €

Tataki di ricciola, crema di barbe rosse e finocchi ⁽⁴⁾
27,00 €

R I S T O R A N T E I V I V A I

GRIGLIA



Fiorentina

5,5 € al hg

Costata

5,5 € al hg

Tagliata di manzo con patate al forno

24,00 €



CONTORNI

Patate al forno

Patate fritte

Verdure di stagione al forno

Verdure alla griglia

Insalta verde

5,00 €

R I S T O R A N T E I V I V A I

COPERTO 3€ - ACQUA 3€

Per le proposte vegane chiedere al personale di sala

ALLERGENI

1. Cereali e derivati / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia
7. Latte / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfite / 13. Lupini / 14. Molluschi