

Vivá



MENU
DELIVERY

Pág. 02

Entradas

Pág. 03

Saladas

Pág. 04

Massas

Pág. 05

Risottos

Pág. 06

Peixes e Frutos do Mar

Pág. 07

Carnes

Pág. 09

Feijoada

Pág. 10

Almoço Executivo

Pág. 12

Sushibar

Pág. 17

Menu Kids

Pág. 18

Sobremesas

Pág. 19

Bebidas

ENTRADAS



Bruschetta de Chèvre R\$59

Queijo Chèvre, cubos de tomate, rúcula e manjeriço frescos, azeite de baixa acidez e um toque delicado de mel.

Arancini di polpo (4 unidades) R\$39

Bolinho de risoto de polvo empanado na farinha de pão, servido com aioli levemente picante.

Croquete de carne com molho de gorgonzola (12 unidades) R\$55

Tradicional bolinho de carne com um toque especial do nosso chef, acompanhado de molho de gorgonzola cremoso.

Pastelzinho de camarão com catupiry (12 unidades) R\$65

Massa de pastel crocante, recheada com suculentos camarões puxados no azeite, com alho e ervas, acrescidos de Catupiry.



Camembert Vivá

R\$85 (inteiro) / R\$55 (meia porção)

Camembert em crosta de panko, bem crocante por fora e derretendo por dentro. Servido com geleia de pimenta Vivá, mel de engenho e pães frescos.



Camembert Vivá

SALADAS

Salada Caprese R\$49

(R\$69 com adicional de proteína*)

Tradicional salada italiana com folhas crocantes de rúcula, fatias de tomates maduros e mozzarella de búfala fresca, regadas com molho pesto de manjeriço e crouton.

Salada Completa R\$49

(R\$69 com adicional de proteína*)

Mix de folhas verdes frescas, fatias de tomate, mozzarella de búfala, cenoura ralada, rodela de palmito, azeitonas e crouton crocante.

Salada Especial R\$55

(R\$75 com adicional de proteína*)

Mix de folhas, abóbora grelhada, queijo chèvre, amêndoas laminadas, pera cozida no vinho branco, redução de aceto balsâmico e croutons.*

***Proteínas: Escolha uma opção entre Filé de Frango, Filé Mignon, Peixe do dia, Filé de Salmão**



Salada Caprese

MASSAS



Ravioli de mozzarella de búfala R\$79

Ravioli de mozzarella de búfala e limão siciliano, ao molho de tomates frescos com manjeriço.



Ravioli 4 queijos com pera R\$85

Ravioli quatro queijos puxado na manteiga e sálvia com pera, ao vinho branco e especiarias.

Fettuccine de frutos do mar R\$115

Fettuccine com camarões, rodela de polvo e anéis de lula, puxados no azeite de oliva com alho, vinho branco, ragu de tomate e ervas frescas.

Rigatoni All' Amatriciana R\$79

Receita clássica de massa italiana puxada no azeite com Guanciale (bochecha suína curada), cebola, vinho, molho de tomate ao sugo, pimenta do reino e um toque de queijo pecorino.

Lasagna de ragu gratinada R\$85

Lasagna de ragu de carne gratinada com parmesão, servida com molho demi glace trufado e fonduta de parmesão.



Lasagna de ragu gratinada

RISOTTOS



Risotto cremoso de abóbora e cogumelos com azeite trufado R\$69

Risotto de abóbora com mix cogumelos frescos, castanhas levemente tostadas, ervilhas frescas e um toque de azeite trufado.

Risotto de camembert e Parma R\$79

Risotto cremoso de queijo camembert com presunto de Parma crocante e tomate-cereja.

Risotto de filet mignon, cogumelos e azeite trufado R\$89

Risotto com cogumelos frescos, cubos de mignon com demi-glace, queijo parmesão e um toque de azeite de trufas brancas.

Risotto de camarão e queijo Chèvre R\$109

Risotto cremoso de camarões com tomate-cereja, manjeriço e queijo de cabra cremoso.



Risotto cremoso de abóbora e cogumelos com azeite trufado

PEIXES E FRUTOS DO MAR

Peixe do dia em crosta de amêndoas R\$85

Filé de peixe do dia em crosta de amêndoas ao molho de manteiga e sálvia. Acompanha nosso purê cremoso de mandioquinha.

Salmão ao molho de limão siciliano R\$99

Filé de salmão grelhado ao molho cremoso de limão siciliano. Acompanha legumes grelhados com pesto de manjericão e mel.

Bacalhau à lagareiro (2 pessoas) R\$275

Posta de bacalhau Gadus Morhua, batatas e alho, confitados no azeite de oliva. Acompanha arroz de brócolis e nossas deliciosas migas, preparadas à base de bacalhau desfiado, feijão fradinho e farinha de broa de milho.

Polvo Vivá R\$115

Polvo lentamente cozido no vácuo e depois selado no azeite com alho e ervas. Acompanha rigatoni ao creme de limão siciliano.

Polvo con risotto al pomodoro R\$115

Polvo cozido no vácuo com azeite, páprica e alho. Acompanha risotto cremoso de tomate, azeite e manjericão.

Camarão do Sargento R\$125

Camarões grelhados ao molho de leite de coco com pistilo de açafraão, noisette de maçã e pimentões. Acompanha arroz puxado no próprio molho.

Salmão ao molho de frutas vermelhas R\$95

Salmão grelhado ao molho agridoce de frutas vermelhas com redução de vinho branco. Acompanha arroz negro e amêndoas laminadas.



Salmão ao molho de limão siciliano

CARNES

Frango com espinafre e batata gratinada R\$65

Coxa e sobrecoxa desossada cozida no vácuo e depois grelhada. Servida com creme de espinafre e batata gratinada com parmesão e alecrim.

Filé Mignon com palmito e legumes R\$99

Filé mignon grelhado ao molho demi glace, acompanhado de legumes com palmito puxados no azeite de oliva.

Filé mignon trufado R\$109

Medalhão de mignon grelhado, ao saboroso molho demi-glace com azeite de trufas brancas. Acompanha risotto de parmesão e ervas.

Tornedor Vivá R\$99 | (2 pessoas) R\$199

Corte alto de filé mignon grelhados, fettuccine puxado na manteiga, alho, pimenta calabresa e um toque de cremosidade do marcante queijo gorgonzola.

Picanha de cordeiro R\$99

Picanha de cordeiro uruguaio grelhada ao molho de especiarias. Acompanha risoto cremoso de hortelã.

Bife de ancho angus R\$115

Generoso Ancho Angus Black grelhado, sobre molho de mostarda Dijon. Servido com risotto de parmesão e ervas.



Bife de ancho angus

CARNES

Joelho de porco à pururuca R\$95 (2 pessoas) R\$165

Joelho de porco cozido no vácuo por 12h, acompanhado com risotto de abacaxi.

Paillard de mignon R\$79

Paillard de mignon grelhado ao molho demi glace. Acompanha fetuccinne ao molho funghi e lascas de parmesão.



Carré de leitão

09.

FEIJOADA

COMPLETA PARA 2 PESSOAS

R\$179

SOMENTE AOS SÁBADOS

Entradas

Caldinho de feijão preto, linguiça artesanal picante e torresmo.

Principal

Arroz, feijão preto com carnes e embutidos, couve, farofa, bacon crocante, vinagrete, banana frita e laranja.

Sobremesa

Cocada cremosa



ALMOÇO EXECUTIVO

SUGESTÃO DE AGOSTO

ESCOLHA 1 ENTRADA + 1 PRATO PRINCIPAL
+ 1 SOBREMESA **R\$59**

SOMENTE ALMOÇO DIA DE SEMANA (EXCETO FERIADOS)

ENTRADA

Salada caesar

Alface americana, molho caesar artesanal, queijo parmesão e croutons.

PRATOS PRINCIPAIS

Lasagna de Berinjela

Fatias de berinjela grelhadas, molho bechamel, ragu de tomate, queijo mozzarella e parmesão para gratinar.

Fettuccine al limone com sobrecoxa de frango

Fettuccine ao molho cremoso de limão siciliano, pimenta Sriracha, frango e um toque de mel.

Parmegiana de frango

Filé de peito de frango empanado na farinha de rosca artesanal, com ragu de tomates frescos, mozzarella e parmesão. Acompanha arroz e batata frita.

Truta crocante


Truta crocante ao molho bisque com suave toque leite de coco, acompanhado com arroz negro.

Polpetone gratinado

Polpetone de carne recheado de mozzarella e gratinado com queijo parmesão. Acompanha fettuccine salteado na manteiga e sálvia.

SOBREMESAS

◆ **Brigadeiro de colher** ◆ **Cocada cremosa** ◆ **Fruta da estação**



Polpetone gratinado

11.

ALMOÇO EXECUTIVO

SUGESTÃO DE AGOSTO

ESCOLHA 1 ENTRADA + 1 PRATO PRINCIPAL
+ 1 SOBREMESA **R\$69**

SOMENTE ALMOÇO DIA DE SEMANA (EXCETO FERIADOS)

ENTRADA

Salada caesar

Alface americana, molho caesar artesanal, queijo parmesão e croutons.

PRATOS PRINCIPAIS

Parmegiana de mignon

Filé Mignon empanado na farinha de rosca artesanal, com ragu de tomates frescos, mozzarella e parmesão. Acompanha arroz e batata frita.

Boeuf bourguignon

Carne cozida por 6 horas no molho de vinho tinto com tomate, bacon e ervas. Acompanha polenta italiana cremosa.

Peixe Thai

Filé de peixe do dia ao molho de leite de coco, curry e legumes aromatizados com folha de laranja, capim limão. Acompanha arroz e farofinha.

SOBREMESAS

◆ **Brigadeiro de colher** ◆ **Cocada cremosa** ◆ **Fruta da estação**



Peixe Thai

ENTRADAS

SUSHIBAR

Temari de salmão (6 unidades) R\$43

Bolinhos de salmão com arroz japonês empanados em farinha Panko, servidos com maionese de pimenta Sriracha e maionese de wasabi e gergelim.

Shimeji R\$49

Ceviche R\$65

Peixe do dia marinado no limão com alho-poró e cebola-roxa.

Carpaccio de salmão R\$73

Finas fatias de salmão com azeite trufado, limão e furikake.

Tartare de atum R\$75

Cubinhos de atum marinados no molho Ponzu (shoyu, limão e hondashi) com cebolinha, pepino e um toque de pimenta Sriracha.

Tartare de salmão R\$75

Cubinhos de salmão marinados no molho Ponzu (shoyu, limão e hondashi) com cebolinha, pepino e um toque de mostarda Dijon.



SUSHIBAR

COMBINADOS

Combinado especial Vivá R\$109

2 sashimis de atum
2 Sashimis de salmão
2 Sashimis de peixe branco
2 Jo's especiais do chef
2 Nigiris de salmão
2 Uramakis variados
4 Hot rolls
1 Temaki de salmão grelhado com cream cheese
(para qualquer troca será cobrado R\$3,90/cada)

Combinado especial Vivá (para 2 pessoas) R\$205

4 sashimis de atum
4 Sashimis de salmão
4 Sashimis de peixe branco
4 Jo's especiais do chef
4 Nigiris de salmão
8 Uramakis variados
8 Hot rolls
2 Temakis de salmão grelhado com cream cheese
(para qualquer troca será cobrado R\$3,90/cada)



COMBINADOS

Combinado Premium R\$109

3 Sashimis de salmão
 3 sashimis de peixe branco
 3 sashimis de atum
 1 ceviche
 3 Jo's especiais do chef
 3 Nigiris
 3 Sushis especiais
 1 Temaki de salmão em cubos com cream cheese e cebolinha
 1 Sunomono

Combinado Premium (para 2 pessoas) R\$205

6 Sashimis de salmão
 6 Sashimis de peixe branco
 6 sashimis de atum
 2 ceviches
 6 Jo's especiais do chef
 6 Nigiris
 6 Sushis especiais
 2 Temakis de salmão em cubos com cream cheese e cebolinha
 2 Sunomono

Combinado especial de salmão R\$109

4 Sashimis de salmão
 2 Jo's de salmão
 2 Nigiris de salmão
 4 Uramakis de Salmão
 4 Hot rolls de salmão
 1 Temaki de salmão em cubos com cream cheese e cebolinha

Combinado especial de salmão (para 2 pessoas) R\$205

8 sashimis de salmão
 4 Jo's de salmão
 4 Nigiris de salmão
 8 Uramakis de salmão
 8 Hot rolls de salmão
 2 Temakis de salmão em cubos com cream cheese e cebolinha



TEMAKIS

Peixe branco R\$27

Peixe branco com zests de limão siciliano e cebolinha.

Salmão grelhado R\$29

Salmão grelhado com cream cheese e cebolinha.

Atum R\$33

Atum com cream cheese e cebolinha.

Atum Spicy R\$33

Atum com cream cheese, cebolinha e pimenta Sriracha.

Salmão R\$33

Salmão com cream cheese e cebolinha.

Camarão empanado R\$39

Camarão crocante com cream cheese e cebolinha.

Salmão com ovas R\$35

Cubos de salmão, cebolinha e ovas.



SASHIMI

Peixe branco (7 unidades) R\$27

Atum (7 unidades) R\$39

Salmão (7 unidades) R\$39

ESPECIAIS

Hot Roll R\$39

Jo Cheese (6 unidades) R\$43

Salmão maçaricado com cream cheese.

Jo Atum (6 unidades) R\$43

Atum e ovos de massago.

Jo Salmão (6 unidades) R\$43

Salmão, maionese, cebolinha e um toque de limão.

Jo Camarão (6 unidades) R\$45

Camarão, salmão e cream cheese.



MENU KIDS

1) Primeiro escolha 1 proteína:

Filé de frango grelhado ou empanado **R\$39**

Escalopinho ou picadinho de mignon **R\$49**

2) Depois escolha 1 opção que mais combina com ela:

Massa ao molho branco ou molho de tomate ou na manteiga

Arroz e fritas

Arroz e purê de batatas

Arroz com brócolis e legumes



Kid's
Menu
...

SOBREMESAS

Pudim da Dona Amélia R\$19

Pudim de leite condensado bem lisinho e cremoso.

Pudim de Doce de Leite Argentino R\$25

Pudim de doce de leite bem lisinho e cremoso.

Pêra Chardonnay R\$29

Pêra cozida lentamente no vinho Chardonnay, regada com coulis de framboesa e harmonizada com espuma de limão.

Cheesecake com calda R\$29

A clássica torta cremosa de queijo. Escolha uma das opções de caldas para harmonizar: frutas vermelhas ou doce de leite argentino.

Semifreddo de doce de leite R\$32

Sorvete artesanal de doce de leite argentino, com espuma de café amarguinha, calda de chocolate e amêndoas levemente tostadas.



Cheesecake com calda

BEBIDAS

ÁGUAS E REFRIGERANTES

Água Prata com gás e sem gás R\$8,90

Refrigerantes

(Coca-Cola, Guaraná, Soda Limonada) R\$7,90

CERVEJAS ESPECIAIS

Vó Terezinha - Cerveja German Pilsen 355ml R\$22

Vó Maria - Cerveja Hop Lager 355ml R\$22

Vó Antônia - Cerveja India Pale Lager 355ml R\$25

Baden Cristal - Cerveja Pilsen 600ml R\$29

Baden Witbier - Cerveja de Trigo Extra - Coentro e Laranja 600ml R\$29

Baden Gold - Cerveja tipo ale diferenciada - Canela e frutas vermelhas 600ml R\$29

Baden IPA - Cerveja tipo american india pale ale - maracujá e cítrico 600ml R\$29

Koi Yuzu Witbier - Cerveja de Trigo estilo Witbier com limão Yuzu e Sake 500ml R\$37

CERVEJAS TRADICIONAIS

Stella Artois Long Neck R\$12,90

Heineken zero Long neck R\$ 13,90

Heineken Long Neck R\$13,90

Original 600ml R\$21,90

Heineken 600 ml R\$22,90

Eisenbahn 600 ml R\$ 21,90