

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 manjericão.



## **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 ovas 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



# 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