

Dessert

7

**Mousse alla Rapa Rossa
e Cioccolato bianco,
Lamponi, sablé alla Nocciola
e sale affumicato**

(1,4)

**Beetroot Mousse
and White Chocolate,
Raspberries, Hazelnut Shortbread
and Smoked Salt**

~~~~~

**Crêpes Suzette 2.0, Mascarpone,  
Arancia e Gran Manier**

(1,3,4)

**Crêpes Suzette 2.0, Mascarpone,  
Orange and Gran Manier**

~~~~~

Torta al Semolino e Cioccolato

(1,3,4)

Semolina and Chocolate Cake

Per accompagnare i nostri dolci...

Grappa di "Grignanello" 6€

Passito "Grignanello" 7€

Amari fatti in casa 4€

Allergeni

- 01- Glutine e prodotti derivati
- 02- Arachidi e prodotti derivati
- 03- Soia e prodotti derivati
- 04- Frutta a guscio e prodotti derivati
- 05- Sesamo

Bevande Drinks

Acqua/Water 0.75 2€

Bibite in bottiglia/Soft drink 4€

Tè freddo da infuso/Cold Tea 3€

Kombucha (secondo disponibilità) 4€

Aperitivo/Aperitif 7€

Analcolico/Alcohol Free 6€

Birra Artigianale/ Artisanal Beer 6€
Birra Zero Alcol/Alcohol Free
Birra Senza Glutine/Gluten Free

Succo 100%Frutta/Natural Juice 4€

Seguici...

IG: @visavis_cucina_eventi
@emanuele_rengo_veganchef
FB: Vis à Vis, Orvieto

Contattaci...

SITO: www.visaviscucinaeventi.it
MAIL: visavis.homerestaurant@gmail.com
WP: 3312117528



Menù a la Carta

Non solo ristorante...

**Chef a domicilio
Catering
Cerimonie
Cena a tema
Street Food
Consulenza
Cooking Class**

ANTIPASTI STARTER

14

**Carpaccio di Sedano Rapa al Karkadé,
Mela Cotogna, Buerre Blanc alla Nocciola
e Olio al Finocchio selvatico**

(3,4)

**Celeriac Carpaccio with Hibiscus,
Quince, Hazelnut Buerre Blanc
and Wild Fennel Oil**

~~~~~

**Steak di Cavolfiore, Mandorla affumicata,  
Cipolla bruciata e Cavolo nero**

(3,4)

**Cauliflower Steak, Smoked Almonds,  
Burnt Onion and Black Cabbage**

~~~~~

**Rocher di Carciofo, Vellutata di
"Brie Fermaggio" ai 4 Pepi,
Puntarelle croccanti e gel d'Arancia**

(1,3,4)

**Artichoke Rocher, "Brie Fermaggio" Cream
with 4 Peppers,
Crispy Puntarelle and Orange Gelatin**



PRIMI PASTA

18

**Gnocchi di Patata viola ripieni di
Carciofi e Limone candito,
Zafferano e caviale di aceto ai Lamponi**

(1,3)

**Purple Potato Gnocchi Stuffed with
Artichokes and Candied Lemon,
Saffron and Cabbage with Raspberry Vinegar**

~~~~~

**Ravioli del Plin al ripieno di Verza  
e Patata fumé al Tè Lapsang,  
Cavolfiore bianco e Polveri d'Inverno**

(1,3)

**Ravioli del Plin Filled with Savoy Cabbage  
and Smoked Potato Te Lapsang,  
White Cauliflower and Winter Powders**

~~~~~

**Riso Acquerello in risotto
con Cavolo cappuccio, Mela renetta,
Topinambur e burro vegetale al Pepe lungo**

(3,4)

**Acquarina Risotto with Cabbage,
Renetta Apple, Jerusalem Artichoke
and Long Pepper Vegetable Butter**



SECONDI MAIN DISH

18

**Raviolo aperto di Verza
con Lenticchie nere Beluga, Pastinaca
fondente, Radicchio tardivo
e brodo di Porcini agli aghi di Pino**

(1,3)

**Beluga black lentils in an open ravioli,
Fondue parsnip, late radicchio
and pine needle porcini mushroom broth**

~~~~~

**Stracotto di "NovaMeat" al Vino rosso,  
purea di Patata Ratta e salsa Gremolada**

(3,4)

**NovaMeat braised in red wine, Ratta  
potato puree, and gremolata sauce**

~~~~~

**Cotoletta di Lione's Maine, Cicoria A.O.P.
e maionese vegetale al Black Lime**

(3,4)

**Lion's Maine cutlet, AOP chicory
and black lime vegetable mayonnaise**

CONTORNI GREEN OUTLINES

7

**Secondo disponibilità dell' orto
According to the availability of the garden**

