

Dessert

7€

Budino di Cachi e Cacao Criollo, Chantilly alla Vaniglia e granola di Frutta secca

Persimmon and Criollo Cocoa Pudding,
Vanilla Chantilly

(1,3,4) Su richiesta Gluten free

Brownies alla Zucca, salsa al Cioccolato, Sale Maldon e croccante di Pistacchio

Pumpkin Brownies, Chocolate Sauce, Maldon Salt, and Pistachio Crunch

(1,3,4)

Cannolo, mousse al Fico d'India, Vin brulé e Fava Tonka

Cannoli, prickly pear mousse, mulled wine and tonka bean

(3,4)

Bevande/Drinks

Acqua/Water 0.75 2€

Bibite in bottiglia/Soft drink 4€

Tè freddo da infuso/Cold Tea 3€

Kombucia(secondo disponibilità) 4€

Aperitivo/Aperitif 7€

Analcolico/Alcohol Free 6€

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

Succo 100%Frutta/Natural Juice 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

Seguici...

IG: @visavis_cucina_eventi

@emanuele_rengo_veganchef

FB: Vis à Vis, Orvieto

Contattaci...

SITO: www.visaviscucinaeventi.it

MAIL:

visavis.homerestaurant@gmail.com

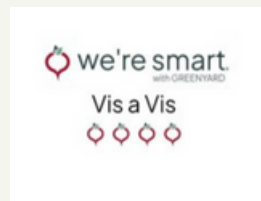
WP: 3312117528



Menù a la carta

Non solo ristorante...

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



ANTIPASTI/STARTER

14

Carpaccio di Zucca violina marinata agli Agrumi, salsa di Nocciole della Toscana, Chips di cavolo nero e Olio affumicato al Carbone

Carpaccio of Citrus-Marinated Violina Squash, Tuscia Hazelnut Sauce, Black Cabbage Chips and Charcoal-Smoked Oil

(3,4)

Vellutata cavolfiore ai fiori del Finocchietto selvatico, Limone candito, Crackers di semi di Chia

Creamy cauliflower soup with wild fennel flowers, candied lemon, chia seed crackers,

(3,4)

Cannolo di Spinaci e Ricotta di Noci con "Gran Murgiano" e Melagrana

Spinach and Walnut Ricotta Cannolo with Gran Murgiano Cheese and Pomegranate

(3,4)

Petali Cipolla Rossa ripieni di stufato NovaMeat® in Olio cottura, brodo di Porcini e Olio al Prezzemolo

Red onion petals stuffed with NovaMeat® stew in cooking oil, porcini mushroom broth, and EVO Olive Oil

(3,4)

24

**POKER DEI 4 ANTIPASTI
4 APETIZER TASTING**

PRIMI/ PASTA & CO

18

Tortelli con Farina di Ghianda ripieni di Ricotta di Mandorla e Liquirizia, Zucca Castagna, Pesto di Salvia e crema inglese salata all'Alga Gold

Acorn Flour Tortelli filled with Almond Ricotta and Licorice, Chestnut Pumpkin, Sage Pesto and Gold Algae Savory Custard

(1,3,4)

Polenta di Riso Nero, Funghi Galletti arrosto, Erborinato vegetale e caviale d' Olio al Peperoncino

Black Rice Polenta, Roasted Chanterelle Mushrooms, Vegetable Blue Cheese and Chilli Oil Caviar

(3,4)

Gnocco di farina di Patate Viola, "Fermaggio ai 4 Pepi", Pere caramellate e crumble di Pane all'Aglia

Purple Potato Flour Gnocco, "Fermaggio ai Quattro Pepi," Caramelized Pears, and Garlic Bread Crumble

(1,3,4)

Orzotto con crema di Castagne, zest di Limone, Radicchio in saor e melassa di Melagrana

Orzotto with chestnut cream, Lemon zest, Radicchio in saor and pomegranate molasses

(1,3,4) possibile Gluten Free

PER LE VERDURE...

"SEMETELLA"

AZ. AGRICOLA DIFFUSA NOCERA UMBRIA (PG)

~~~~~

"QUINTO SAPORE"

AZ. AGRICOLA CITTÀ DELLA PIEVE (PG)

## SECONDI/ MAIN DISH

16

**Carciofo al forno ripieno di Quinoa, salsa allo Zafferano e polvere di Porcini**  
Baked artichoke stuffed with quinoa, saffron sauce, and porcini mushroom powder

(3,4)

**Arrosto di Sedano Rapa, morbido di Castagne e jus di Vino rosso**

Roast celeriac, soft chestnuts, and red wine jus

(3,4)

**Tris di Polpette di Fagioli Secondi Amarantini con:**

- Porcini, Castagne e Timo  
- Zucca, Tartufo e Noci

- Funghi Pioppini e Rosmarino  
Trio of Bean Meatballs

Second Course

- Porcini Mushrooms, Chestnuts, and Thyme  
- Pumpkin, Truffle, and Walnuts  
- Pioppini Mushrooms, and Rosemary  
(1,3,4) possibile Gluten Free

**Tempeh di ceci, caramello salato di Cavolfiore, Verdure d'autunno al miso di Porro e Limone Nero**

Chickpea Tempeh, Salted Cauliflower Caramel, Autumn Miso Vegetables with Leek and Black Lemon

(3,4)

### PER I "FORMAGGI"

"FERMAGGIO"  
CAVE (RM)

~~~~~

"FATTORIA DELLA MANDORLA"
TORITTO (BA)