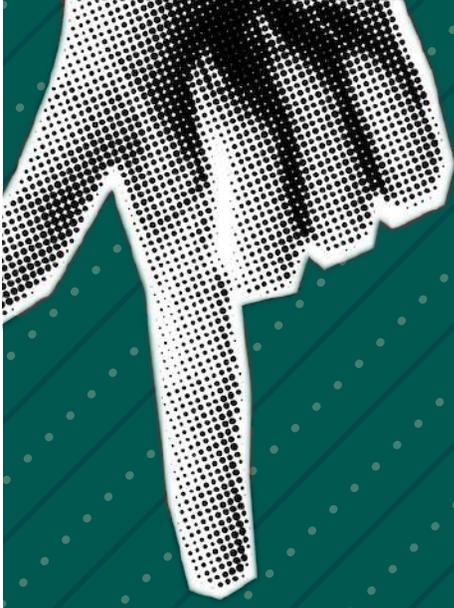


VIBRA | DRINK
EAT
REPEAT

Menù Food





Vibra vuole essere un posto felice, un luogo dove i pensieri quotidiani vengono messi in pausa e l'unica cosa che conta è godersi il momento.

Vibra nasce dall'idea nostalgica di rivivere momenti e sensazioni che ci hanno fatto stare bene e ci hanno reso felici anche solo per un istante.

Questo menù è il punto di partenza per creare nuovi ricordi insieme, allietandovi con melodie, sapori, sensazioni, vibrazioni.

BUENAS VIBRAS

I Fritti

Alette di pollo 5pz

Salsa a scelta

Allergeni: 1, 3, 6, 7, 9, 10

4

Broccoli Cheese Nugget 5pz

Allergeni: 1, 7

4

Pulled Pork Bites 5pz

Salsa a scelta

Allergeni: 1, 6, 10

4,50

Crispy Chik'n® Fingers 5pz

Allergeni: 1, 3, 6, 7, 9, 10

4,50

Nachos

Salsa a scelta

Allergeni: nessuno

2,50

Mozzarella Stick 5pz

Allergeni: 1, 7

3

Jalapenos Red&Hot 5pz

Salsa a scelta

Allergeni: 1, 6, 7, 10

4,50

VEGAN

Cauli Wings 3pz

Veggy Stick (piselli e menta) 3pz

Allergeni: 1

Veggy Stick (ceci) 3pz

Allergeni: 1

7

Acqua Panna 1,50

Acqua San Pellegrino 1,50

Per eventuali fuori menù chiedere al personale di sala.



Servizio al tavolo 1 eur

Club Sandwich

Fish

8

Salmone affumicato,
Avocado, crema di
formaggio
Allergeni: 1, 7, 4

Vegetable

6

Tris di verdure grigliate
dell'orto, patate, crema
di patate
Allergeni: 1, 7, 6

Le Patate

Patate Bravas

3

Salsa a scelta
Allergeni: 5

Patatine Stick

2,50

Salsa a scelta
Allergeni: 5

Sidewinders

3

Salsa a scelta
Allergeni: 5

Percorso Salumi&Formaggi

I prodotti variano in base al periodo.

Allergeni: 7, 12

8

Acqua Panna 1,50

Acqua San Pellegrino 1,50

Per eventuali fuori menù chiedere al personale di sala.



Servizio al tavolo 1 eur

Pinse

*per due persone

Margherita

8

Pomodoro,
mozzarella

Allergeni: 1, 7

Stracciata mortadella

8

Schiacciata croccante
ripiena di mortadella
e pesto di pistacchio

Allergeni: 1, 7, 8, 11

Gustosa

8

Salmone, stracciatella,
lime zest.

Allergeni: 1, 7, 4, 6, 11

Ortolana

8

Verdure di stagione,
Mozzarella

Allergeni: 1, 7, 11

Cesar Salad

Lattuga, crostini di pane, uovo sodo, limone, salsa worchestershire, scaglie di parmigiano, olio, sale, pepe, salsa cesar.

Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 5,

7

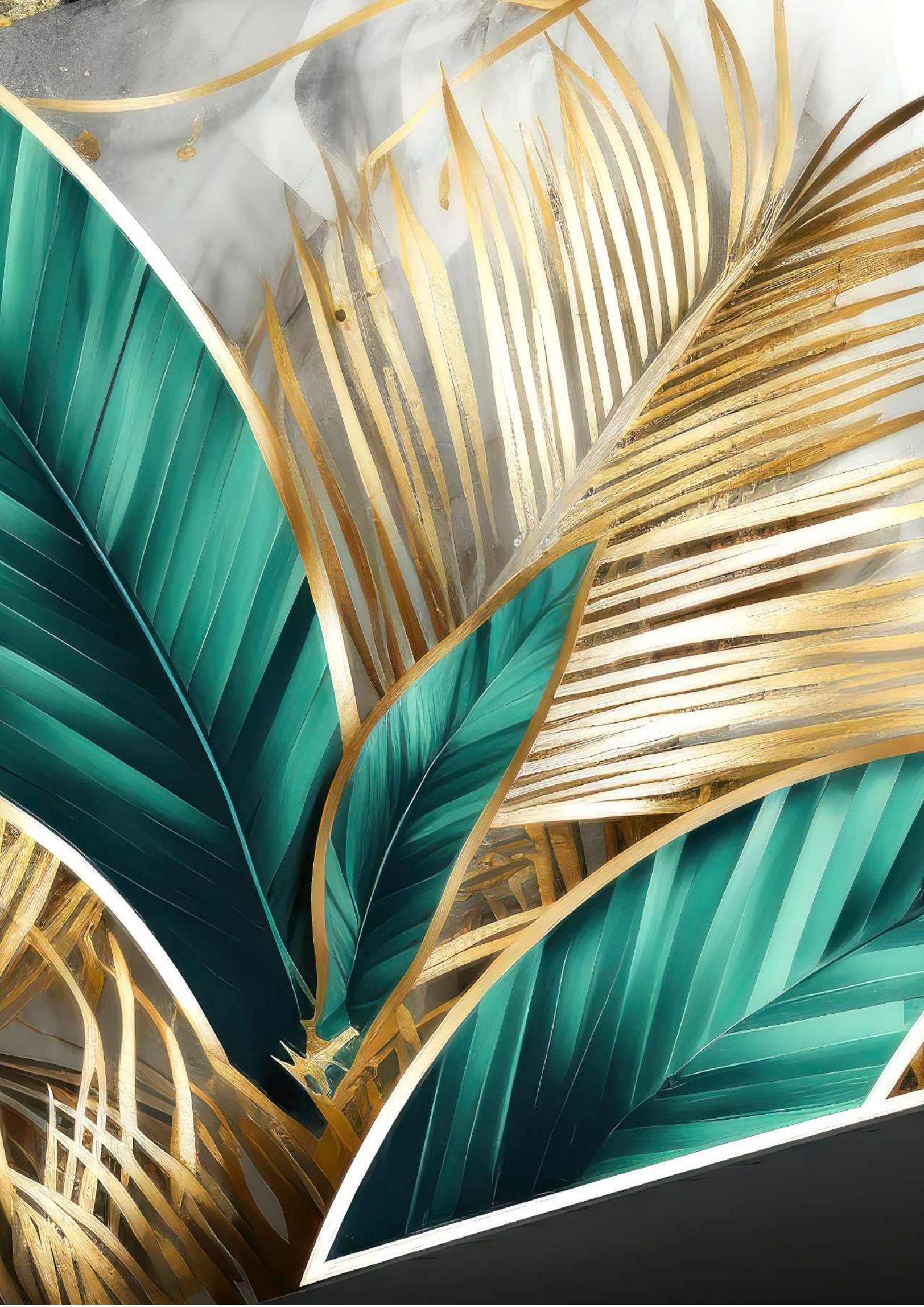
Acqua Panna 1,50

Acqua San Pellegrino 1,50

Per eventuali fuori menù chiedere al personale di sala.



Servizio al tavolo 1 eur



La Pasta

Fingers

Bauletti all'astice 12

Olio e timo

Allergeni: 1, 3, 2, 9, 7, 6, 10

**Bauletti con stracotto
di barolo DOCG 10**

Burro e salvia

Allergeni: 1, 3, 6, 10, solfiti

**Bauletti ai friarielli e
caciocavallo 9**

Sbriciolata di salsiccia

Allergeni: 1, 3, 6, 7, 10.

Bauletti allo spada e lime 9

Crema di datterino giallo
e basilico

Allergeni: 1, 6, 7, 3, 4, 10

Bauletti al taleggio 10

Funghi cardoncelli e
guanciale

Allergeni: 1, 3, 6, 7, 10,

Acqua Panna 1,50

Acqua San Pellegrino 1,50

Per eventuali fuori menù chiedere al personale di sala.



Servizio al tavolo 1 eur

Le Vie del Mare

Tentacolo di polpo su una crema di patate, gambero panko, tris di tartare di gamberi, ricciola, scampi, perle in crosta di grano di gamberetti e zucchine.

Allergeni: 1, 2, 4, 6, 7, 14

18

Il percorso della terra

Tartare di Fassona 100gr con salsa di mango e habanero, patate bravas, panciote in crosta di grano (patate, pancetta e rosmarino)

Allergeni: 1, 5, 7, 12

11

Acqua Panna 1,50

Acqua San Pellegrino 1,50

Per eventuali fuori menù chiedere al personale di sala.



Servizio al tavolo 1 eur



THE GOLD - 2003/04

Knechtel

100

Sweet Moments

Cheesecake al caramello salato.

Deliziosa crema cheesecake con caramello mou su un crumble di friabili biscotti.

Allergeni: 1, 3, 5, 7, 8

6

Torta ricotta e fichi.

Deliziosa crema di ricotta e fichi su un crumble di noci.

Allergeni: 1, 3, 7, 6, 8

6

Peccato di gola

Pesto di nocciola 100% del piemonte IGP e cremoso al caramello mou

Allergeni: 1, 5, 6, 7, 8

6

Cheesecake frutti di bosco

Deliziosa crema cheesecake con frutti di bosco su un crumble di friabili biscotti

Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8

6

Torta cinque sensi

Nocciola 100% del Piemonte IGP e Gianduia su un delicato pan di spagna al cacao

Allergeni: 6, 7, 8

6

Acqua Panna 1,50

Acqua San Pellegrino 1,50

Per eventuali fuori menù chiedere al personale di sala.



Servizio al tavolo 1 eur

Allergeni



1. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati



2. CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



3. UOVA e DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



4. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



5. ARACHIDI e DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



6. SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



7. LATTE e DERIVATI

Ogni prodotti in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



8. FRUTTA a GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



9. SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



10. SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



11. SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



12. ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conservanti, etc



13. LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari



14. MOLLUSCHI

Canestrella, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, telline, etc

Acqua Panna 1,50

Acqua San Pellegrino 1,50

Per eventuali fuori menù chiedere al personale di sala.

VIBRA | DRINK
EAT
REPEAT

