VIBES

“La sostenibilità e la qualità sono pilastri fondamentali della cultura Vibes.
Pertanto, nel nostro menù troverete una proposta di cibi e drink in linea con la stagione.
I prodotti che utilizziamo per le nostre preparazioni sono selezionati attentamente e devono rispettare standard qualitativi elevati.
Ove disponibili, acquistiamo le nostre materie prime direttamente da produttori locali che condividono con noi il rispetto dell’ambiente ed i nostri valori etico e sociali.”

Il team Vibes

“Sustainability and quality are fundamental pillars of the Vibes culture.
Therefore, in our menu you will find a proposal of food and drinks in line with the season.
The products we use for our preparations are carefully selected and must meet high quality standards.
Where available, we buy our raw materials directly from local producers who share with us respect
for the environment and our ethical and social values.”

Il team Vibes

the Mole Wave

BIO

Alimentazione Fuori Casa
AIC Associazione Italiana Celiachia

VIBES

Taglieri & Tapas Vibes

Tagliere Salumi e formaggi **€ 15**

(Latte e derivati; Milk & derivates)

Misto salumi e formaggi del Piemonte

Mixed Piedmont cured meats with cheese

Tagliere Gourmet **€ 15**

(Uova e derivati, pesce, sedano, senape; Eggs & derivates, fish, celery, mustard)

Vitello tonnato, acciughe con bagnetto verde, tartare di fassona

Veal tonnato, anchovies with green piedmontese sauce, fassona tartare

Gourmet Vegetariano

Tagliere Gourmet vegetariano **€ 15**

(Uova e derivati, Sedano; Eggs & derivates, Celery)

Flan di verdure, pinzimonio con bagna cauda Vibes, finger food little Italy, insalata russa

Vegetable Flan, pinzimonio with bagna cauda Vibes, finger food little Italy, Russian vegetable salad

the Mole Wave

BIO

Alimentazione Fuori Casa AIC Associazione Italiana Celiachia

VIBES

I piatti Vibes

Insalata mista di stagione **€ 12**

Insalata verde, finocchi, polvere di barbabietola
Green salad, fennel, beetrot

Fassona tartare **€ 15**

(Latte e derivati; senape; pesce; Milk & Derivates; mustard; fish)

Carne di Fassona piemontese, senape, maionese, miele, capperi e acciughe, insalata di stagione e scaglie di grana
Fassona beef tartare, mustard, maionese, honey, capperi and anchovies, green salad and parmigiano

Pasta carnivora **€ 14**

(Sedano; celery)

Pasta senza glutine, sugo di costine di maiale
Pasta gluten free, pork ribs

Pasta allo zafferano **€ 15**

Pasta senza glutine, zafferano e chips di verdure
Pasta gluten free, saffron and vegetable chips

Vellutata d'inverno **€ 13**

Crema di carote, patate, crostini di pane
Carrot cream, potatoes, roasted bread

the Mole Wave

BIO

Alimentazione Fuori Casa
AIC Associazione Italiana Celiachia

VIBES

Filetto bloody mary **€ 26**

(Latte e derivati; Milk & derivates)

Filetto di fassona piemontese, crema di barbabietole, purè di patate

Fine cut of piedmontese fassona, beetroot cream, potato cream

Dessert del giorno **€ 7**

the Mole Wave

BIO

Alimentazione Fuori Casa

AIC Associazione Italiana Celiachia