

The background of the entire image is a black and white marbled pattern, resembling natural stone or marble. The veins are dark and irregular, creating a complex, organic texture. In the center of the image, there is a solid black square frame. Inside this frame, the logo for 'v!b3 RESTAURANT' is centered. The logo consists of a stylized lowercase 'v' with a small '7' above it, followed by an exclamation point, a lowercase 'b', and a lowercase '3'. Below this graphic, the word 'RESTAURANT' is written in a clean, uppercase, sans-serif font.

v!b3
RESTAURANT



v!be
RESTAURANT

Gentile cliente, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione sulla natura e origine delle materie prime utilizzate.

Il cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di allergeni per cui è a disposizione la documentazione inerente.

Uno spazio libero nel cuore della città più cosmopolita del Bel paese; questo da sempre è stato il sogno di Valerio Braschi, chef classe 1997, nato e cresciuto a Santarcangelo di Romagna. Un desiderio che Braschi ha coltivato giorno dopo giorno: lasciata l'amata Santarcangelo, per il giovane si sono aperte le porte della Capitale.

“Tre anni intensi, ricchi, bellissimi, culminati con numerosi attestati di stima quali l’inserimento nella Guida Michelin, i Cappelli de L’Espresso e le Forchette del Gambero Rosso. Ora però è giunto il momento di una nuova sfida, dinamica e altrettanto impegnativa, in una città che è da sempre stata al centro dei miei pensieri.”

Una cucina gourmet quella di Vibe, nella quale le radici, i sapori e i ricordi di Braschi vengono armonizzate da esotici viaggi attorno al mondo. Ingredienti ricercati, preparazioni, studio ed estro, questi i quattro capisaldi della cucina di chef Braschi, pronto a conquistare anche Milano.

“Benvenuti a Vibe, benvenuti nella mia nuova casa.”

A free space in the heart of the most cosmopolitan city in the Bel Paese; this has always been the dream of Valerio Braschi, chef born in 1997, born and raised in Santarcangelo di Romagna. A desire that Braschi cultivated day after day: having left his beloved Santarcangelo, the doors of the capital were opened for the young man.

“Three intense, rich, beautiful years, culminating in numerous certificates of esteem such as inclusion in the Michelin Guide, the Hats of L’Espresso and the Forks of Gambero Rosso. But now the time has come for a new challenge, dynamic and equally demanding, in a city that has always been at the center of my thoughts.”

A gourmet cuisine that of Vibe, in which the roots, flavors and memories of Braschi are harmonized by exotic travels around the world. Refined ingredients, preparations, study and inspiration, these are the four cornerstones of chef Braschi’s cuisine, ready to conquer Milan as well.

“Welcome to Vibe, welcome to my new home.”

Valerio Braschi

MENÙ DEGUSTAZIONE

Diario di un ragazzo viaggiatore

DIARY OF A BOY TRAVELLER

- Brodo udon con anguilla affumicata. 1-4-6
- Ricciola, wasabi, porro e foglia d'ostrica. 1-3-4-6
- Lumache, ceci e chorizo 7
- Mazzancolle, Tom yam, cocco e cardoncelli 2-4-15
- Brodo di agnello. 1-6-9
- Cappelletti di "lasagna della Bruna". 1-3-7
- Spaghetti, burro, blood-targa. 1-7
- Glacier 51 e Rubia Gallega. 4-10
- Errore perfetto 1-4-7
- Solaire 1-3-7-11

Disponibile solo la sera.
Only available in the evening.

140,00 p.p.

- 5 calici di vino in abbinamento.
5 glass of wine in pairing.
- 7 calici di vino in abbinamento.
7 glass of wine in pairing.

65,00 p.p.

90,00 p.p.

The image features a background of white marble with intricate, dark grey and black veins. A horizontal white rectangular box is centered in the middle of the image, containing the text "MENÙ À LA CARTE" in a black, serif font.

MENÙ À LA CARTE

Antipasti

APPETIZERS

- Gamberi rossi, tom yam, cocco e caviale di aringa affumicato 35,00
Red prawns, tom yam, coconut and smoked herring caviar
2 - 4 - 15
- Ricciola, wasabi, porro, foglia d'ostrica 35,00
Amberjack, wasabi, leek, oyster leaf
1 - 3 - 4 - 6
- Lumache, ceci e chorizo 30,00
Snails, chickpeas and chorizo
7

Primi

FIRST COURSES

- Cappelletti di "lasagna della Bruna" 30,00.
Bruna's lasagna cappelletti
1-3-7
- Risotto, aneto, aglio nero, pecorino e Loomi. 28,00
Risotto, dill, black garlic, pecorino and Loomi
7
- Spaghetti, burro, blood-targa. 28,00
Spaghetti, butter, blood-plate.
1-7

Secondi

MAIN COURSES

- ❑ Glacier 51 e rubia gallega 40,00
Glacier 51 and Galician rubia
4-10
- ❑ Branzino, chorizo, bietole e catalogna 35,00
Sea bass, chorizo, chard and catalonia
4-7
- ❑ Pecora, somacco, barbabietola e senape 35,00
Sheep, somac, beets and mustard
3-7-10

Dessert



Solaire

1-3-7-11

15,00



Wabi-sabi

1-7-8-11

15,00



Modena

7-8

40,00

Weekend Menu

Da Venerdì a Domenica solo a pranzo
è possibile optare per la Carte oppure:
From Friday to Sunday only for lunch
it is possible to opt for the menu or:













- 3 portate a sorpresa dello chef
(antipasto, primo e dolce) 50,00 p.p.
3 surprise courses from the chef
(appetizer, first course and dessert)
- 5 portate a scelta dello chef 80,00 p.p.
5 courses of the chef's choice

Allergeni

ALLERGENS

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti nei nostri alimenti conforme al regolamento UE n.1169 del 2011.

Substances or products that may cause allergies or intolerances in our food Compliant with the EU regulation n.1169 of 2011

-  **1 - CEREALI** - Contengono glutine come grano, segale, orzo, avena, orzo, kamut e i loro ceppi derivati e prodotti derivati. CEREALS - Containing gluten such as wheat, barley, oats, spelled, kamut and their derived strains and derived products.
-  **2 - CROSTACEI** - E prodotti a base di crostacei e loro derivati. - SHELLFISH - and shellfish based products
-  **3 - UOVA** - e prodotti a base di uova - EGGS - and eggs-based products
-  **4 - PESCE** - e prodotti a base di pesce - FISH - and fish-based products
-  **5 - ARACHIDI** - e prodotti a base di arachidi - PEANUTS - and peanuts-based products
-  **6 - SOIA** - e prodotti a base di soia - SOY - and soy-based products
-  **7 - LATTE** - e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - MILK - and dairy products (lactose included)
-  **8 - FRUTTA A GUSCIO** - come mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli e i loro prodotti NUTS - such as almond, hazelnuts, walnuts, pistachios, pine nuts and their products
-  **9 - SEDANO** - e prodotti a base di sedano - CELERY - and celery-based products
-  **10 - SENAPE** - e prodotti a base di senape - MUSTARD - and mustard-based products
-  **11 - SEMI DI SESAMO** - e prodotti a base di semi di sesamo - SESAME SEEDS - and sesame seeds-based products
-  **12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** - in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES - in concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of total sulphur dioxide
-  **13 - LUPINI** - e prodotti a base di lupini, FAVE e prodotti a base di fave - LUPINES and lupines-based products, BROAD BEANS and broad beans-based products
-  **14 - MOLLUSCHI** - e prodotti a base di molluschi - MOLLUSCS and molluscs-based products
-  **15 - FUNGHI** - e prodotti a base di funghi - MUSHROOMS and mushrooms-based products

v!b3
RESTAURANT

Via Arcangelo Ghisleri, 1 - 20144 Milano

Tel. 328.6115469

viberistorante@gmail.com



Gentile cliente, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione sulla natura e origine delle materie prime utilizzate.

Il cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di allergeni per cui è a disposizione la documentazione inerente.