dolci
dessert

Zuppa inglese alla Ratafia ciociara
e visciole dei Monti Lepini
Trifle with Ratafia liqueur
and Monti Lepini sour cherries
€ 10

Tiramisù espresso con savoiardo morbido
alla sambuca romana e caffè
Quick Tiramisù with Sambuca-soaked ladyfingers
and a shot of coffee
€ 10

Bignè ripieni di cioccolata bianca
e olive di Gaeta DOP
Cream Puffy stuffed
with white chocolate and DOP Gaeta olives
€ 10

Semifreddo alle nocciola gentile romana
ricoperto di cioccolato crumble al timo
e crema alla genziana
Chocolate- Covered Semifreddo of
“Tonda Gentile Romana DOP” hazelnuts,
thyme crumble and gentian cream
€ 10

formaggi
cheese

Tagliere formaggi pasta molle — € 16
Selection of soft cheese

Tagliere formaggi pasta dura — € 16
Selection of hard cheese

Tagliere formaggi misti — € 16
Selection of mixed cheese

ACCOMPAGNATI DA COMPOSTE O MIELE SELEZIONATI DALLO CHEF
accompanied by selected compotes or honey

I formaggi saranno selezionati dallo chef tra:
Chef's selection of cheeses from:

Marzolina di capra - Az. Benacquista
Formaggio a pasta dura, compatta \ compact texture goat cheese
Abbinamento consigliato recommended wine pairing:
Bludom IGP Lazio"Bludom" Tre Botti Bio
Aleatico (passito) (14%)

Pecorino romano DOP Sabina
Formaggio a pasta dura semicotta stagionatura 24 mesi \ hard and crumbly cheese aged 24 months
Abbinamento consigliato recommended wine pairing:
Aleatico IGP Lazio"Bludom" Tre Botti Bio
Aleatico (passito) (14%)

Provolone di Formia - stagionatura Az. Enzo Recco
Formaggio a pasta morbida \ soft texture cheese
Abbinamento consigliato recommended wine pairing:
Malvasia IGT "Stillato" Principe Pallavicini
Malvasia puntinata passita (13%)

Caprino nobile - Az. Monte Jugo
Formaggio a pasta compatta morbida, crosta fiorita \ soft goat cheese, flowery rind
Abbinamento consigliato recommended wine pairing:
Lazio Bianco IGP "Moro" Marco Carpineti Bio
Greco Moro, Greco Giallo (14%)

Fiocco della Tuscia - Az. Chiodetti
Formaggio a pasta morbida con buccia dolce fiorita azienda Chiodetti \ flowery rind goat cheese, soft texture
Abbinamento consigliato recommended wine pairing:
Grechetto "Muffo" Sergio Mottura
Grechetto (Botrytis Cinerea) (13%)

Civitonica Chiodetti
Caciotta dolce \ sweet flavor cheese
Abbinamento consigliato recommended wine pairing:
Moscato Terracina passito DOC "Capitolium" cantina Sant'Andrea
Moscato di Terracina passito (14%)

distillati & liquori

spirits & liqueur

WHISKEY

Jack Daniel's	€ 8
Oban 14yo	€ 10
Talisker 10yo	€ 12
Laphroaig 10yo	€ 12
Bushmills malt 10yo	€ 12
Buffalo Trace.	€ 12
Glenkinchie 10yo	€ 12
Glenfiddich 12yo	€ 12
Jack Daniel's Gentleman Jack	€ 13
Cragganmore 12yo	€ 15
Lagavulin 16yo	€ 15
Bulleit bourbon	€ 15
Bulleit Rye	€ 15
Caol Ila 12yo	€ 15
Jack Daniel's Single 1arrel	€ 15
Woodford Reserve	€ 15
Nikka Blended	€ 15

BRANDY & COGNAC

Brandy Cardenal Mendoza	€ 10
Cognac Remy Martin	€ 12

RUM

Bally vieux agricole ambrè	€ 12
Matusalem Gran reserva 15 anni	€ 12
Diplomatico reserva exclusiva	€ 15
Zacapa 23	€ 15
Zacapa XO	€ 20

LIQUORI TRADIZIONALI traditional liquor

Genziana Elixir	€ 5
Limoncino	€ 5
Liquore Ratafia	€ 5
Amaro San Marco	€ 5
Sambuca	€ 5
Grappa barricata	€ 6
Grappa perfectissima	€ 6

ACCOMPAGNATI DA UNA SELEZIONE DI CIOCCOLATINI
accompanied by a selection of chocolate

@VyTAEnotecaLazio

cocktails

cocktails

pre dinner

€ 15

SEMPRE VyTA
gin / vermout dolin / st. germain / essenza rosmarino
gin / vermout dolin / st. germain / rosemary essence

• Polpo arrostito con verdure saltate e fonduta di provolone vaccino di Formia Roasted octopus with sauteéd vegetablesand fondue of cows-milk Formia Provolone

• Tagliere di formaggi Selection of cheeses

OLD FASHION
bourbon di zucchero / angostura / buccia d'arancia
bourbon / sugar / angostura / orange peel

RUSTY NAIL
Drambuie / Whisky
Drambuie / Whisky

• "Vitel Tonné" Lingua di vitello tostata su salsa allo sgombro e peperoni "Vitel Tonné" toasted veal tongue with mackerel sauce and sweet pepper gel

MANHATTAN
rye whiskey / vermouth rosso / angostura
rye whiskey / red vermouth / angostura

• Battuta di manzo Marango su topinambur con insalata di carciofi di Cerveteri e scaglie di pecorino Picinisco Tartare of Marango beef on sunchokes with salad of Cerveteri artichokes and pecorino cheese

BOULEVARDIER
Bourbon whisky / Vermouth /Campari

• Petto e coscia di anatra al profumo di arancia con verdure saltate Orange-scented duck breast and thigh with sauteéd vegetables

• Tagliere di salumi delle 5 province Cured meats from our 5 provinces

MARGARITA tequila / triple sec / lime
PISCO SOUR pisco / lime / zucchero liquido / albume pisco / lime / liquid sugar / egg white

• Tartare di pescato del litorale romano su vellutata di piselli, verdure croccanti e gel di frutti rossi
Local fish tartare with pea puree,
crispy vegetables and wild sour cherries

after dinner

€ 15

ESPRESSO MARTINI
Vodka / caffè espresso / zucchero / Kahlua
Vodka / espresso / sugar / Kahlua

• Zuppa inglese alla ratafia e visciole dei monti Lepini
Trifle with Ratafia liqueur and Monti Lepini sour cherries

RUM SOUR PASSION
Rum / limone / sciroppo di zucchero / frutto della passione / albume Rum / lemon / sugar syrup / fresh passion fruit / egg white

• Semifreddo alle nocciole varietà gentile ricoperto di cioccolato crumble al timo e crema alla genziana
Chocolate- Covered Semifreddo of "Tonda Gentile Romana DOP" hazelnuts, thyme crumble and gentian cream

DÈJÀ VU
gin / st. germain / sciroppo al timo / succo di limone / soda gin / thyme syrup / lemon juice /soda

• Bignè ripieni di cioccolata bianca e olive di Gaeta
Cream Puffy stuffed with white chocolate and DOP Gaeta olives

PUNCH CALDI hot punch € 8

@VyTAEnotecaLazio