

»»»»» V y T A «««««

ENOTECA REGIONALE DEL LAZIO

Bellezza, gusto e tradizione, uniti al tocco innovativo
che solo un grande chef può regalarti, si trasformano in un'armonia sensoriale.

Scoprire, degustare e conoscere fino in fondo
tutti i sapori della nostra regione, presentati in chiave moderna.

Prodotti tipici di eccellenze locali, accuratamente selezionati e preparati
da mani esperte con passione, in una location moderna
e dal design unico, per condurti in un'esperienza totale.

Beauty, taste and tradition, combined with the innovative touch
that only a great chef can give you, they turn into a sensory harmony.

Discover, taste and learn in depth
about all the flavours of our region, presented in a modern way.

Typical products of local excellence, carefully selected and prepared
by expert hands with passion, in a modern location
with a unique design, taking you to a total experience.

*in collaborazione con
in collaboration with*



ARSIAL

alimenti da segnalare per le intolleranze e allergie alimentari food allergen signs



glutine - gluten



molluschi - molluscs



frutta a guscio - nuts



uova - egg



sedano - celery



solfiti - sulphites



latte - milk



soia - soy



alcool - alcohol



crostacei - crustacean



senape - mustard



pesce - fish



sesamo - sesame

In caso di allergie o particolari necessità alimentari, vi preghiamo di rivolgervi al nostro staff.
If you have a food allergy or special dietary requirement, please speak to a member of our staff.

menù degustazione / tasting menu

Un percorso selezionato dal nostro Chef Dino de Bellis
per assaporare e conoscere le prelibatezze delle province laziali.

A tasting menu selected by our Chef Dino de Bellis
to savor and learn about the delicacies of the provinces of Lazio.

menu del litorale

Benvenuto dell chef
Chef's welcome dish

Polpo arrostito con verdure di stagione,
fonduta di Provolone vaccino,
Datterini e Portulaca
Roasted octopus with seasonal veggies,
Provolone fondue, grape Tomatoes
and Purslane

Spaghettoni Aglio Olio e Peperoncino
con lattuga romana e crudo di Ricciola
Thick spaghetti with Garlic, olive Oil,
chilly Pepper, romaine lettuce
and raw Yellowtail

Calamaro ripieno di se stesso
e salsiccia di Monte San Biagio
su vellutata di Topinambur e Barba di frate
Stuffed squid with tentacles and Monte S. Biagio
sausage, with a creamed Jerusalem artichoke
and Glassworth

Semifreddo di Cioccolato
con crema di fragole di Terracina,
panna acida e salsa alla Menta Romana
Chocolate sphere Semifreddo
with Terracina strawberries,
sour cream and roman Mint sauce

€ 50

menu campagna

Benvenuto dello chef
Chef's welcome dish

Cipolla gialla caramellata
con gelato al Provolone vaccino
e riduzione di Cesanese del Piglio DOCG
Caramelized yellow onion with gelato
of cow milk Provolone and Cesanese del Piglio
DOCG red wine reduction

Tagliolini al ragu di Coniglio, Funghi Porcini
secchi, Nocciola Gentile romana DOP,
crema di carote di Maccarese
e Finocchietto selvatico
Tagliolini with Rabbit ragout, Dried Porcini
Mushrooms, DOP "Gentile Romana"
hazelnuts, cream of Maccarese carrots
and wild Fennel

Agnello con salsa di Saltimbocca
alla romana con patate emulsionate
al rosmarino
Lamb with Saltimbocca sauce
and potato-rosemary emulsion

Bignè ripieni di Cioccolato bianca
e Olive di Gaeta DOP
Baked beignet filled with white Chocolate
and DOP Gaeta olives

€ 45

Bevande escluse. Il degustazione deve essere preso da tutti i clienti del tavolo.
Drinks not included. The tasting menu requires the participation of the entire table.

a n t i p a s t i
a p p e t i z e r s



Tartare di pescato del litorale romano € 16
su crema di pomodoro Torpedino, oliva di Gaeta DOP e Acetosella
Fish tartare from roman coast on cream of Torpedino tomatoes,
DOP Gaeta olives and wood Sorrel



Filetto di Sgombro marinato con Cetrioli alla soia € 15
e gel di Anguria e Pimpinella
Marinated Mackerel fillet with soy Cucumber,
Watermelon gel and Pimpinella anisum

Battuto a coltello di manzo € 17
con mix di Insalata aromatica alcolica alla Genziana
e salsa di Zucchine romanesche
Hand chopped "Marango" beef tartare
with a flavoured Gentian liqueur Salad and roman Zucchini sauce



Cipolla gialla caramellata con gelato al Provolone vaccino € 13
e riduzione di Cesanese del Piglio DOCG
Caramelized yellow onion with gelato of cow milk Provolone
and Cesanese del Piglio DOCG red wine reduction






Polpo arrostito con verdure di stagione, € 15
fonduta di Provolone vaccino, Datterini e Portulaca
Roasted octopus with seasonal veggies, Provolone fondue,
grape Tomatoes and Purslane

t a g l i e r i
c u r e d m e a t s & c h e e s e

- | | | |
|---|--|------|
| | Tagliere di salumi delle 5 province
Selection of cured meats from the five provinces of Lazio | € 13 |
|  | Tagliere di formaggi e mostarde
Selection of cheeses and fruit mustards | € 13 |
|  | Tagliere misto
Selection of cured meats and cheeses | € 15 |

p r i m i p i a t t i d e l l a t r a d i z i o n e
t r a d i t i o n a l r o m a n p a s t a d i s h e s

- | | | |
|---|--|------|
|  | Tonnarelli Cacio e pepe
con Pecorino Romano DOP
Tonnarelli Cacio and pepe
with DOP Roman Pecorino cheese | € 13 |
|  | Rigatoni all'uovo alla Carbonara
con Guanciale amatriciano e Pecorino Romano DOP
Carbonara egg rigatoni with Amatrice pork cheek
and DOP Roman Pecorino cheese | € 14 |
|  | Mezzi paccheri all'uovo all'Amatriciana
con Guanciale amatriciano e Pecorino Romano DOP
Amatriciana egg mezzi paccheri pasta
with Amatrice pork cheek and DOP Roman Pecorino cheese | € 14 |

p r i m i p i a t t i
f i r s t c o u r s e s



Tagliolini al ragu di Coniglio, € 15
Funghi Porcini secchi, Nocciola Gentile romana DOP,
crema di carote di Maccarese e Finocchietto selvatico
Tagliolini with Rabbit ragout, Dried Porcini Mushrooms,
DOP "Gentile Romana" hazelnuts, cream of Maccarese carrots and wild Fennel



Zuppa fredda di pomodori Torpedino € 12
con fiocchi di mozzarella di Bufala Campana DOP
e crumble di pane alla Paprika
Cold Torpedino tomato Soup
with flakes of DOP Buffalo mozzarella Campana
and Paprika bread crumble



Spaghettoni Aglio Olio e Peperoncino € 16
con lattuga romana e crudo di Ricciola
Thick spaghetti with Garlic, olive Oil, chilly Pepper,
romaine lettuce and raw Yellowtail



Ravioli ripieni di pescato al Nero di Seppia con pomodorini confit, € 16
fiocchi di mozzarella di Bufala Campana DOP e olio al Trombolotto
Squid ink Cod filled Ravioli, sauced with confit cherry tomatoes,
flakes of DOP Buffalo mozzarella Campana and Trombolotto lemon oil



Gnocchetti di patate all'estratto di Peperone di Pontecorvo DOP € 16
con Baccalà, olive di Gaeta D.O.P. e crema di patate al rosmarino
Miniature Gnocchi of Leonessa potatoes,
DOP Pontecorvo pepper extract, codfish, D.O.P Gaeta olives
and rosemary potato cream

s e c o n d i p i a t t i
m a i n c o u r s e s



Trancio di pescato su crema di Melanzane affumicate,
Caprino Nobile e pomodoro arrostito
Fish of the day with cream of smoked Aubergines,
"Nobile" Caprino goat cheese and roasted tomatoes

€ 26



Filetto di manzo "Marango" con baby insalata proveniente
da coltivazione idroponica
"Marango" beef Tenderloin with hidroponic baby greens

€ 27



Coniglio disossato su crema di patate viterbesi
con pomodorini secchi, olive di Gaeta D.O.P.
e Guancialetto amatriciano
Boneless Rabbit on cream of Viterbo potatoes
with sundried tomatoes, D.O.P Gaeta olives
and Amatrice pork cheek

€ 22



Calamaro ripieno di se stesso e salsiccia di Monte San Biagio
su vellutata di Topinambur e Barba di frate
Stuffed squid with tentacles and Monte S. Biagio sausage,
with a creamed Jerusalem artichoke and Glasswort

€ 22



Agnello con salsa di Saltimbocca alla romana
con patate emulsionate al rosmarino
Lamb with Saltimbocca sauce and potato-rosemary emulsion

€ 24



Uovo biologico 65
con verdure dei nostri orti croccanti su fonduta di Fiocco
della Tuscia allo Zafferano di Nepi e foglie di Levistico
Organic egg 65°, crispy vegetables from our gardens,
fondue of Fiocco della Tuscia cheese,
Nepi Saffron and Lovage herb leaves

€ 16

c o n t o r n i
s i d e d i s h e s

Insalata mista €7
Mixed salad

Insalata di 3 pomodori e basilico €7
3 tomatoes with fresh basil salad

Fagiolini all'agro €8
Baby Green Beans with lemon and oil

Barba di frate all'agro €8
Fresh Glasswort with lemon and oil

c a r t a d e g l i o l i
o l i v e o i l l i s t

I L C E R V O R A M P A N T E

Olio Extra Vergine di Oliva DOP Sabina
Sabina DOP Extra Virgin Olive Oil

Abbinamento cibo **Food pairing:**
insalata, pesce bianco, legumi, cereali, verdure, primi piatti di pesce
salad, fish, legumes, cereals, vegetables and fish first courses

P A O L A O R S I N I

Olio Extra Vergine di Oliva DOP Colline Pontine
Colline Pontine DOP Extra Virgin Olive Oil

Abbinamento cibo **Food pairing:**
funghi porcini, bruschette con pomodori, pesce, carne rossa alla griglia, formaggi stagionati
porcini mushrooms, bruschette with tomatoes, fish, grilled red meat, seasoned cheeses

T U S C U S D O P T U S C I A

Olio Extra Vergine di Oliva DOP Tuscia
Tuscia DOP Extra Virgin Olive Oil

Abbinamento cibo **Food pairing:**
antipasti di ceci, carpaccio di ricciola, insalate di crostacei, passate di fave, primi piatti con funghi ovoli,
crostacei al vapore, frittura di calamari, formaggi freschi a pasta molle, biscotti da forno
chickpeas appetizers, yellowtail carpaccio, crustacean salads, broad beans puree,
first courses with oval mushrooms, steamed crustaceans, fried squids, fresh soft cheese, baked biscuits

a c q u a w a t e r

N E P I	€ 3.50
primi e secondi a base di carne / minerale effervescente naturale first & main courses with meat / mineral water	
F I L E T T E N A T U R A L E	€ 4.50
primi e secondi a base di carne / minerale naturale first & main courses with meat / mineral water	
F I L E T T E G A S S A T A	€ 4.50
primi e secondi a base di pesce bianco / minerale naturale first & main courses with white fish / mineral water	
E G E R I A	€ 3.00
primi e secondi a base di pesce / minerale naturale first & main courses with fish / mineral water	

b i r r e b e e r s

Birra del Borgo My Antonia (Imperial Pilsner, 7.5%)	€ 6.00
Birra del Borgo Reale (India Pale Ale, 6.4%)	€ 6.00
Birra del Borgo Cortigiana (Golden Ale, 5%)	€ 6.00
Birra del Borgo Duchessa (Saison Ale, 5.8%)	€ 6.00

b e v a n d e s o f t d r i n k s

Spremuta di arancia / pompelmo Fresh orange / grapefruit juice	€ 4.00/4.50
Lurisia Chinotto / Aranciata / Tonica	€ 5.00
Tonica Fever tree / Ginger Ale Fever Tree / Ginger Beer Fever Tree	€ 5.00
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite	€ 5.00

c a f f è c o f f e e

Espresso / Americano	€ 2.50	Cappuccino	€ 3.00
----------------------	--------	------------	--------

f o r n i t o r i d e l L a z i o
s u p p l i e r s o f L a z i o

A G R I I N
Ricotta Romana DOP
Pecorino Romano DOP
www.agriin.it

A N T E O B I A N C O
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Ricotta di Bufala Campana DOP
www.anteobianco.it

E C O F A T T O R I E S A B I N E
Formaggi ovini BIO
Ricotta ovina BIO
www.ecofattorie.it

F O R M A G G I C H I O D E T T I
Formaggi della Toscana
www.formaggichiodetti.it

S A L U M I F I C I O S A N O
Guanciale Amatriciano
www.sano-salumi.com

A G N O N I
Ortaggi sott'olio
www.agnoni.it

Z A F N E - Z A F F E R A N O S U P R E M O D I N E P I
Zafferano
www.zafne.com

S I M P O S I O
Olio al trombolotto e visciole
www.trombolotto.it

M O N T E J U G O
Formaggi e prodotti caseari
www.montejugo.it

C E R Q U E T O
Prodotti alimentari tipici dell'alta tuscia
www.cerquetosrl.it

T H E C I R C L E - F O O D & E N E R G Y S O L U T I O N S
Erbe aromatiche e insalatine
www.thecircle.global

Capocollo di Montefiascone: Società GAM di Montefiascone (VT)

Carne per bollito: Società Agricola la Frisona segni, trasformato presso ns laboratorio Coop FVR di Rieti

Prosciutto di Bassiano disossato: Azienda Reggiani Bassiano (LT)

Lonzino di Montefiascone: Società GAM di Montefiascone (VT)

Schiacciata Romana: S.S. Agricola Ceri Cerveteri (RM)

Prosciutto cotto: S.S. Agricola Ceri Cerveteri (RM)

Stracchino stagionato la Torretta Caseificio: Cibo Libero Carcere di Rebibbia Roma

Caciottina Massaggiata di Bufala di Amaseno: Cinque stelle Soc. coop Castro dei Volsci (FR)

Marzolina di Capra: Azienda agricola Fagnoli Santina Sant'Elia (FR)

Civitonica: Azienda Chiodetti Formaggi di Civita castellana (VT)

Pane casareccio di Lariano: La macchina del Pane Lariano

Pomodori pelati: Gestal 2000 di Pontinia (LT)