

»»»» 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



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

colazione dolce VyTA

dolce VyTA breakfast

(9:00 - 11:00)

MONTAGNA

€ 12

Uovo strapazzato Bio con salsiccia paesana della Tuscia,
Prosciutto di Bassiano,
Formaggio Marzolina,
Crostatata dello Chef
Nettare di frutta / Spremuta d'arancia o pompelmo,
Classica caffetteria o the / infusi
Organic scrambled egg with Tuscan sausage,
Bassiano ham,
Marzolina Cheese,
Chef's pie,
Fruit nectar / Fresh orange or grapefruit juice,
Coffee or tea

CAMPAGNA

€ 12

Uovo strapazzato Bio con guanciale tostato,
Fuscella di Ricotta Romana DOP con pomodoro grigliato,
Yogurt intero artigianale bianco con frutta sciroppata/cereali,
Nettare di frutta / Spremuta d'arancia o pompelmo,
Classica caffetteria o the/infusi
Organic scrambled egg with toasted pork cheek,
Fresh Ricotta Romana DOP cheese with grilled tomato,
Homemade whole milk yogurt with canned fruit / cereals,
Fruit nectar / Fresh orange or grapefruit juice,
Coffee or tea

CITTÀ

€ 12

Pane burro e marmellata,
Maritozzo con panna e frutti di bosco,
Yogurt intero artigianale bianco con frutta sciroppata / cereali,
Nettare di frutta / Spremuta d'arancia o pompelmo
Classica caffetteria o The / Infusi
Bread with butter and jam,
"Maritozzo" sweet bread rolls filled with cream and berries,
Homemade whole milk yogurt with canned fruit /cereals,
Fruit nectar / Fresh orange or grapefruit juice,
Coffee or tea

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.

caffetteria

coffee, fruit juice & soft drinks

Espresso	€2.5
Americano	€2.5
Espresso deca	€2.7
Americano deca	€2.7
Ginseng	€2.8
Marocchino	€2.8
Orzo Barley coffee	€2.8
Latte Milk	€3
Latte di mandorla Almond milk	€3
Cappuccino	€3
Cappuccino soia Soy Cappuccino	€3.5
Cappuccino deca	€3.5
Cappuccino ginseng	€3.5
Cappuccino orzo Barley Cappuccino	€3.5
Latte di soia Soy milk	€3.5
Caffè latte	€3.5
Latte macchiato	€3.5
Doppio Espresso	€4.8
Doppio Espresso Deca	€5
Ciocolata Calda Hot chocolate	€6
Infusi Herb Tea	€6
Nettare di frutta fruit nectar	€4
Spremuta di arancia Fresh orange juice	€4
Spremuta di pompelmo Fresh grapefruit juice	€4.5
Lurisia Chinotto / Aranciata / Tonica	€5
Tonica Fever Tree	€5
Ginger Ale Fever Tree / Ginger Beer Fever Tree	€5
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite	€5

estratti a freddo

cold extracts

RILASSANTE mela / cetriolo / sedano / ananas apple / cucumber / celery / pineapple	€8
IDRATANTE arancia / carota / mela orange / carrot / apple	€8
DIGESTIVA ananas / pompelmo / cetriolo pineapple / grapefruit / cucumber	€8
DRENANTE mela / ananas / zenzero / limone apple / pineapple / ginger / lemon	€8
ARCOBALENO mela / pesca / fragola / menta apple / peach / strawberry / mint	€8
VITAMINA C pera / arancia // zenzero / carota pear / orange / ginger / carrot	€8

dolcezze dal banco

viennoiserie & pastries

Mini bomba	€ 2
Mini Krapfen	
Mini muffin all'albicocca	€ 3
Mini apricot muffin	
Croissant semplice	€ 3
Plain croissant	
Croissant vegano farro e quinoa	€ 3
Spelt and quinoa vegan croissant	
Girella crema uvetta	€ 3
Girella with custard and raisin	
Pane, burro e marmellata	€ 3
Bread with butter and jam	
Croissant farciti	€ 3.5
Filled croissant	
Croissant salato	€ 4.5
Savory croissant	
Mousse di Ricotta Romana DOP con crumble al burro di latte di bufala e visciole	€ 6
Mousse of Roman Ricotta DOP with buffalo butter and sour cherry crumble	
Tiramisù classico	€ 6
Classic Tiramisù	
Mousse al cioccolato bianco e mirtilli	€ 6
White chocolate and blueberry mousse	
Torta di mele annurche scomposta e lamponi	€ 6
Deconstructed apple pie with raspberries	
Ciambelle al vino	€ 6
Wine infused cookies	
Crostate dello Chef	€ 8
Chef's pie	

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.

sfiziosità & piatti caldi

our delicacies

(11:00 - 22:30)

Mozzarella di Bufala Campana DOP DOP Campana Buffalo Mozzarella	€ 7
Mozzarella di bufala Campana DOP in carrozza alle alici di Anzio Fried bread and DOP Buffalo Mozzarella "in carrozza" with Anzio anchovies	€ 8
Mozzarella di bufala Campana DOP in carrozza con prosciutto di Bassiano Fried bread and DOP Campana Buffalo Mozzarella "in carrozza" with Bassiano Prosciutto	€ 8
Pizza frita con pomodori Torpedino, basilico e pecorino Fried pizza with Torpedino tomatoes, basil and pecorino cheese	€ 8
Caponata di verdure con fiocco della Tuscia fritto Vegetable Caponata with fried Fiocco della Tuscia cheese	€ 9
Caprese con mozzarella di bufala Campana DOP e pomodoro cuore di bue Caprese salad - DOP Campana Buffalo Mozzarella and Beefsteak Tomatoes	€ 9
Prosciutto di Bassiano e mozzarella di bufala Campana DOP Bassiano ham and DOP Buffalo Mozzarella Campana	€ 11
Prosciutto Bassiano con melone Cantalupo Bassiano Prosciutto with Cantaloupe	€ 12
Tonnarelli al pomodoro con basilico fresco Tonnarello with tomato sauce and fresh basil	€ 12
Tonnarelli cacio e pepe Tonnarelli cheese and pepper	€ 13
Rigatoni all'uovo alla Carbonara Egg rigatoni with Carbonara sauce	€ 13
Mezzi paccheri all'uovo all'Amatriciana Egg mezzi paccheri pasta with Amatriciana sauce	€ 13
Tagliere di salumi delle nostre province Selection of cured meat from our provinces	€ 13

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.

Tagliere di formaggi stagionati Selection of matured cheeses	€ 13
Tagliere misto di salumi e formaggi Selection of cured meat and matured cheeses	€ 15
Carpaccio di manzo marinato al Cesanese del Piglio DOCG con rucola e provolone vaccino Beef carpaccio, marinated in DOCG Cesanese del Piglio with arugula and cow's-milk provolone	€ 14
Hamburger di Maremmana con pomodoro rosso, guanciale Amatriciano, lattuga romana e Pecorino semistagionato "Maremma" beef hamburger with tomato, Amatriciano pork cheek, romaine lettuce and young Pecorino cheese	€ 14
Tartare di pescato del giorno con olio al trombolotto e insalata di stagione Fish tartare of the day with Trombolotto oil and seasonal salad	€ 15
Battuto di manzo con tartufo estivo viterbese Beef tartare with summer truffle from Viterbo	€ 15

insalata salads

Insalata mista Mixed salad	€ 7
Insalata di pomodori con tonno marinato e olive di Gaeta DOP Tomato salad with marinated tuna and DOP Gaeta olives	€ 8
Insalata di verdure grigliate e ricotta di latte di bufala Grilled vegetable salad with Buffalo Ricotta	€ 10
Insalata con pollo ruspante, lattuga romana, crostini di pane casareccio di Genzano IGP e maionese alla senape Salad with free range chicken, romaine lettuce, Genzano bread croutons and mustard mayonnaise	€ 14
Insalata di polpo con verdure croccanti e patate Octopus salad with crispy vegetables and potatoes	€ 15

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.

cicchetti finger food

(11:00 - 22:30)

Suppli tradizionale Traditional Suppli	€ 3
Suppli Amatriciano Amatriciano sauce Suppli	€ 3
Suppli Cacio e Pepe cheese and pepper suppli	€ 3
Caponata di verdure dell'orto con ricotta di latte di bufala Seasonal veggies "Caponata" with fresh Buffalo Ricotta cheese	€ 3
Insalata di lenticchie, carote e sedano Fresh salad with lentils, carrots and celery	€ 3
Zucchine alla scapece e menta romana "Scapece style" marinate zucchini with roman mint	€ 3
Carciofini sott'olio dei Monti Lepini Tiny artichoke's in oil from Monti Lepini	€ 4
Filetto di baccalà Cod fillet	€ 5
Polpo arrostito al rosmarino con patate alle erbe Roasted octopus with rosemary herb potatoes	€ 5
Tonno sott'olio con pomodori arrostiti Med tuna in oil with roasted tomatoes	€ 5
Tiella di Gaeta scarola e alici "Tiella" Gaeta savory pie with baked endive and anchovy	€ 5
Tiella di Gaeta polpo, pomodorini e olive "Tiella" Gaeta savory pie with baked octopus, cherry tomatoes and olives	€ 5
Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala Campana DOP Eggplant Parmigiana with DOP Campana Buffalo Mozzarella	€ 5

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.

panini delle nostre province

our provinces' sandwiches

LATINA	€ 6
Prosciutto di Bassiano con mozzarella di bufala Campana DOP e basilico Bassiano Prosciutto with DOP Buffalo Mozzarella Campana and basil	
RIETI	€ 6
Verdure grigliate e ricotta romana DOP Grilled Vegetables and DOP Roman Ricotta	
ROMA	€ 6
Spianata romana, ricotta di bufala e giardiniera di verdure Spianata Salame, Buffalo Ricotta and vegetable giardiniera	
VITERBO	€ 6
Capocollo di Montefiascone e caciotta Civitonica Montefiascone Capocollo and Civitonica Caciotta cheese	
FROSINONE	€ 6
Mortadella con Caprino e crema di tartufo di Campoli Appennino Mortadella, goat cheese and Campoli Appennino Truffle Cream	

frutta & gelati

fruits & ice cream

Frutta di stagione al bicchiere	€ 5
Seasonal fruit by the glass	
Granita di caffè con panna	€ 5
Espresso coffee snow cone "Granita" with cream	
Grattachecca alla romana con i nostri sciroppi	€ 5
Hand shaved ice "Roman Grattachecca" flavored with our local fruit syrups	
Coppa con frutta di stagione e il nostro gelato	€ 7
Seasonal fruit "macedonia" salad with homemade ice cream	
Gelato alla vaniglia affogato al caffè	€ 7
"Affogato" coffee float homemade vanilla ice cream	

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.

cocktail classici

classic cocktails

SPRITZ	€ 12
aperol o campari / vino frizzante regionale / soda aperol or Campari / regional sparkling wine / soda	
NEGRONI	€ 15
campari / vermouth rosso / gin / fettina d'arancia campari / red vermouth / gin / sliced orange	
BLOODY MARY	€ 15
vodka / succo di pomodoro / tabasco / sale & pepe / worcestershire vodka / tomato juice / tabasco / salt & pepper / worcestershire	
OLD FASHION	€ 15
bourbon di zucchero / angostura / scorza d'arancia bourbon / sugar / angostura / orange zest	
AVIATION	€ 15
gin / succo di limone / maraschino / creme de violette / ciliegina al Maraschino gin / lemon juice / maraschino creme de violette / cherries with maraschino	
MANHATTAN	€ 15
rye whiskey / vermouth rosso / angostura rye whiskey / red vermouth / angostura	
COSMOPOLITAN	€ 15
vodka / triple sec / cranberry / lime vodka / triple sec / cranberry / lime	
MARGARITA	€ 15
tequila / triple sec / lime tequila / triple sec / lime	
DAIQUIRI	€ 15
rum chiaro / lime / zucchero liquido light rum / lime / liquid sugar	
WHISKEY SOUR	€ 15
rye o bourbon whiskey / succo di limone / zucchero liquido / albume rye/bourbon whiskey / lemon juice / syrup / albumen	
PISCO SOUR	€ 15
pisco / lime / zucchero liquido / album pisco / lime / liquid sugar / albumen	
WHITE LADY	€ 15
gin / triple sec / succo di limone gin / triple sec / lemon juice	
MARTINI COCKTAIL	€ 15
gin / vermouth extra dry gin / vermouth extra dry	
PINA COLADA	€ 15
rum / ananas / sciroppo di cocco rum / pineapple / cocounut syrup	
MOJITO	€ 15
rum / lime / zucchero di canna / menta / soda rum / lime / brown sugar / fresh mint / soda water	
CAIPIRINHA	€ 15
cachaça / lime / zucchero di canna cachaça / lime / brown sugar	

GIN TONIC gin / tonica gin / tonic water	€ 15
MOSKOW MULE vodka / ginger beer / lime vodka / ginger beer / lime	€ 15
MINT JULEP bourbon whiskey / succo di lime / zucchero liquido / soda / foglie di menta bourbon whiskey / lime / liquid sugar / soda / mint	€ 15

cocktail creativi our creative cocktails

VyTA 185 km vermouth regionale / genziana / gin regionale regional vermut / gentian liqueur / regional gin	€ 14
VyTA'S RED PASSION vermouth regionale / genziana / velluto di genziana regional vermut / gentian liqueur / gentian silk	€ 14
CORA'S VyTA vino dolce della regione / succo di limone succo di arancia / liquore alla raffafia regional sweet wine / lemon juice orange juice / raffafia liqueur	€ 14
WILD CHERRY'S gin regional / sciroppo di vino rosso / liquore raffafia succo di arancia / angostura bitter regional gin / red wine syrup / raffafia liqueur / orange juice / angostura bitter	€ 14
VyTA'S WINE SOUR vino dolce della regione / succo di lime schiroppo di kiwi, pepe & agrumi / albume d'uovo regional sweet wine / lime juice / kiwi pepper & citrus syrup / albumen	€ 14
VyTA'S PINK LADY vodka / sciroppo di vino rosso Syraz / succo di limone / albume d'uovo vodka / syrah red wine syrup / lemon juice / albumen	€ 14
VyTA'S 69 angostura bitter / liquore di genziana / succo di limone / vino frizzante regionale / zucchero angostura bitter / gentian liqueur / lemon juice / regional sparkling wine / sugar	€ 14
SPARKLING FRUIT VyTA succo di limone / frutta fresca stagionale / liquore raffafia / liquore San Marco / vino frizzante regionale / fill di tonica lemon juice / fresh seasonal fruit / raffafia liqueur / liqueur San Marco / regional sparkling wine / tonic fill	€ 14

I cocktail subiranno una variazione di prezzo
in base al distillato richiesto dal cliente
Cocktail price varies depending on choice of spirit

birra beer

Birra del Borgo My Antonia (Imperial Pilsner 7.5%)	€ 6
Birra del Borgo Reale (India Pale Ale 6.4%)	€ 6
Birra del Borgo Cortigiana (Golden Ale 5%)	€ 6
Birra del Borgo Duchessa (Saison Ale 5.8%)	€ 6

liquori tradizionali traditional liqueur

Amaro San Marco	€ 5
Vecchio Amaro Ciociaria	€ 5
Nocino	€ 5
Finocchio Elixir	€ 5
Genepì Elixir	€ 5
Genziana Elixir	€ 5
Carciofo Elixir	€ 5
Sambuca vecchia	€ 5
Liquore grappa e miele	€ 5
Fragolino	€ 5
Limoncino	€ 5
Liquore mela cerba	€ 5
Mentuccia dell'Appennino	€ 5
Liquore Ratafia	€ 5
Liquore absinthium	€ 5
Crema al cioccolato	€ 5
Liquirizia	€ 5
Grappa barricata	€ 6
Grappa perfectissima	€ 6

distillati distillates

BRANDY & COGNAC

Brandy Cardenal Mendoza	€ 10
Cognac Remy Martin	€ 12

GIN

Gin Bombay Sapphire london dry	€ 8
Gin Hendrick's / Gin Tanqueray	€ 10
Gin Mare / Gin Plymouth original	€ 12
Gin Monkey 47 Schwarzwald 1	€ 15

RUM

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

TEQUILA

Josè Cuervo Reposado	€ 8
Patron Anejo	€ 12
Don Julio Blanco	€ 15
Don Julio Reposado	€ 18

VODKA

Belvedere / Grey Goose	€ 12
Beluga Silver	€ 13
Kauffman	€ 15

WHISKEY

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

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