

»»»» 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 menù

(9:00 - 11:00)

MONTAGNA

€ 12

Uovo strapazzato Bio con salsiccia paesana della Tuscia, Prosciutto di Bassiano, Formaggio Civitonica, Crostata dello Chef, Succo di frutta, Spremuta d'arancia o pompelmo, Classica caffetteria o the / infusi

Organic scrambled egg with Tuscan sausage / Bassiano ham / Civitonica Cheese / Chef's pie / Fruit juice / Fresh orange or grapefruit juice / Coffee or tea

CAMPAGNA

€ 12

Uovo strapazzato Bio con guanciale tostato, Ricotta di bufala DOP con pomodoro grigliato, Yogurt intero artigianale bianco con frutta sciropata / cereali, Succo di frutta, Spremuta d'arancia o pompelmo, Classica caffetteria o the / infusi

Organic scrambled egg with toasted pork cheek, DOP Buffalo Ricotta cheese with grilled tomato, Homemade whole milk yogurt with canned fruit / cereals, Fruit juice / 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 sciropata / cereali, Succo 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 juice / 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, juice & soft drinks

Espresso / Americano / Macchiato / Caffè Freddo	€ 2.5
Espresso / Americano / Macchiato / Iced coffee	
Espresso Deca / Americano Deca	€ 2.7
Decaffeinated Espresso / Americano	
Caffè Ginseng / Orzo Ginseng / Barley coffee	€ 2.8
Marocchino / Macchiatone	€ 2.8
Marocchino Deca / Macchiatone Deca	€ 3.0
Decaffeinated Marocchino / Macchiatone	
Marocchino Ginseng / Orzo	€ 3.2
Ginseng / Barley Marocchino	
Latte / Latte di Mandorla milk / almond milk	€ 3.0
Latte di Soia Soy milk	€ 3.5
Cappuccino	€ 3.0
Cappuccino Deca / Ginseng / Orzo	€ 3.5
Cappuccino Decaffeinated / Ginseng / Barley	
Cappuccino Soia with soy milk	€ 3.5
Cappuccino Soia Deca with soy milk decaf.	€ 3.7
Cappuccino Doppio Espresso with double espresso	€ 4.5
Caffè latte / Latte Macchiato	€ 3.5
Latte Macchiato Deca Decaf. latte macchiato	€ 3.7
Doppio Espresso Double Espresso	€ 4.0
Doppio Espresso Deca Double Espresso Decaf.	€ 4.5
Cioccolata Calda Hot chocolate	€ 4.5
Caffè Shakerato Iced shaken coffee	€ 5.0
Infusi Herb Tea	€ 4.0
Succo di frutta Fruit juice	€ 4.0
Spremuta di arancia / pompelmo	€ 4.0 / € 4.5
Fresh orange juice / Fresh grapefruit juice	
Lurisia Chinotto / Aranciata / Tonica	€ 5
Fever Tree Tonica / Ginger Ale / Ginger Beer	€ 5
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite	€ 5

estratti a freddo cold extracts

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

viennoiserie & pastries

Mini Krapfen	€ 2.0
Macaron	€ 2.0
Mini muffin all'albicocca Mini apricot muffin	€ 3.0
Croissant - semplice classic - albicocca apricot - crema antica mandorle custard and almond - crema al limone lemon custard	€ 2.0
Croissant con pistacchio Croissant with pistachio	€ 2.5
Croissant integrale miele Whole wheat croissant with honey	€ 2.5
Croissant vegano farro e quinoa Spelt and quinoa vegan croissant	€ 2.5
Girella crema uvetta "Girella" pastry with custard and raisin	€ 2.5
Pain au chocolat	€ 2.5
Sinfonia crema e mele "Sinfonia" pastry with custard and apples	€ 2.5
Crostate dello Chef Chef's pie	€ 2.5
Croissant salato Savory croissant	€ 4.5
Mousse di Ricotta Romana DOP con crumble al burro di latte di bufala e visciole Mousse of Roman Ricotta DOP with buffalo butter and sour cherry crumble	€ 6.0
Tiramisù classico Classic Tiramisù	€ 6.0
Mousse al cioccolato bianco e mirtilli White chocolate and blueberry mousse	€ 6.0
Torta di mele annurche scomposta e lamponi Deconstructed apple pie with raspberries	€ 6.0
Ciambelle al vino Wine infused cookies	€ 6.0

**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 our delicacies

Suppli tradizionale / Amatriciano / Cacio e Pepe € 3
Traditional / Amatriciano / Cheese & pepper Suppli

**Polpetta di bollito croccante
con salsa di pomodoro arrostito** € 4
Crispy boiled beef meatball with roasted tomato sauce

Filetto di baccalà € 5
Cod fillet

Carciofo alla romana € 5
Roman style artichokes

Tiella di Gaeta scarola e alici € 5
"Tiella" Gaeta savory pie
with baked endive and anchovy

Tiella di Gaeta polpo, pomodorini e olive € 5
"Tiella" Gaeta savory pie with baked octopus,
cherry tomatoes and olives

Pizza romana e mortadella € 5
Roman style Pizza and Mortadella

Mozzarella di bufala campana DOP € 7
DOP Buffalo Mozzarella

**Pizza frita con pomodori torpedino,
basilico e Pecorino romano DOP** € 8
Fried pizza with Torpedino tomatoes, basil
and DOP Pecorino cheese

**Club sandwich con uovo biologico,
guanciale amatriciano, caciotta fresca,
porchetta di Ariccina IGP e insalata** € 8
Club sandwich with organic egg, Amatrice pork cheek,
fresh caciotta cheese, Ariccina Porchetta and lettuce

**Mozzarella di bufala campana DOP
in carrozza con prosciutto di Bassiano** € 8
Fried bread and DOP Buffalo Mozzarella "in carrozza"
with Bassiano prosciutto

**Porchetta di Ariccina IGP
con insalata di finocchi ed arance** € 8
IGP Ariccina Porchetta with fennel-orange salad

**Mozzarella di bufala campana DOP
in carrozza alle alici di Anzio** € 9
Fried bread and DOP Buffalo Mozzarella "in carrozza"
with Anzio anchovies

**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.

- Caponata di verdure** € 9
con fiocco della Tuscia fritto
Vegetable Caponata with fried Fiocco della Tuscia cheese
- Prosciutto di Bassiano** € 11
e mozzarella di bufala campana DOP
Bassiano ham and DOP Buffalo Mozzarella Campana
- Prosciutto di Bassiano** € 12
con melone bianco invernale
Bassiano Prosciutto with white melon
- Carpaccio di manzo marinato** € 14
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
- Tagliere di salumi delle nostre province** € 15
Selection of cured meat from our provinces
- Tagliere di formaggi stagionati** € 15
Selection of matured cheeses
- Tagliere misto di salumi e formaggi** € 15
Selection of cured meat and matured cheeses
- Tartare di ricciola** € 15
con insalata idroponica e olio al trombolotto
Amberjack tartare with hydroponic greens
and Trombolotto lemon oil
- Battuto di manzo Marango** € 15
con crema di carbonara e guanciale croccante
Marango beef tartare with "carbonara" cream
and crispy guanciale

cicchetti finger food

- Carciofini sott'olio dei Monti Lepini** € 4
Tiny artichoke's in oil from Monti Lepini
- Caponata di verdure dell'orto**
con ricotta di latte di bufala € 4
Seasonal veggies "Caponata"
with fresh Buffalo Ricotta cheese
- Tonno sott'olio con pomodorini scoppiati** € 5
Oil-cured tuna with burst tomatoes
- Crema di ceci del solco dritto di Valentano** € 5
e gambero scottato
Cream of Valentano "Solco Dritto" chickpeas
with seared shrimp

piatti dalla nostra cucina dishes from our kitchen

antipasti / appetizers

12:30 - 15:30 & 19:00 - 22:30

Cipolla caramellata su fonduta di Fiocco della Tuscia e tartufo nero € 16

Caramelized onion on fondue of Fiocco della Tuscia cheese and black truffle

Polpo arrostito su crema impazzita € 16

ai funghi porcini con pomodori arrostiti, crema di mozzarella di latte di bufala e timo

Roasted octopus with crazed porcini-mushroom cream, roasted tomatoes, DOP buffalo milk mozzarella and thyme

primi piatti / first courses

12:30 - 15:30 & 19:00 - 22:30

Crema di zucca con crostini di pane casereccio € 8

Cream of pumpkin soup with rustic bread croutons

Tonnarelli al pomodoro con basilico fresco € 12

Tonnarello with tomato sauce and fresh basil

Tonnarelli cacio e pepe € 13

Tonnarelli "cacio e pepe" with pecorino and black pepper

Rigatoni all'uovo alla Carbonara € 13

Rigatoni "alla carbonara," with egg, guanciale, pecorino and black pepper

Rigatoni alla gricia € 13

Rigatoni "alla gricia" with guanciale, pecorino and black pepper

Mezzi paccheri all'uovo all'Amatriciana € 13

mezzi paccheri "all'amatriciana" with tomato, pork cheek and pecorino

Tagliolini con crema di peperoni e porcini su salsa di Caprino nobile e dragoncello € 15

Tagliolini with cream of sweet peppers and porcini mushrooms, Nobile goat cheese sauce and tarragon

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.

secondi piatti / main courses

12:30 - 15:30 & 19:00 - 22:30

Calamaro ripieno di se stesso e Susianella € 24
su crema di cannellini di Atina DOP al rosmarino
Squid stuffed with squid and Susianiella salami
on cream of DOP Atina cannellini beans and rosemary

Hamburger di maremmana € 16
con pomodoro rosso, guanciale Amatriciano, lattuga
romana e pecorino semistagionato patate fritte
Maremma-beef hamburger with tomato, Amatrice pork
cheek, romaine lettuce, young pe-corino and french fries

dolci / desserts

12:30 - 15:30 & 19:00 - 22:30

Monte Bianco € 10
con Castagne viterbesi al profumo di timo
Thyme-scented Mont Blanc cakewith Viterbo chestnuts

Zucca, Cocco e Cioccolato € 10
Pumpkin, coconut and chocolate

Sfera di tiramisù con spuma di caffè € 10
alla Sambuca Vecchia della Ciociaria
Spherical tiramisù with coffee foam flavoured
with Sambuca Ciociaria

Millefoglie espresso con crema al limone € 10
Quick mille-feuille with lemon cream

insalata salads

Puntarelle alla romana € 6
Puntarelle roman salad

Insalata di foglie e frutta € 10
Salad of greens and fruit

**Insalata con pollo ruspante, lattuga romana,
crostini di pane scuro di Lariano e salsa Cesare** € 14
Salad with free-range chicken, romaine lettuce,
dark Larian bread croutons and caesar dressing

**Insalata in foglie con uovo biologico,
broccolo romanesco, olive di Gaeta DOP,
tonno scottato e patate** € 15
Salad of greens, organic egg, roman broccoli,
Gaeta olives, seared tuna and potato

**Insalata con gamberi scottati, lattuga romana,
crostini di pane scuro di Lariano e salsa Cesare** € 15
Salad with scalded prawns, romaine lettuce,
dark Lariano bread croutons and caesar dressing

Insalata di polpo con patate e sedano croccante € 15
Salad of octopus, potato and crispy celeryes

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
Porchetta di Ariccia IGP IGP Ariccia Porchetta	
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	

panini mignon al vapore mini steamed buns

Panino mignon al vapore con salumi della tradizione mini steamed bun with traditional salami	€ 3
Panino mignon al vapore vegetariano mini steamed bun with vegetables	€ 3
Panino al vapore del giorno mini steamed bun of the day	€ 3

cocktail classici classic cocktails

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

CAIPIRINHA € 12
cachaça / lime / zucchero di canna cachaça / lime /
brown sugar

GIN TONIC € 12
gin / tonica gin / tonic water

MOSKOW MULE € 12
vodka / ginger beer / lime vodka / ginger beer / lime

MINT JULEP € 12
bourbon whiskey / succo di lime / zucchero liquido
/ soda / foglie di menta bourbon whiskey / lime / liquid
sugar / soda / mint

cocktail creativi our creative cocktails

WINTER SYMPHONY € 14
cognac Remy Martin / Galliano / succo di pompelmo
/ sciroppo alla vaniglia / albume cognac Remy Martin /
Galliano / grapefruit juice / vanilla syrup / albumen

VITA SHRUB € 14
St. Germain / shrub ai frutti rossi e menta / spumante
St. Germain / red fruits and mint shrub / sparkling wine

LOCAL SPRITZ € 14
Catania / succo di pompelmo / succo di lime / spumante
Catania / grapefruit juice / lime juice / sparkling wine

BASIL PASSION € 14
tequila / succo di lime / sciroppo di zucchero / passion
fruit / basilico fresco tequila / lime juice / sugar syrup /
passion fruit / fresh basil

SMOKY SMOOTH € 14
tequila / succo di lime / sciroppo ai frutti rossi / Glen-
fiddich / angostura orange bitter tequila / lime juice /
red fruit syrup / Glenfiddich / angostura orange bitter

MILKY MINT € 14
latte / rum / liquore alla menta verde / Frangelico
/ sciroppo di zucchero milk / rhum / green mint liqueur
/ Frangelico / sugar syrup

FIVE POINT € 14
gin regionale / succo di limone / sciroppo alla vaniglia
/ albume / angostura bitter regional gin / lemon juice
/ vanilla syrup / egg white / angostura bitter

SKY PINK € 14
rum /shrub frutti rossi e menta / soda rhum / red fruit and
mint shrub / soda

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

birra beer

BIRRADAMARE La Zia Ale (Ale Agricola - 5.5%)	€ 7
BIRRADAMARE essieweisse (Weisse - 4.8%)	€ 7
BIRRADAMARE Roma Ambrata (Marzen - 5.5%)	€ 7
BIRRADAMARE Roma Bionda (Lager - 5.2%)	€ 7
BIRRADAMARE 'na Bio (Lager - 4.5%)	€ 7
BIRRADAMARE Bifuel (Ale Italiana all'uva - 6.0%)	€ 7
BIRRADAMARE Dammenipa (Ipa - 5.0%)	€ 7

liquori tradizionali traditional liqueur

Amaro San Marco	€ 5
Vecchio Amaro Ciociaria	€ 5
Nocino	€ 5
Finocchietto 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
Grappa regionale "Giacche"	€ 10
Grappa regionale "Sangiovese barrique"	€ 10
Grappa regionale "Pere Kaiser"	€ 10

distillati distillates

BRANDY & COGNAC

Brandy Cardenal Mendoza	€ 10
Cognac Remy Martin	€ 12
Brandy Regionale 3 yo	€ 12

GIN

Gin Bombay Sapphire London Dry	€ 8
Gin Hendrick's / Gin Tanqueray	€ 10
Gin Mare / Gin Plymouth original	€ 12
Gin Monkey 47 Schwarzwald	€ 15
Gin Point Five Regionale	€ 15

RUM

Bally vieux agricole ambrè	€ 12
Matusalem Gran reserva 15 yo	€ 12
Diplomatico reserva esclusiva / Zacapa 23 yo	€ 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 14 yo	€ 10
Talisker 10 yo / Laphroaig 10 yo	€ 12
Bushmills malt 10 yo / Buffalo Trace	€ 13
Glenkinchie 10 yo / Glenfiddich 12 yo	€ 13
Jack Daniel's Gentleman Jack	€ 13
Cragganmore 12 yo / Lagavulin 16 yo	€ 15
Bulleit bourbon / Bulleit Rye / Caol Ila 12 yo	€ 15
Jack Daniel's Single barrel / Woodford Reserve	€ 15
Nikka Blended	€ 15

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