

»»»» 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

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



glutine - gluten



uova - egg



latte - milk



crostacei - crustacean



pesce - fish



molluschi - molluscs



sedano - celery



soia - soy



senape - mustard



sesamo - sesame



frutta a guscio - nuts



solfiti - sulphites



alcool - alcohol

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 Executive Chef Dino De Bellis per assaporare e conoscere le prelibatezze delle province laziali.

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

orto

Benvenuto dello chef
Chef's welcome dish

Cipolla caramellata
con stracchino Etrusco
e aceto di visciole
dei monti Lepini
Caramelized onion
with Etrusco Stracchino cheese
and vinegar
of Monti Lepini sour cherries

Spaghetti aglio nero,
olio e peperoncino con mollica
di pane integrale croccante
Spaghetti with olive oil,
black garlic, hot pepper and
crispy whole-grain bread crumbs

Insalata
di 3 pomodori
al basilico
Three-tomato salad with basil

Ganache di visciole
dei Monti Lepini
con soffice al cacao
e ricotta mantecata
Monti Lepini
sour cherries ganache
with soft cocoa
and Ricotta cream

€ 43

cortile

Benvenuto dello chef
Chef's welcome dish

Polpetta di Marango cruda
in crosta di pane aromatico,
cream di Torpedino e aglio nero
Meatball of raw Marango beef
in aromatic bread crust,
cream of Torpedino tomato
and black garlic

Raviolini
con pollo alla cacciatora,
peperoni cornetto
e patate al rosmarino
Miniature ravioli
with hunter's-style chicken,
horn peppers
and rosemary-scented potatoes

Petto di anatra laccato
al trombolotto con albicocche
Duck breast lacquered
with trombolotto lemon oil
and apricots

Zuppa inglese alla ratafia
"Zuppa Inglese" trifle
with ratafia liqueur-marinated
sponge cake

€ 50

porto

Benvenuto dello chef
Chef's welcome dish

Polpo con patate
dell'alto viterbese IGP,
insalata idroponica,
gel di sedano bianco
Octopus with IGP Alto Viterbese
potatoes, hydroponic greens
and white-celery gel

Spaghetti alle vongole
del Lago di Paola con aglio nero,
bottarga e pomodori al timo
Spaghetti with Lago di Paola clams,
black garlic, cured mullet roe and
thyme-scented tomatoes

Trancio di baccalà
con crema di patate alla vaniglia,
olive di Gaeta DOP
e pesto di pomodori torpedino
Salt-cod filet with vanilla-scented
cream of potato, DOP Gaeta olives
and pesto of Torpedino tomatoes

Macedonia di frutta
con brodo dolce
aromatico e gelato al kiwi
Fruit salad
with aromatic sweet broth
and kiwi gelato

€ 55

Bevande escluse. Il menù degustazione richiede la partecipazione di tutti i commensali.

Non si applicano sconti di alcun genere.

Drinks not included. The tasting menu requires the participation of the entire table. Discount not accepted.

@VyTAEnotecaLazio

a n t i p a s t i

a p p e t i z e r s



**Selezione di ostriche di Anzio
con le nostre salse**

€ 12

Selection of oysters from Anzio with our sauce



**Cipolla caramellata con stracchino Etrusco
e aceto di visciole dei monti Lepini**

€ 14

Caramelized onion with Etrusco stracchino cheese
and vinegar of Monti Lepini sour cherries



**Polpetta di Marango cruda
in crosta di pane aromatico,
crema di Torpedino e aglio nero**

€ 15

Meatball of raw Marango beef in aromatic bread crust,
cream of Torpedino tomato and black garlic



**Mattonella di gamberi rossi con la loro bisque,
burrata e verdure croccanti**

€ 16

Tartare of red shrimp with red-shrimp bisque,
burrata cheese and crispy vegetables



**Polpo con patate dell'alto viterbese IGP,
insalata idroponica, gel di sedano bianco**

€ 16

Octopus with IGP Alto Viterbese potatoes,
hydroponic greens and white-celery gel

taglieri

cured meats & cheese

Tagliere di salumi delle province € 15
Selection of cured meats from the five provinces of Lazio



Tagliere di formaggi e mostarde € 15
Selection of cheeses and fruit mustards



Tagliere misto € 15
Selection of cured meats and cheeses

primi piatti della tradizione

traditional roman pasta dishes



Tonnarelli Cacio e pepe € 15
con Pecorino Romano DOP
Tonnarelli Cacio and pepe
with PDO Roman Pecorino cheese



Rigatoni all'uovo alla Carbonara € 14
con Guanciale amatriciano e Pecorino Romano DOP
Carbonara egg rigatoni with Amatrice pork cheek
and PDO Roman Pecorino cheese



Mezzi paccheri all'Amatriciana € 14
con Guanciale amatriciano e Pecorino Romano DOP
Mezzi paccheri with Amatrice pork cheek
and PDO Roman Pecorino cheese

primi piatti
first courses



**Rigatoni alla gricia aromatica,
con cipolle rosse e caffè**

€ 15

Rigatoni "gricia" with cured pork jowl, Pecorino romano,
red onion and coffee



**Raviolini con pollo alla cacciatora,
peperoni cornetto e patate al rosmarino**

€ 15

Miniature ravioli with hunter's-style chicken,
horn peppers and rosemary-scented potatoes



**Gnocchetti di patate dell'alto viterbese IGP
con gamberi rossi, pomodori arrostiti
e zucchine romanesche con il loro fiore**

€ 16

Miniature Gnocchi of IGP Alto Viterbese potatoes
with red shrimp, roasted tomatoes,
Roman zucchini and zucchini blossoms



**Risotto alla pescatora
con pescato crudo e cotto**

€ 16

Risotto with raw and cooked fish



**Spaghetti alle vongole del lago di Paola
con aglio nero, bottarga e pomodori al timo**

€ 16

Spaghetti with Lago di Paola clams,
black garlic, cured mullet roe and thyme-scented tomatoes

secondi piatti

main courses

**Petto di anatra laccato al trombolotto
con albicocche** € 25
Duck breast lacquered
with trombolotto lemon oil and apricots



**Frittura di paranza
con maionese al trombolotto** € 26
Fried tiny fish with trombolotto lemon oil mayonnaise



**Trancio di baccalà
con crema di patate alla vaniglia,
olive di Gaeta DOP e pesto di pomodori torpedino** € 26
Salt-cod filet with vanilla-scented cream of potato,
DOP Gaeta olives and pesto of Torpedino tomatoes

**Filetto di Marango alle erbe
con patate dell'alto viterbese IGP** € 27
Herb-crusted filet of marango beef
with roasted IGP Alto Viterbese potatoes



Grigliata di mare 3.0 € 28
Mixed seafood grill 3.0

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

Patate dell'alto viterbese IGP al forno € 7
Roasted IGP Alto Viterbese potatoes

Caponata di verdure di stagione € 8
Stewed seasonal vegetable caponata



Zucchine alla scapece € 8
Marinated zucchini

Insalata di 3 pomodori al basilico € 8
Three-tomato salad with basil

a c q u a w a t e r

NEPI	€ 3.50
primi e secondi a base di carne / minerale effervescente naturale first & main courses with meat / mineral water	
FILETTE NATURALE	€ 4.50
primi e secondi a base di carne / minerale naturale first & main courses with meat / mineral water	
FILETTE GASSATA	€ 4.50
primi e secondi a base di pesce bianco / minerale naturale first & main courses with white fish / mineral water	
EGERIA	€ 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

BIRRADAMARE	€ 7.00	ETERNAL CITY BREWING	€ 7.00	BIRRA DEL BORGO	€ 7.00
La Zia Ale (Ale Agricola - 5.5%)		Arvalia (Hoppy Belgian Ale - 5.5%)		Lisa (Lager - 5%)	
Essieweisse (Weisse - 4.8%)		Dea (Golden Ale - 4.5%)		My Antonia (Imperial Pilsner - 7.5%)	
Roma Ambrata (Marzen - 5.5%)		Lupa (Ipa - 6.2%)		Reale (India Pale Ale - 6.4%)	
Roma Bionda (Lager - 5.2%)		Mora (Oatmeal Stout - 6.2%)		Duchessa (Saison Ale - 5.8%)	
'Nabio (Lager - 4.5%)		Tre Scrocchi (Tripel - 6.2%)		Ducale (Belgian Strong Ale - 8.5%)	
Dammenipa (Ipa - 5.0%)		XXI Quattro (Blanche - 5%)			

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 / Gazzosa		€ 5.00
Tonica Fever Tree / Ginger Ale Fever Tree / Ginger Beer Fever Tree		€ 5.00
Coca Cola / Coca Cola Zero		€ 5.00

c a f f è c o f f e e

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

carta degli oli

olive oil list

IL CERVO RAMPANTE

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

Abbinamento cibo: insalata, pesce bianco, legumi, cereali, verdure, primi piatti di pesce

Food pairing: salad, fish, legumes, cereals, vegetables and fish first courses

PAOLA ORSINI

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

Abbinamento cibo: funghi porcini, bruschette con pomodori, pesce, carne rossa alla griglia, formaggi stagionati

Food pairing: porcini mushrooms, bruschette with tomatoes, fish, grilled red meat, seasoned cheeses

TUSCUS DOP TUSCIA

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

Abbinamento cibo: antipasti di ceci, carpaccio di ricciola, insalate di crostacei, passate di fave, primi piatti con funghi ovoli, crostacei al vapore, frittiture di calamari, formaggi freschi a pasta molle, biscotti da forno

Food pairing: chickpeas appetizers, yellowtail carpaccio, crustacean salads, broad beans puree, first courses with oval mushrooms, steamed crustaceans, fried squids, fresh soft cheese, baked biscuits

fornitori del Lazio

suppliers of Lazio

AGRI IN

Ricotta Romana DOP
Pecorino Romano DOP
www.agriin.it

AZIENDA AGRICOLA PEPOVO

Uovo di gallina livornese
www.aziendaagricolapepovo.com

FORMAGGI CHIODETTI

Formaggi della Tuscia
www.formaggichiodetti.it

CASEIFICIO CASABIANCA

Mozzarella di bufala campana DOP
Ricotta di bufala
www.caseariacasabianca.it

BUGATTI PASTA

Pasta
www.bugattipasta.it

SIMPOSIO

Olio al trombolotto
Aceto di visciole
www.trombolotto.it

MONTE JUGO

Formaggi e prodotti caseari
www.montejugo.it

THE CIRCLE FOOD & ENERGY SOLUTIONS

Erbe aromatiche e insalatine
www.thecircle.globa

CERQUETO

Prodotti alimentari tipici dell'alta tuscia
www.cerquetosrl.it

SALUMIFICIO COCCIA

Salumi tipici della Tuscia Viterbese
www.salumificiococcia.it

AZIENDA ZOOTECNICA GENNARGENTU

Formaggi
www.gennargentuformaggi.com

POMODORO TORPEDINO

Pomodori torpedino
www.torpedino.it

IL VULCINO: L'AZIENDA AGRICOLA

Aglione nero
www.ilvulcino.com

CCORAV

Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo
Alto Viterbese (Soc. Coop. Agricola)
Patate dell'alto viterbese
www.ccorav.it