VyTA

ENOTECA REGIONALE
DEL LAZIO

in collaborazione con in collaboration with

REGIONE LAZIO ARSIAL

Executive Chef
DINO DE BELLIS

"Sono cresciuto nelle campagne romane, portandomi dietro tutta la cultura contadina e il rispetto innato delle materie prime.

È la cultura che cerco di trasferire nei miei piatti, con il mio modo di concepire il cibo nella maniera più semplice, non nascondendo mai la mia creatività."

CAMPIONATO ITALIANO DELLA PASTA

« Cacio e Pepe » 1° classificata in italia / 1st place in Italy

PUNTARELLA ROSSA

« Cacio e Pepe » 3ª classificata a Roma / 3rd place in Rome

IL MESSAGGERO

« Carbonara » 4ª classificata a Roma / 4th place in Rome

Ambasciatore della cucina italiana in Cina

Honorary advisor of Italian cuisine in China (2019 - 2021)

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.

tradizione rivisitata

€ 50

Benvenuto dello chef
Chef's welcome dish

"Il bollito fritto"
Polpetta di pancia di vitellone bianco croccante
con purea di patata dolce, aglio nero
e caramello di cipolla bionda
Crispy veal brisket meatball with sweet potato purée,
black garlic and white onion caramel

"Vaccinara"
Gnocchi di Patate dell'Alto Viterbese IGP con ragù di coda
alla vaccinara, Pecorino, cacao e sedano croccante
Gnocchi of IGP Alto Viterbesi potatoes
with oxtail ragu, Pecorino cheese, coco and crispy celery

"Maiale Mangalica"
Collo di maiale Mangalica dell'Alto Lazio scottato
con zucca, cipolla arrosto, verza bruciata,
mela annurca e mosto cotto
Seared Mangalica pork collar with squash, roasted onion,
burnt cabbage, Annurca apple and cooked grape must

"Millefoglie di castagne"
Millefoglie di crema di castagne
con cialda di meringa e gel di cachi
Millefoglie of chestnut cream
with meringue and persimmon gel

sotto bosco

€ 55

Benvenuto dello chef
Chef's welcome dish

"Polenta e funghi"
Cubo di polenta di mais con funghi dei Castelli Romani
trifolati, nocciole dei Monti Cimini e primo sale di pecora
Corn Polenta with sauteed mushrooms
from the Roman countryside, Monti Cimini hazelnuts
and "Primo sale" sheep's milk cheese

"Orzotto"
Orzo perlato mantecato ai funghi
con zucca infornata,
Pecorino semi stagionato e melograno
Mushroom barley soup with baked squash,
young Pecorino cheese and pomegranate

"Piccione nel bosco"
Variazione di piccione con tuberi e funghi saltati
con aceto di visciole dei Monti Lepini
Variations of pigeon with sauteed mushrooms
and tubers with vinegar of Monti Lepini sour cherries

"Frutta e verdura"
Tortino con gelatina di carote, pera al cannellino
con cioccolato al tabacco, tarte di finocchi caramellati
Layer cake of carrot gel, wine baked pear,
tobacco scented chocolate and caramelized fennel

viaggio tra le province laziali con 7 portate selezionate dalla nostra cucina

€ 70

A journey through the provinces of Lazio with seven small courses from our menu

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.

alimenti da segnalare per le intolleranze e allergie alimentari

food allargen 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

funghi - mushroom

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.

antipasti

appetizers

Polenta e funghi € 14
Cubo di polenta di mais con funghi dei Castelli Romani trifolati,
nocciole dei Monti Cimini e Primo Sale di pecora
Corn polenta with sauteed mushrooms from the Roman countryside,
Monti Cimini hazelnuts and "primo sale" sheep's milk cheese

Il bollito fritto € 15
Polpetta di pancia di vitellone bianco croccante
con purea di patata dolce, aglio nero e caramello di cipolla bionda
Crispy veal brisket meatball with sweet potato purée,
black garlic and white onion caramel

Anatra e fichi € 16
Crostino di pane integrale con anatra marinata,
stracchino della Tuscia e gelato ai fichi d'India
Toasted whole grain bread with marinated duck,
Tuscia Stracchino cheese and prickly pear gelato

Tiella scomposta € 16
Polpo scottato con salsa di pomodori arrosto,
crema di scarola alle alici, panzanella asciutta,
levistico e cialde alle olive di Gaeta DOP
Seared octopus with roasted tomato sauce, endive cream with anchovies
crumbled bread "panzanella," lovage and DOP Gaeta olive wafer

Mare e Monti € 18
Taco di prosciutto di ricciola e melone al cannellino,
ostrica e bruschetta al trombolotto,
gambero rosso marinato su fungo Cardoncello arrostito e timo
Taco with amberjack and melon with Cannellino wine,
oyster with Trombolotto lemon oil Bruschetta,
marinated red shrimp with roasted Cardoncello mushroom and thyme

Pane regionale & Olio DOP Regional Bread & PDO Oil € 2.5 a persona / per person

taglieri
cured meats & cheese

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

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

Salumi & Formaggi
Tagliere misto € 15
Selection of cured meats and cheeses

primi piatti della tradizione
traditional roman pasta dishes

Carbonara
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

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

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

primi piatti
first courses

Orzotto € 15
Orzo perlato mantecato ai funghi con zucca infornata,
Pecorino semi stagionato e melograno
Mushroom barley soup with baked squash,
young Pecorino cheese and pomegranate

Raviolini all'anatra e tartufo € 16
Ravioli ripieni di anatra alla lavanda
su fonduta di Provolone vaccino e tartufo
Ravioli of lavender scented duck
on fondue of Provolone cow's milk cheese and truffle

Vaccinara € 16
Gnocchi di patate dell'Alto Viterbesi IGP
con ragù di coda alla vaccinara, Pecorino, cacao e sedano croccante
Gnocchi of IGP Alto Viterbesi potatoes with oxtail ragu,
Pecorino cheese, coco and crispy celery

Gricia di tonno e carciofi € 16
Tagliolini con ventresca di tonno, Pecorino Romano DOP,
carciofi croccanti e menta
Tagliolini with tuna belly, PDO Roman Pecorino cheese,
crispy artichokes and mint

Triglia e Mangalica € 17
Linguine al ragù di triglia con carpaccio di lardo Mangalica
Linguine with red mullet ragu and carpaccio of Mangalica lardo

secondi piatti

main courses

Tonno e tartufo € 26

Ventresca di tonno con variazione di patate dell'Alto Viterbese IGP
e tartufo nero di Campoli Appennino

Tuna belly with variations of IGP Alto Viterbesi potatoes
and Campoli Appenino black truffle

Maiale Mangalica € 26

Collo di maiale Mangalica dell'alto Lazio scottato
con zucca, cipolla arrosto, verza bruciata, mela annurca e mosto cotto

Seared Mangalica pork collar with squash, roasted onion,
burnt cabbage, Annurca apple and cooked grape must

Guazzetto € 28

Gallinella, triglia, calamaro, polpo, gambero scottati
con guazzetto di mare, pomodori Torpedino e aria di basilico

Seared gurnard, red mullet, squid, octopus seared shrimp
with seafood broth, Torpedino tomatoes and basil "air"

Piccione nel bosco € 28

Variazione di piccione con tuberi e funghi saltati
con aceto di visciole dei Monti Lepini

Variations of pigeon with tubers and sauteed mushrooms
with vinegar of Monti Lepini sour cherries

Filetto di Marango € 28

Filetto di Marango alla piastra
con patate dell'Alto Viterbese IGP arrosto

Grilled filet of Marango beef
with roasted IGP Alto Viterbese potato

contorni
side dishes

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

Puntarelle alla romana € 8
Roman style "Puntarelle" salad

Cicoria ripassata € 8
Sauteed chicory with garlic

acqua water

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

birre beers

ETERNAL CITY BREWING € 7.00

Dea (Golden Ale - 4.5%)
Lupa (Ipa - 6.2%)
Tre Scrocchi (Tripel - 6.2%)
XXI Quattro (Blanche - 5%)

BIRRA DEL BORGO € 7.00

Lisa (Lager - 5%)
My Antonia (Imperial Pilsner - 7.5%)
Reale (India Pale Ale - 6.4%)
Duchessa (Saison Ale - 5.8%)

VALE LA PENA € 7.00

Regina Birræ (Pils - 5%)
Amarafemmena (American IPA - 6.3%)
Fa er Bravo (American Pale Ale - 5.3%)
A' Gatta Buia (Schwarzbier - 4.5%)

bevande soft drinks

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

caffè coffee

Espresso / Americano € 2.50
Cappuccino € 3.00

carta degli oli
olive oil list

OLIO QUATTROCIOCCHI

Olio Extra Vergine di Oliva Alatri DOP Alatri DOP Extra Virgin Olive Oil
Abbinamento cibo: crudo, pesce cotto e crudo
Food pairing: raw, cooked and raw fish

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, fritture 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 PEPPOVO
Uovo di gallina livornese
www.aziendaagricolapeppovo.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

VILLA CAVICIANA
Carne
www.villacaviciana.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
Aglio nero
www.ilvulcino.com

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