

»»»» V y T A ««««

ENOTECA REGIONALE
DEL LAZIO



Via Frattina, 94 Roma
06 8771 6018 / info@vytaenotecalazio.it

»»»» V y T A ««««

ENOTECA REGIONALE
DEL LAZIO



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

I CENTO

2019 - 2020

TOP 50 dei ristoranti a Roma

One of the 50 best restaurants in Rome

LA REPUBBLICA

2020

Cacio e Pepe tra le 30 migliori di Roma

One of the 30 best in Rome

IL MESSAGGERO

2019

Carbonara

4^a classificata a Roma

4th place in Rome

PUNTARELLA ROSSA

2020

Uno dei ristoranti TOP a Roma

One of the TOP restaurants in Rome

2019

Cacio e Pepe

3^a classificata a Roma

3rd place in Rome

CAMPIONATO ITALIANO DELLA PASTA

2019

Cacio e Pepe

1^o classificata in Italia

1st place in Italy

Executive Chef Dino De Bellis

2019 - 2021

Ambasciatore della cucina italiana in Cina

Honorary advisor of Italian cuisine in China



Fabio Dalla Lana

Leonardo Ciabatta

Executive Chef

Dino De Bellis

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



alcohol - 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.

*** Prodotto surgelato all'origine**
Frozen product at the origin

**** Prodotto abbattuto**
Blast chilled



**TARTARE DI MARANGO
CON LA NOSTRA GIARDINIERA
E CREMA DI AGLIO AL LIMONE**

€ 13

MARANGO BEEF TARTARE
WITH OUR "GIARDINIERA"
(ITALIAN PICKLED VEGETABLES)
AND LEMON GARLIC CREAM



**POLPETTE DI BOLLITO
DI VITELLONE DEGLI APPENNINI
CENTRALI, PEPERONI
DI PONTECORVO E CIPOLLOTTO**

€ 13

"BOLLITO" MEATBALLS
OF THE CENTRAL APPENNINI BEEF,
PONTECORVO PEPPERS AND GREEN
ONIONS



**CARPACCIO DI RICCIOLA
CON INSALATA IDROPONICA E
MAIONESE AL TROMBOLOTTTO**

€ 14

AMBERJACK CARPACCIO WITH SALAD
AND TROMBOLOTTO MAYONNAISE



**RIGATONI ALL'UOVO
ALLA CARBONARA
CON GUANCIALE AMATRICIANO
E PECORINO ROMANO DOP**

€ 13

CARBONARA EGG RIGATONI
WITH AMATRICE PORK CHEEK
AND PDO ROMAN PECORINO CHEESE



**MEZZI PACCHERI
ALL'AMATRICIANA
CON GUANCIALE AMATRICIANO
E PECORINO ROMANO DOP**

€ 13





MEZZI PACCHERI
WITH AMATRICE PORK CHEEK
AND PDO ROMAN PECORINO CHEESE





**TONNARELLI CACIO E PEPE
CON PECORINO ROMANO DOP**

€ 13





TONNARELLI CACIO AND PEPE
WITH PDO ROMAN PECORINO CHEESE

    **RAVIOLINI CACIO E PEPE
CON SALSA DI TORPEDINO** € 14



CACIO AND PEPE RAVIOLI
WITH TORPEDINO SAUCE

  **LINGUINE** € 14
**AGLIO OLIO E PEPERONCINO
CON GAMBERI ROSA E FINOCCHIETTO**


GARLIC, OIL AND CHILI PEPPER INGUINE
WITH PINK SHRIMPS AND FENNEL

    **BOTTONCINO DI ANATRA** € 13
DI PULICARO
CON FIOCCO DELLA TUSCIA
E CRUMBLE DI PANE ALLE ERBE

"BOTTONCINO" STUFFED WITH PULICARO
DUCK WITH "FIOCCO DELLA TUSCIA"
CHEESE AND HERBS BREAD CRUMBLE

  **VENTRESCA DI TONNO** € 23
ALLA PUTTANESCA
E CREMA DI MOZZARELLA

TUNA BELLY WITH "PUTTANESCA" SAUCE
AND MOZZARELLA CREAM


 **COLLO DI MAIALE MANGALITZA,** € 24
ALBICOCCHIE, CIPOLLOTTO
E MOSTO

SEARED MANGALICA PORK COLLAR
WITH APRICOTS, ONION AND MOSTO


 **AGNELLO E TOPINAMBUR** € 25

LAMB AND TOPINAMBUR


DOLCI DESSERT

 **TIRMISÙ CLASSICO** € 8
CREMA AL MASCARPONE,
IL NOSTRO SAVOJARDO,
CACAO E CAFFÈ

MASCARPONE CREAM,
HOMEMADE LADYFINGERS,
COCOA AND COFFEE

 **BUFALA, CILIEGIE E MENTA** € 8
YOGURT DI BUFALA,
CILIEGIE MARINATE
E GEL DI MENTA

BUFFALO YOGURT,
MARINATED CHERRIES AND MINT GEL

 **PESCA E MANDORLE** € 8
BAVARESE ALLE PESCHE,
COPERTURA AL CIOCCOLATO BIANCO
E CRUMBLE DI MANDORLE


PEACH BAVARIAN,
WHITE CHOCOLATE COATING
AND ALMOND CRUMBLE

 **CROSTATINA AI FRUTTI ROSSI** € 8
TARTELLETTA
CON CREMA AL LIMONE MERINGA
E LAMPONI

TARTLET WITH LEMON MERINGUE
AND RASPBERRY CREAM

 **COPPA DI FRUTTA E GELATO** € 6
SEASONAL FRUIT AND GELATO

 **GELATO AFFOGATO** € 6
AFFOGATO

 **IL NOSTRO GELATO
CON I GUSTI DEL LAZIO** € 8
HOMEMADE GELATO
WITH THE FLAVORS OF LAZIO
(400 GR)



roma

stazione termini
casa del cinema (villa borghese)
piazza farnese
enoteca regionale del lazio (via frattina)

milano

stazione centrale

napoli

stazione centrale

bologna

stazione centrale

torino

stazione porta nuova

venezia

stazione santa lucia

firenze

stazione s.m.novella

london

covent garden

VyTA Fine food

firenze stazione s.m.novella