

## IL PRANZO VELOCE

### PROPOSTE DEL GIORNO

<b>Insalata misticanza con verdure croccanti</b> Seasonal mixed salad	€ 5	<b>Orzo saltato con funghi porcini</b> Sauteed barley with Porcini mushrooms	€ 12
<b>Insalata vegetariana con verdure grigliate e giardiniera</b> Salad with grilled vegetables and Italian pickled vegetables	€ 8	<b>Tonnarelli al pomodoro Torpedino</b> Tonnarelli with Torpedino tomato sauce	€ 12
<b>Insalata con crudo di ricciola, avocado e semi</b> Salad with raw amberjack, avocado and seeds	€ 12	<b>Tonnarelli Cacio e pepe con Pecorino Romano DOP</b> Tonnarelli Cacio e pepe with PDO Roman Pecorino cheese	€ 13
<b>Insalata di pollo con pane, salsa cesare e girasole</b> Chicken salad with bread, caesar dressing and sunflower sauce	€ 12	<b>Rigatoni all'Amatriciana con guanciale Amatriciano e Pecorino Romano DOP</b> Rigatoni with Amatrice pork cheek and PDO Roman Pecorino cheese	€ 13
<b>Prosciutto Amatriciana IGP e bufala DOP</b> Amatrice Prosciutto IGP and PDO Buffalo Mozzarella	€ 10	<b>Rigatoni alla Carbonara con guanciale Amatriciano e Pecorino Romano DOP</b> Rigatoni with Amatrice pork cheek, egg and PDO Roman Pecorino cheese	€ 13
<b>Roast beef di manzo con verdure grigliate</b> Roast beef with grilled vegetables	€ 12	<b>Patate Viterbesi al Forno</b> Baked Viterbo Potatoes	€ 5
<b>Tartare di manzo con giardiniera e polvere di uovo</b> Beef tartare with pickled vegetables and egg powder	€ 13	<b>Verdure grigliate</b> Grilled vegetables	€ 5
<b>Catalana di gamberi</b> Catalan style shrimp	€ 14	<b>Scapece di zucchine</b> Scapece style zucchini	€ 5
<b>Calatana di polpo</b> Catalan style octopus	€ 14	<b>Crostata del giorno</b> Tart of the day	€ 5
<b>Catalana di baccalà</b> Catalan style codfish	€ 14	<b>Frutta del giorno</b> Fruit of the day	€ 5
<b>Carpaccio di ricciola con maionese al tromblotto</b> Amberjack Carpaccio with Tromblotto mayonnaise	€ 14	<b>Tiramisù</b> Tiramisù	€ 7

# »»»» V y T A ««««

ENOTECA REGIONALE  
DEL LAZIO

## **I CENTO**

**TOP 50 dei ristoranti a Roma**  
(2019 - 2020)

## **LA REPUBBLICA**

**Cacio e Pepe**  
tra le **30 migliori di Roma** (2020)

## **IL MESSAGGERO**

**Carbonara**  
4<sup>a</sup> classificata a Roma (2019)

## **PUNTARELLA ROSSA**

**Uno dei ristoranti TOP a Roma** (2020)

## **Cacio e Pepe**

3<sup>a</sup> classificata a Roma (2019)

## **CAMPIONATO ITALIANO DELLA PASTA**

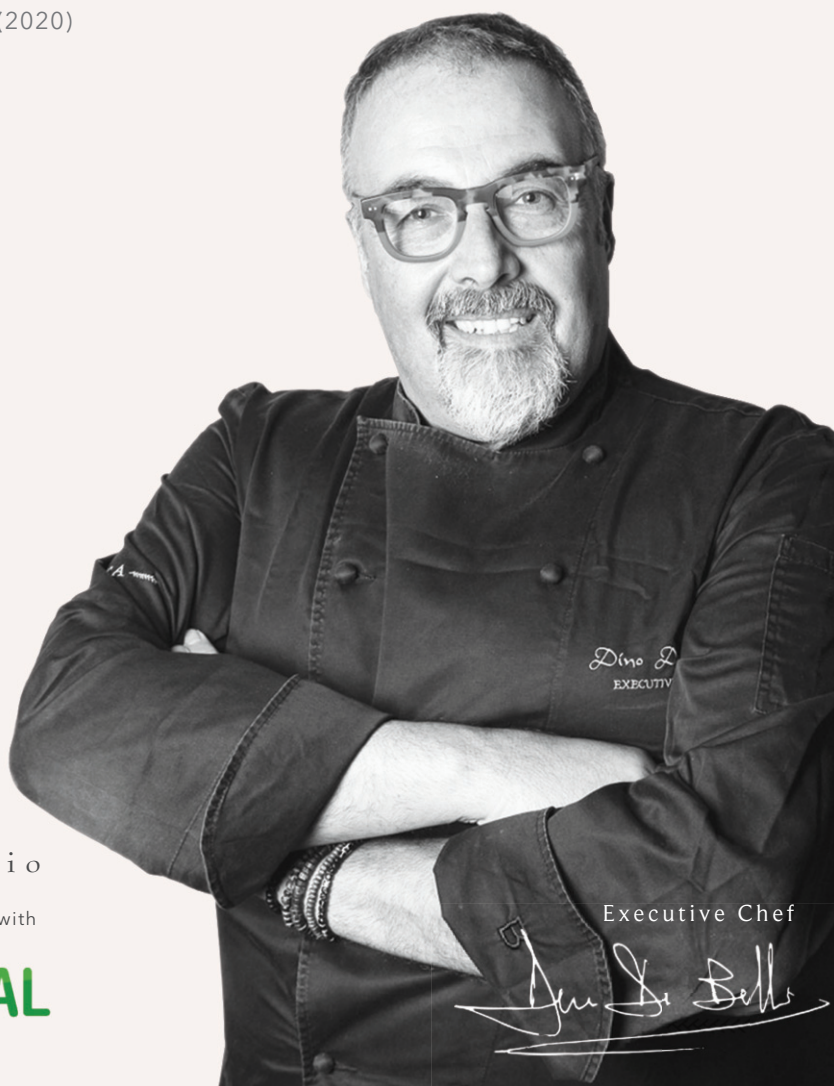
**Cacio e Pepe**  
1<sup>o</sup> classificata in Italia (2019)

Executive Chef Dino De Bellis  
**Ambasciatore  
della cucina italiana in Cina**  
(2019 - 2021)

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.”*



@ VyTAEnotecaLazio

in collaborazione con in collaboration with



Executive Chef

*Dino De Bellis*