





LO CHEF CONSIGLIA chef recommends


ANTIPASTI APPETIZERS


 **CREMA DI ZUCCA INFORNATA
CON NOCCIOLE DEI MONTI CIMINI
FICHI E FUNGHI SALTATI** € 12
Pumpkin cream baked with Monti Cimini hazelnuts,
figs and sauteed mushrooms


 **POLPETTA DI BOLLITO CROCCANTE
CON PEPERONI BRUCIATI E CIPOLLOTTO** € 12
Crispy boiled meatball
with roasted peppers and spring onion

 **TENTACOLO DI POLPO
ALLA PUTTANESCA** € 13
Roasted octopus tentacle
with "Puttanesca" sauce

 **TARTARE DI MARANGO,
LA NOSTRA GIARDINIERA
E POLVERE DI UOVO BIO GALLINE FELICI** € 14
Marango beef Tartare, our pickled vegetables
and organic "Galline Felici" egg powder


 **CARPACCIO DI RICCIOLA MARINATO,
MAIONESE AL TROMBOLOTTO
E MISTICANZA ACQUAPONICA** € 16
Marinated amberjack carpaccio, Trombolotto
lemon-oil mayonnaise and aquaponic salad

 **MEZZI PACCHERI ALL'AMATRICIANA
CON GUANCIALE AMATRICIANO
E PECORINO ROMANO DOP** € 13
Mezzi Paccheri with Amatrice pork cheek
and PDO Roman Pecorino cheese


 **TONNARELLI ALLA GRICIA
CON GUANCIALE AMATRICIANO,
PECORINO ROMANO DOP E PEPE NERO** € 13
Tonnarelli with Amatrice pork cheek, PDO
Roman Pecorino cheese and black pepper


 **RAVIOLI RIPIENI
DI ANATRA DI PULICARO
SU FONDUTA DI FIOCCO DELLA TUSCIA** € 18
Ravioli stuffed with Pulicaro duck
with fondue of "Fiocco della Tuscia"

 **TAGLIOLINI AL TARTUFO UNCINATO.
CON BURRO AL LATTE DI BUFALA** € 19
Tagliolini with summer truffle
and buffalo milk butter

 **LINGUINE AL RAGÙ DI TRIGLIA
E LARDO DI MANGALITZA** € 22
Linguine with red mullet ragu
and Mangalitza pork lard

PRIMI PIATTI FIRST DISHES

 **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

 **TONNARELLI CACIO E PEPE
CON PECORINO ROMANO DOP** € 13
Tonnarelli Cacio and Pepe
with PDO Roman Pecorino cheese



Executive Chef

»»»»» V y T A «««««
ENOTECA REGIONALE
DEL LAZIO

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

-   **PANCIA DI MAIALINO
AL CESANESE DEL PIGLIO DOCG
CON SEDANO RAPA** € 23
Roasted Pork belly
with Cesanese del Piglio DOCG wine sauce
and celeriac
- COSCIO DI AGNELLO AL TIMO
CON PATATE VITERBESI AFFUMICATE** € 24
Roasted leg of lamb
with thyme and smoked Viterbo potatoes
-  **TRANCIO DI BACCALÀ
IN GUAZZETTO
CON POMODORI TORPEDINO,
OLIVE DI GAETA DOP
E CIPOLLOTTO TOSTATO** € 25
Codfish stew with Torpedino tomatoes,
PDO Gaeta olives and toasted spring onion
-  **PETTO DI ANATRA,
ZUCCA FONDENTE,
MOSTARDA DI FICHI E MOSTO** € 25
Roasted Duck breast
with pumpkin butter, fig mustard and must
-   **FILETTO DI VITELLO BRASATO
CON SALSA DI SALTIMBOCCA
ALLA ROMANA
E VERDURE CROCCANTI** € 30
Braised veal fillet with Roman-style
Saltimbocca sauce and crunchy vegetables

DOLCI DESSERT

-   **CREMA AL MASCARPONE,
IL NOSTRO SAVOJARDO,
CACAO E CAFFE** € 10
Mascarpone cream,
homemade ladyfingers,
cocoa and coffee
- € 10
-   **GANACHE DI CIOCCOLATO
CON MOUSSE DI RICOTTA DI LATTE
DI BUFALA, NOCCIOLE DEI MONTI CIMINI
E GEL DI ARANCIA** € 10
Chocolate ganache with buffalo ricotta
mousse, Monte Cimini hazelnuts
and orange gel
- € 10
-   **TORTA DI CAROTE GLASSATA,
FINOCCHI, PERA AL CESANESE
E CARMELLO SALATO** € 10
Glazed carrot cake, fennel, pear poached
in Cesanese del Piglio wine
and salted caramel
- € 10
-  **MILLEFOGLIE
DI CREMA DI CASTAGNE
CON CIALDA DI MERINGA E PANNA** € 10
Millefoglie of chestnut cream
with meringue and whipped cream

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.



@VyTAEnotecaLazio

in collaborazione con



ARSIAL

