

»»»»» V y T A «««««

ENOTECA REGIONALE
DEL LAZIO

**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

**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.



vegano vegan

*** Prodotto surgelato all'origine**

Frozen product at the origin

**** Prodotto abbattuto**

Blast chilled

Antipasti appetizers



Bruschette

€ 5



Pane con pomodoro "Casalino"
della campagna romana e olio extravergine
di oliva di Canino DOP e origano

Bread with "Casalino" tomato from the Roman countryside and Canino DOP extra virgin olive oil and oregano



Hummus dell'Enoteca

€ 6



**Hummus di ceci preparato con tahina di
sesamo, insaporito con limone e paprika
accompagnato da una pinsa calda**

Chickpea hummus prepared with sesame tahini dressing, flavored with lemon and paprika accompanied by a warm Pinsa (roman style pizza)



Caprese dell'Enoteca Laziale

€ 8

**Pomodoro Bio della campagna romana
e fior di latte dell'Agro Pontino
con olio extravergine di oliva di Canino DOP**

Organic tomato from the Roman countryside and «Fior di Latte» from Agro Pontino with Canino DOP extra virgin olive oil



Prosciutto e melone

€ 10

**Prosciutto Amatriciano IGP
e melone di Cantalupo**

Prosciutto Amatriciano IGP
and Cantaloupe melon



Catalana di polpo*

€ 13

**Patate dell'Alto Viterbese IGP
e polpo verace dei nostri mari,
olive di Gaeta DOP e pomodoro Camone**

Potatoes from Alto Viterbese IGP, octopus, Gaeta DOP olives and Camone tomatoes



Tagliere di formaggi

€ 13

**Assaggi di formaggi della nostra regione
con miele della Sabina e mostarda**

Selection of cheeses from our region
with honey from Sabina and mustard



Gran tagliere di salumi e prosciutto

€ 18

**Prodotti dell'eccellenza Laziale serviti
con pinsa croccante al rosmarino**

Selection of cured meat
with crispy rosemary Pinsa (roman style pizza)



@ VyTAEnotecaLazio



Fritti deep fries

-   **Suppli al telefono** € 3
Riso Carnaroli cotto nel sugo di carne
e fior di latte dell'Agro Pontino
Carnaroli rice with meat sauce
and «Fior di latte» from Agro Pontino
-   **Suppli all'amatriciana** € 3.5
Riso Carnaroli
con sugo all'amatriciana piccante
Carnaroli rice with spicy Amatriciana sauce
-    **Fiori di zucca*** € 3.5
Fiori di zucca in pastella fritti
con fior di latte dell'Agro Pontino e alici
Fried courgette flowers with «Fior di Latte»
from Agro Pontino and anchovies
-  **Pomodori verdi fritti** € 4
Fried green tomatoes
-   **Gnocchi fritti cacio e pepe** € 4
Gnocchi di semolino fritti serviti con crema
di Pecorino Romano DOP e pepe nero
Fried Gnocchi served with Pecorino Romano
DOP cream and black pepper

Fritti di mare deep fried seafood

-   **Filetto di baccalà** € 4
Bocconcino di baccalà fritto
alla romana in pastella
Roman style deep fried cod fillet
-   **Alici fritte** € 6
Filetti di alici di Anzio panati
con farina e semola
Anchovy fillets from Anzio
breaded with flour and semolina
-   **Fritto di calamari** € 9
Calamari freschi
del Tirreno Centrale fritti
Fresh calamari from the Tyrrhenian sea
-   **Cartoccio di moscardini*** € 9
Moscardini fritti in pastella
Deep fried musky octopus*

Primi piatti first course



Spaghetti al pomodoro e basilico € 9

Spaghetti con salsa di pomodoro Bio dell'Agro Pontino e basilico Bio
Spaghetti with organic tomato sauce from Agro Pontino and organic basil



Cacio e pepe € 10

Mezzemaniche o Tonnarelli all'uovo mantecati con pepe nero e Pecorino Romano DOP
Mezzemaniche or Egg Tonnarelli with black pepper and Pecorino Romano DOP



Gricia € 10

Mezzemaniche o Tonnarelli all'uovo con Pecorino Romano DOP, guanciale Amatriciano e pepe nero
Mezzemaniche or Egg Tonnarelli with Pecorino Romano DOP, Amatriciano pork cheek and black pepper



Amatriciana € 10

Mezzemaniche o Tonnarelli all'uovo con pomodoro Bio, guanciale Amatriciano, Pecorino Romano DOP e pepe nero
Mezzemaniche or Egg Tonnarelli with organic tomato, Amatriciano pork cheek, Pecorino Romano DOP and black pepper



Carbonara € 10

Mezzemaniche o pasta fresca mantecate con uova Bio, guanciale Amatriciano, Pecorino Romano DOP e pepe nero
Mezzemaniche or fresh pasta with organic eggs, Amatriciano pork cheek, Pecorino Romano DOP and black pepper



Tonnarelli cozze e pecorino € 14

Pasta all'uovo con cozze del Lago Salato di Paola alle falde del Promontorio del Circeo con Pecorino Romano DOP
Egg pasta with mussels from the Paola Lake of the Circeo Promontory with Pecorino Romano DOP



Spaghetti alle vongole € 16

Spaghetti con vongole veraci di Gaeta e prezzemolo
Spaghetti with clams from Gaeta and parsley

Secondi piatti main course

- Pollo con peperoni** € 12
Bocconcini di pollo ruspante
e peperoni di Pontecorvo DOP
Free range chicken nuggets
and Pontecorvo DOP peppers
-   **Polpette di bollito
alla picchiapò** € 13
Boiled meatballs with Picchiapò sauce
-  **Tartare di tonno rosso*** € 14
Filetti di tonno tagliati
in punta di coltello
serviti con purea di avocado
Bluefin tuna* tartare
served with avocado puree
- Costolette
di abbacchio romano IGP** € 15
cotte alla griglia allo scottadito
Roman IGP lamb chops cooked on the grill
-  **Asparagi, uovo e tartufo** € 15
Serviti con uova biologiche della provincia
di Latina con tartufo estivo dei Monti Cimini
e olio extravergine di Canino DOP
Asparagus, egg and truffle served
with organic eggs from the province
of Latina with summer truffle from Monti
Cimini and Canino DOP extra virgin olive oil
- Tagliata di manzo** (300gr) € 23
di manzo Marango tagliata a coltello
Marango beef Tagliata

Contorni side dishes

-  **Cicoria** € 5
Ripassata in padella
con aglio e olio
Sauteed chicory with garlic and olive oil
-  **Patate al forno** € 5
Eccellenza del viterbese cotte
con aglio e rosmarino
Viterbo baked potatoes with garlic
and organic rosemary
-   **Scarola** € 6
Ripassata in padella
con olive extravergine Sabina DOP
e pinoli
Sauteed escarole
with Sabina DOP extra virgin olive oil
e pine nuts
-  **Pomodori confit** € 6
Arrostiti in forno
con agrumi ed erbe aromatiche
Roasted tomatoes in the oven
with citrus and aromatic herbs
-  **Verdure grigliate** € 6
Melanzane, zucchine
e radicchio dell'Alto Lazio
Aubergines, courgettes and radicchio
from Alto Lazio

Insalate salads



Cruditè

€ 10

Spinaci e champignon a crudo

con melograno e scaglie di Parmigiano

Spinach and raw champignon mushrooms,
with pomegranate and Parmesan flakes



Nordica

€ 12

Rucola, salmone, avocado,

datterino e mozzarella di bufala DOP

Rocket, salmon, avocado,
datterino tomatoes
and Buffalo mozzarella DOP



Nicoise

€ 12

Lattuga, tonno al naturale Callipo,

uovo e pomodoro

Lettuce, Callipo natural tuna,
egg and tomato



Cesar salad













€ 13

Pollo croccante Bio

con lattuga romana e uovo

Organic crispy chicken
with romaine lettuce and egg

Dolci e Frutta dessert & fruits

-   **Panna cotta** € 5
servita con crema di nocciole
dei Monti Cimini
served with Monti Cimini hazelnut cream
-    **Tiramisù dell'Enoteca** € 6
Tiramisu
-   **Crostata
di visciole della Sabina** € 6
Tart with sour cherries from Sabina
-   **Cheese Cake** € 7
servita con composta di frutti di bosco
served with mixed berries
-  **Anguria dell'Agro Pontino** € 5
Melanzane, zucchine
e radicchio dell'Alto Lazio
Agro Pontino Watermelon
-  **Pesche nettarine** € 4
al vino bianco dei Castelli
Nectarine peaches
with white wine from Castelli
-  **Fragole di Terracina** € 6
con panna e mentuccia romana
Terracina strawberries
with whipping cream and Roman mint