



V y N I Q U E

VY
VINI
BOUTIQUE
UNIQUE



V y N I Q U E

Enoteca Regionale del Lazio



**Utilizziamo esclusivamente
olio EVO prodotto nella nostra regione**

We use only extra virgin olive oil
produced in our region

**Utilizziamo il guanciale di Amatrice (Lazio)
e il Pecorino è di Sommati (Lazio)**

We use Guanciale (pork jowl) from Amatrice (Lazio)
and Pecorino cheese from Sommati (Lazio)

**I prodotti ortofrutticoli
provengono dalle campagne romane
e delle province di Roma, Latina e Viterbo**

The fruit and vegetables come from the Roman countryside
and from the provinces of Rome, Latina and Viterbo



GAMBERO ROSSO
Ristoranti d'Italia 2023
Restaurants in Italy 2023
2023

EXCELLENCE
Eccellenza Lazio 2023
categoria Enotecche
One of the best Winebar in Lazio
2023

BEVIAMOCI SUD
Ambasciatore di Beviamoci Sud
Ambassador of the "Beviamoci Sud"
2023

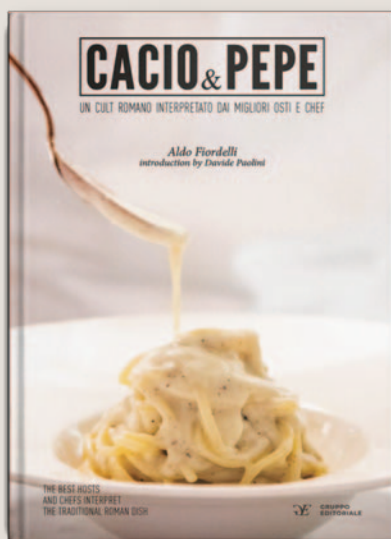
PUNTARELLA ROSSA
Uno dei ristoranti TOP a Roma
One of the 30 best restaurant in Rome
2020

I CENTO
TOP 50 dei ristoranti a Roma
One of the 50 best restaurant in Rome
2019 - 2020



CACIO & PEPE

Un cult romano interpretato dai migliori osti e chef
One of the best Cacio & Pepe



“Patrick Dianetti in cucina è romano, quindi la tradizione è preservata, la tecnica è contemporanea con una mantecata in planetaria a freddo e una cottura perfetta della pasta”

“Chef Patrick Dianetti is Roman-born, so tradition is safe with him, but his technique is contemporary, for the creaming is performed cold in a planetary mexer and past is cooked to perfection.”

- pag.133 -

*“Cucinare è come amare.
Ho sempre amato mettere a disposizione degli altri il mio sapere e la cucina è stata il mio principale interesse”*

Semplicità e concretezza da sempre caratterizzano lo stile del nostro Chef Patrick Dianetti, unito alla bontà delle materie prime, che esaltano il gusto di ogni piatto, e all'entusiasmo verso una cucina che rinnova un atto d'amore e di condivisione del sapere.

Chef

Patrick Dianetti





fatti da noi

Pane, Grissini e Focaccia
vengono preparati tutti i giorni dal nostro chef

Bread, Breadsticks and Focaccia
are prepared every day by our chef

Il Pane, fatto da noi Homemade Bread

Impastato con il lievito madre e farina di tipo "0"
con germe di grano 100% italiano del Molino Casillo (Bari).
La fermentazione è lenta e supera le 48 ore.

The dough is a mix of mother yeast and type "0" plain flour
with 100% Italian wheat germ from Molino Casillo (Bari).
Fermentation is slow and lasts for over 48 hours.

La focaccia, soffice e digeribile Focaccia, soft and digestible

La nostra focaccia fermenta almeno 24 ore e la farina di tipo "1"
con germe di grano ne esalta il profumo e il sapore.
L'elevata idratazione assicura alta digeribilità
e ne garantisce la sofficità.

Our focaccia ferments for at least 24 hours and the flour is type "1"
with wheat germ which enhances aroma and flavor.
High hydration helps digestion and guarantees its softness.

I grissini, croccanti **secondo la tradizione piemontese** Crunchy breadsticks according to the Piedmontese tradition

I nostri grissini sono preparati secondo la tradizionale ricetta piemontese.
Tirati a mano uno a uno tutti i giorni dai nostri chef
e cotti in forno lentamente per garantirne la croccantezza.

Our breadsticks are prepared according to the traditional Piedmontese recipe.
Each one formed individually every day by our chef
and cooked slowly in the oven to ensure crunchiness.

**La pasta all'uovo,
come “quella di una volta”**
Egg pasta, "as it used to be"

La pasta all'uovo viene preparata come “quella di una volta”,
con il giusto colore e la porosità,
grazie alla corretta quantità di uova a pasta gialla nell'impasto,
rispetto al peso della farina e della semola.

Egg pasta is prepared “as it used to be”,
with the right color and porosity,
thanks to the correct amount of yellow-fleshed eggs in the dough,
in relation to the weight of the flour and semolina.





V y N I Q U E

PER INIZIARE
to start

Alici fritte di Anzio (Lazio) con Maionese allo Zenzero** € 14
Fried Anchovies** from Anzio (Lazio) with Ginger Mayonnaise
[1 - 2 - 5]

Uovo “fondente” da allevamento biologico del Lazio al Tartufo Nero con Patate dell'Alto Viterbese montate all'olio evo “Gallotti” (Lazio), Cicoriotta ripassata, spuma di Parmigiano Reggiano e Guanciale croccante di Amatrice (Lazio) € 16
Organic Egg from Lazio with Black Truffle with sautéed Chicory, Potatoes from Alto Viterbese whipped in “Gallotti” Extra Virgin Olive Oil (Lazio), Parmigiano Reggiano mousse and crunchy Guanciale (pork jowl) from Amatrice (Lazio)
[1 - 2 - 3]

Tris di Tartare di Manzo Scottona «Sakura» 160 gr : € 16
- Carbonara Uovo bio, Guanciale Amatriciano, Pecorino romano DOP
- Scapece Zucchine romanesche, Mentuccia romana
- Funghi Porcini e Tartufo nero
con Alici di Cetara (Campania), Capperi in fiore e Olive di Gaeta (Lazio)
Trio of «Sakura» Scottona Beef Tartare
- Carbonara Organic Egg, Guanciale (pork jowl) from Amatrice (Lazio), Pecorino Romano PDO cheese
- Scapece Roman courgettes, Roman mint
- Porcini Mushrooms and black Truffle
with Cetara Anchovies (Campania), Capers and Olives from Gaeta (Lazio)
[1 - 2 - 3 - 5 - 9]

Catalana di Gamberi* € 16
con Patate dell'Alto Viterbese, Sedano, Carote, Cipolla rossa, Pachino, Basilico e Aceto di Lamponi
Shrimps** Catalana with Potatoes from Alto Viterbese (Lazio), Celery, Carrots, Red Onion, Pachino Tomatoes, Basil and Raspberry Vinegar
[5 - 6 - 7]

Sfoglia di Melanzane nere bio del Lazio alla Parmigiana e Fiori di Zucca € 13
Sheet pan organic Black Eggplant from Lazio Parmesan and Courgette Flowers
[1 - 3]

Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo (Sicilia), con Panzanella e Pane al nero di Seppia** € 18
Mediterranean Bluefin Tuna** Tartare (Sicily)
with Panzanella (Italian tomato and bread salad) and Squid ink Bread
[5 - 8]

L'aggiunta di Tartufo Nero Add Black Truffle € 3 / gr



V y N I Q U E

GASTRONOMIA
gastromomy

Selezione di Salumi e Formaggi del Lazio di Roberto Casale (Amatrice, Lazio) € 20 con Confettura fatta in casa, Pomodori secchi e Carciofi sott'olio di Agnoni (Frosinone, Lazio) Selection of Cold cuts and Cheese from Lazio (Roberto Casale - Amatrice, Lazio) with Homemade Jams, dried Tomatoes and Artichokes in oil (Agnoni - Frosinone, Lazio) [3 - 11]
Alici del mar Cantabrico, Burro della Normandia e Pan Tomato € 16 Cantabrian Sea Anchovies, Normandy Butter and Pan tomato [1 - 2 - 3 - 5]
Salmone** marinato dolce salato, Burro montato e Pan Brioche € 16 Sweet and salty marinated Salmon**, whipped Butter and Brioche Bread [1 - 2 - 3 - 5]
Carpaccio di Black Angus € 18 con piccola Misticanza degli orti della campagna romana, Limone confit, Sedano croccante e scaglie di Parmigiano Reggiano Black Angus Beef Carpaccio with small mixed Salad from Roman countrysides, Lemon confit, crunchy Celery and flakes of Parmigiano Reggiano [3 - 7]
Prosciutto Amatriciano IGP (Lazio) Amatriciano PGI Prosciutto Ham € 12 <hr/> CON / WITH <hr/>
Melone Cantalupo Cantaloupe Melon € 16
Mozzarella di Latte di Bufala dell'Agro Pontino o Burrata di Andria € 8 Buffalo Milk Mozzarella from Agro Pontino (Lazio) or Burrata Cheese from Andria (Puglia) [3] <hr/> CON / WITH <hr/>
- Pomodorini alla brace Grilled Cherry Tomatoes € 10
- Prosciutto Amatriciano IGP Amatriciano PGI Prosciutto Ham (Lazio) € 14
- Salmone** marinato Marinated Salmon** [5] € 16
- Alici del mar Cantabrico Cantabrian Sea Anchovies [5] € 18

V y N I Q U E

IL CARBOIDRATO
pasta

La Pasta fresca è di nostra produzione.
Our fresh pasta is all homemade.

Primo del giorno Today's special pasta	€ 15
Zuppa del giorno Today's special soup	€ 10
Tagliolini** all'uovo con sugo dei Pomodorini del Piennolo del Vesuvio (Campania) Homemade Egg Tagliolini** pasta with the Vesuvio Piennolo Cherry Tomato sauce [1 - 2]	€ 13
Spaghettoni Mancini alle Telline di Gaeta (Lazio), Zucchine romanesche, Aglio rosso, olio evo "Gallotti" (Lazio) e Peperoncino Mancini Spaghettoni with Cockles from Gaeta (Lazio), Roman Courgettes, Red garlic, "Gallotti" Extra Virgin Olive Oil (Lazio) and Chili pepper [1 - 5 - 6]	€ 16
Tagliatelle** di Rapa rossa con Gamberi rossi di Mazara del Vallo (Sicilia), Pecorino di Amatrice e Mentuccia romana Homemade Beetroot Tagliatelle** with Red Prawns from Mazara del Vallo (Sicily), Amatrice (Lazio) Pecorino Cheese and Roman mint [1 - 2 - 3 - 4 - 5]	€ 18
Ravioli** di Ricotta e Maggiorana con Pomodorini confit e Asparagi dolce salati Homemade Ravioli** with Ricotta and Marjoram with confit Cherry Tomatoes and sweet salted Asparagus [1 - 2 - 3]	€ 16

La pasta secca è prodotta dall'azienda agricola Mancini delle Marche
The dry pasta is produced by the Mancini farm of the Marche

Utilizziamo esclusivamente il guanciale di Amatrice (Lazio)
e il Pecorino è di Sommati (Lazio)

We use Guanciale (pork jowl) from Amatrice (Lazio)
and Pecorino cheese from Sommati (Lazio)

Carbonara

€ 15

Mezzo pacchero con Guanciale Amatriciano, Uova,
Pecorino romano DOP e Pepe nero

Mezzo Pacchero pasta with Guanciale (pork jowl) from Amatrice (Lazio), Eggs,
Pecorino Romano PDO cheese and black Pepper

[1 - 2 - 3]

Amatriciana

€ 15

Spaghetti con Pomodoro, Guanciale Amatriciano,
Pecorino romano DOP e Pepe nero

Spaghetti with Homemade Tomato sauce, Guanciale (pork jowl) from Amatrice (Lazio),
Pecorino Romano PDO cheese and black Pepper

[1 - 3]

Gricia

€ 15

Mezzo Rigatone con Guanciale Amatriciano,
Pecorino romano DOP e Pepe nero

Mezzo Rigatone pasta with Pecorino Romano PDO cheese,
Guanciale (pork jowl) from Amatrice (Lazio) and Black Pepper

[1 - 3]

Cacio e pepe

€ 15

Spaghettoni con Pecorino romano DOP e Pepe nero

Spaghettoni pasta with Pecorino Romano PDO cheese and black Pepper

[1 - 2 - 3]

L'aggiunta di Tartufo Nero Add Black Truffle

€ 3 / gr



V y N I Q U E

LA PROTEINA
protein

Trancio di Salmone scozzese** € 18
con Riso nero selvatico, Pak Choi e salsa allo Yogurt
Scottish Salmon** steak with Wild Black Rice, Pak Choi and Yogurt dressing
[\[1 - 3 - 7 - 12 \]](#)

Schiacciata di Polletto rosso nostrano laziale € 17
al Lime e Rosmarino, Indivia belga e Radicchio Trevigiano
Boneless brick Chicken from Lazio with Lime and Rosemary
with Belgian endive and Treviso Radicchio (Lazio)

Tagliata di Manzo Scottona «Sakura» dry aged 30gg € 28
con Patate Novelle di Viterbo (Lazio) e Cicoria saltata
Sliced Beef Tagliata Scottona «Sakura»
with small Potatoes from Viterbo (Lazio) and sautéed Chicory

Hamburger Original «Sakura» 220 gr € 18
Carne di Manzo Scottona «Sakura» , Cicoria, Pomodoro, Pancetta stufata,
Stracchinata, Cipolle al Brandy e Ketchup alla pizzaiola con Patatas Bravas
Beef Scottona «Sakura» , Chicory, Tomato, stewed Bacon,
Stracchino cheese, brandied Onions, "Pizzaiola" Ketchup and Patatas Bravas
[\[1 - 2 - 3 - 10 \]](#)

Filetto di Pesce secondo il pescato € 25
con Caponata alla Siciliana e olio evo "Frantoio Gallotti"(Lazio)
Catch of the day Fish fillets with Sicilian Eggplant Caponata
and "Frantoio Gallotti" Extra Virgin Olive Oil (Lazio)
[\[5 - 7 - 11 \]](#)

L'aggiunta di Tartufo Nero Add Black Truffle € 3 / gr

V y N I Q U E

CONTORNI
side dishes

I prodotti ortofrutticoli provengono dalle campagne romane
e delle province di Roma, Latina e Viterbo

The fruit and vegetables come from the Roman countryside
and from the provinces of Rome, Latina and Viterbo

**Piccola Misticanza di stagione
degli orti delle campagne romane** € 7
Small seasonal salad from Roman countrysides

**Cicorietta ripassata
con Aglio rosso, Olio evo e Peperoncino** € 7
Sautéed Chicory
with red Garlic, Olive oil and Chili Pepper

Patatas Bravas con salsa Aioli € 7
Patatas Bravas with Aioli sauce
[2 - 3]

Patate dell'Alto Viterbese arrosto al Rosmarino € 7
Rosemary roasted Potatoes from Alto Viterbese (Lazio)

V y N I Q U E

INSALATE
salads

Vegan	€ 10
Verza rossa marinata, piccola Misticanza degli orti della campagna romana, Finocchi, Carote, Pomodorini, Fagiolini e Patate dell'Alto Viterbese allo Zafferano Marinated red Cabbage, small mixed Salad from Roman countrysides, Fennel, Carrots, Cherry Tomatoes, Green Beans and Saffron Potatoes from Alto Viterbese (Lazio)	
Caprese	€ 10
Pomodoro Cuore di bue, Mozzarella di Latte di Bufala dell'Agro Pontino (Lazio) con Olio Evo dei Colli Etruschi (Lazio) Oxheart tomatoes, Buffalo Milk Mozzarella from Agro Pontino (Lazio) with extra virgin olive oil from the Etruscan Hills (Lazio) [3]	
Greca Greek	€ 13
Piccola Misticanza degli orti della campagna romana, Pomodorini, Feta, Cetrioli, Cipolla rossa, Peperoni, Origano e Olive di Gaeta Small mixed Salad from the gardens of the Roman countryside, Cherry Tomatoes, Feta cheese, Cucumbers, red Onion, Peppers, Oregano and Gaeta Olives [3]	
Caesar	€ 14
Polletto rosso nostrano laziale C.B.T., Cappuccina, Parmigiano, Crostini di Pane, Uovo, Guanciale e Salsa Caesar Low temperature cooked Chicken from Lazio, Capuchin Lettuce, Parmesan, Croutons, Egg, Guanciale (pork jowl) and Caesar dressing [1 - 2 - 3 - 5 - 9]	
Salmone** marinato dolce salato	€ 15
Sweet and salty marinated Salmon** con Soncino, Avocado, Arance, Finocchi, petali di Pomodoro e Maionese all'aneto with Soncino, Avocado, Oranges, Fennel, Tomato petals and Dill Mayonnaise [2 - 5]	
Polpo* C.B.T.	€ 16
Low temperature cooked Octopus* con Patate allo Zafferano, Fagiolini, Sedano croccante, petali di Pomodoro e salsa agli Agrumi with Saffron Potatoes, Green Beans, Crunchy Celery, Tomato Petals and Citrus salad dressing [5 - 6 - 7]	
Come una Tataki di Tonno** del Mediterraneo al Sesamo nero	€ 16
Black Sesame seed Mediterranean Bluefin Tuna** Tataki con Misticanza degli orti della campagna romana, petali di Pomodoro, Mango, Carote e Ravanelli con salsa di Soia with mixed Salads from Roman countrysides, Tomato, Mango, Carrots and Radishes with Soy sauce [5 - 8 - 10]	

V y N I Q U E

PER FINIRE
dessert

<p>Tiramisù Espresso</p> <p>Tiramisù Espresso</p> <p>[1-2-3]</p>	€ 10
<p>Creme brûlée agli Agrumi</p> <p>Creme brûlée with Citrus Fruits</p> <p>[2-3]</p>	€ 10
<p>Cheesecake ai Frutti di bosco con Ricotta dell'Agro Pontino (Lazio)</p> <p>Fruits of the forest Cheesecake with Ricotta from Agro Pontino (Lazio)</p> <p>[1-2-3]</p>	€ 10
<p>Zuppetta di Frutta con Sorbetto al Limone</p> <p>Fruit Soup with Lemon sorbet</p>	€ 10
<p>Fragole con Panna montata</p> <p>Strawberries with Whipped Cream</p> <p>[3]</p>	€ 8
<p>Piccola selezione di Formaggi del Lazio</p> <p>(Roberto Casale - Amatrice)</p> <p>Small selection of Cheese from Lazio (Roberto Casale - Amatrice)</p> <p>[3]</p>	€ 10

Acqua Water	€ 4.5
Soft Drinks	€ 6
Birra Beer	€ 9
Spritz	€ 10
Classic Cocktail	€ 12 / € 13
Cocktail analcolico	€ 10
Gin Tonic Premium	€ 15 / € 16
Caffetteria	
Espresso	€ 2.8
Macchiato	€ 2.8
Deca Espresso Decaf	€ 3
Americano / Drip Coffee	€ 3.8
Deca Decaf	€ 4
Amari	€ 5 / € 6
Grappe	€ 8 - € 10
Vermouth	€ 10 / € 12
Bitter	€ 6 - € 10
Whisky / Whiskey	€ 12 - € 18
Brandy	€ 12
Cognac	€ 12
Vodka	€ 15
Rum	€ 13 - € 20
Mezcal	€ 12 - € 20
Tequila	€ 12 - € 18

Alimenti da segnalare per le intolleranze e allergie alimentari

Food allergens signs

(1) glutine gluten

(2) uova egg

(3) latte milk

(4) crostacei crustaceans

(5) pesce fish

(6) molluschi molluscs

(7) sedano celery

(8) soia soy

(9) senape mustard

(10) sesamo sesame

(11) frutta a guscio nuts

(12) solfiti sulphites

* Prodotto surgelato all'origine
Frozen product at the origin

** Prodotto abbattuto
Blast chilled

**In caso di allergie o di 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.

VyNIQUE.it

VyNIQUE
Enoteca Regionale del Lazio
Via Frattina 94, Roma
enotecalazio.vynique.it

VyNIQUE
Farnese
Via dei Baullari 106, Roma
farnese.vynique.it



Image: Unsplash
Jr korpa



Image: Shutterstock



Image: Pexels
Fadi imane



Image: Pexels
Cottonbro



Image: Unsplash
Sergio Souza

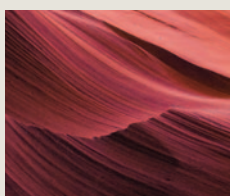


Image: Pexels
Meric dagli 2i



Image: Pexels
Pawel Czerwinski

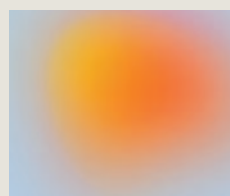


Image: pexels
Pawel Czerwinski

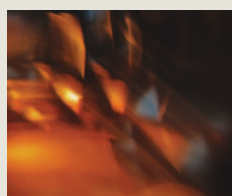


Image: Unsplash
Syd sujuaan

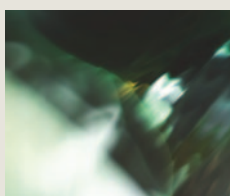


Image: Unsplash
Marvin van beek

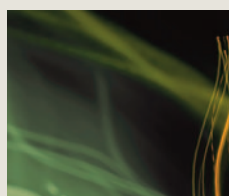


Image: Unsplash
Mahdi Bafande

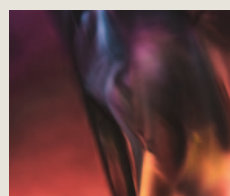


Image: Unsplash
Marvin van beek