

# »»»»» V y T A «««««

## ENOTECA REGIONALE DEL LAZIO

Bellezza, gusto e tradizione, uniti al tocco innovativo  
che solo un grande chef può regalarti, si trasformano in un'armonia sensoriale.

Scoprire, degustare e conoscere fino in fondo  
tutti i sapori della nostra regione, presentati in chiave moderna.

Prodotti tipici di eccellenze locali, accuratamente selezionati e preparati  
da mani esperte con passione, in una location moderna  
e dal design unico, per condurti in un'esperienza totale.

Beauty, taste and tradition, combined with the innovative touch  
that only a great chef can give you, they turn into a sensory harmony.

Discover, taste and learn in depth  
about all the flavours of our region, presented in a modern way.

Typical products of local excellence, carefully selected and prepared  
by expert hands with passion, in a modern location  
with a unique design, taking you to a total experience.

*in collaborazione con  
in collaboration with*



**ARSIAL**

### alimenti da segnalare per le intolleranze e allergie alimentari food allergen signs



glutine - gluten



molluschi - molluscs



frutta a guscio - nuts



uova - egg



sedano - celery



solfiti - sulphites



latte - milk



soia - soy



alcool - alcohol



crostacei - crustacean



senape - mustard



pesce - fish



sesamo - sesame

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.

menù degustazione / tasting menu

Un percorso selezionato dal nostro Executive Chef Dino De Bellis per assaporare e conoscere le prelibatezze delle province laziali.

A tasting menu selected by our Executive Chef Dino De Bellis to savor and learn about the delicacies of the provinces of Lazio.

menu campagna

Benvenuto dello chef  
Chef's welcome dish

Polpetta croccante di Vitellone bianco I.G.P "Appennino Centrale" con Verza rossa marinata e Salsa arrostita di Pomodoro  
Crispy meatball of I.G.P "Appennino Centrale" young heritage steer with marinated savoy cabbage and roasted tomato sauce

Tagliolini con Crema di Peperoni e Porcini su salsa di Caprino Nobile e Dragoncello  
Tagliolini with cream of sweet peppers and porcini mushrooms, on sauce of Noble goat cheese and tarragon

Petto di Anatra laccato al Trombolotto con Indivia belga, Fichi d'india e Patate Viola  
Duck breast lacquered in Trombolotto lemon oil with belgian endive, prickly pear and purple potatoes

Zucca, Cocco e Cioccolato  
Pumpkin, coconut and chocolate

€ 45

menu del litorale

Benvenuto dell chef  
Chef's welcome dish

Tartare di Pescato del giorno con gel di Melograno, Sedano marinato e Insalatina idroponica  
Daily fish tartare with pomegranate gel, marinated celery and hydroponic greens

Minestra di Mare e Ceci del Solco Dritto di Valentano con Gnocchetti di Semola tostati e Olio al Rosmarino  
Soup of seafood and Valentano "solco dritto" chickpeas, with toasted miniature bran gnocchi and rosemary oil

Calamaro ripieno di se stesso e Susianella su crema di Cannellini di Atina DOP al Rosmarino  
Squid stuffed with squid and Susianiella salame on cream of DOP Atina Cannellini beans and rosemary

Monte Bianco con Castagne viterbesi al profumo di Timo  
Thyme-scented Mont Blanc cake with Viterbo chestnuts

€ 50

menu tartufo

Benvenuto dello chef  
Chef's welcome dish

Uovo 65 su crema di Fiocco della Tuscia e Tartufo nero  
65° egg with cream of Fiocco della Tuscia cheese and black truffle

Tagliolini al Burro di Latte di Bufala Campana DOP e Tartufo nero  
Tagliolini with DOP Campana buffalo milk butter and black truffle

Tartare di manzo su Crema di Carbonara, Insalatina idroponica e tartufo nero  
Beef tartare on "Carbonara" cream, salad and black truffle

Cioccolato tartufato e gelato alla Vaniglia  
Truffled chocolate and vanilla ice cream

€ 70

Bevande escluse. Il menù degustazione richiede la partecipazione di tutti i commensali.  
Drinks not included. The tasting menu requires the participation of the entire table.

---

a n t i p a s t i  
a p p e t i z e r s

---



Polpo arrostito su Crema impazzita ai Funghi Porcini € 16  
con Pomodori arrostiti, Crema di Mozzarella di Latte di Bufala e Timo  
Roasted octopus with crazed porcini-mushroom cream,  
roasted tomatoes, DOP buffalo milk mozzarella and thyme



Tartare di Pescato del giorno con Gel di Melograno, € 16  
Sedano marinato e Insalatina Idroponica  
Daily fish tartare with pomegranate gel,  
marinated celery and hydroponic greens



Polpetta croccante di Vitellone bianco I.G.P “Appennino Centrale” € 14  
con Verza rossa marinata e Salsa arrostita di Pomodoro  
Crispy meatball of I.G.P “Appennino Centrale” young heritage steer  
with marinated savoy cabbage and roasted tomato sauce



Cipolla caramellata € 16  
su Fonduta di Fiocco della Tuscia e Tartufo nero  
Caramelized onion  
on fondue of Fiocco della Tuscia cheese and black truffle



Animelle di Vitello dorate € 15  
con Salvia fritta e Maionese al Trombolotto  
Golden brown veal sweetbreads  
with fried sage and Trombolotto lemon-oil mayonnaise

---

t a g l i e r i  
c u r e d m e a t s & c h e e s e




---

- |   |  |      |
|---|--|------|
|   | Tagliere di salumi delle 5 province<br>Selection of cured meats from the five provinces of Lazio | € 15 |
|  | Tagliere di formaggi e mostarde<br>Selection of cheeses and fruit mustards                       | € 15 |
|  | Tagliere misto<br>Selection of cured meats and cheeses   | € 15 |

---

p r i m i p i a t t i d e l l a t r a d i z i o n e  
t r a d i t i o n a l r o m a n p a s t a d i s h e s

---

- |   |  |      |
|---|--|------|
|  | Tonnarelli Cacio e pepe<br>con Pecorino Romano DOP<br>Tonnarelli Cacio and pepe<br>with DOP Roman Pecorino cheese  | € 13 |
|  | Rigatoni all'uovo alla Carbonara<br>con Guanciale amatriciano e Pecorino Romano DOP<br>Carbonara egg rigatoni with Amatrice pork cheek<br>and DOP Roman Pecorino cheese                      | € 14 |
|  | Mezzi paccheri all'uovo all'Amatriciana<br>con Guanciale amatriciano e Pecorino Romano DOP<br>Amatriciana egg mezzi paccheri pasta<br>with Amatrice pork cheek and DOP Roman Pecorino cheese | € 14 |

---

p r i m i p i a t t i  
f i r s t c o u r s e s

---



Raviolini ripieni di Garofalato di Manzo € 15  
su Crema di Patate e Cicoria ripassata  
Mini Ravioli stuffed with clove-stewed beef,  
on cream of Viterbo potatoes with sauteed chicory



Minestra di Mare e Ceci del Solco Dritto di Valentano € 16  
con Gnocchetti di Semola tostati e Olio al Rosmarino  
Soup of seafood and Valentano “solco dritto” chickpeas,  
with toasted miniature bran gnocchi and rosemary oil



Tagliolini con Crema di Peperoni e Porcini € 15  
su Salsa di Caprino Nobile e Dragoncello  
Tagliolini with cream of sweet peppers and porcini mushrooms,  
Nobile goat cheese sauce and tarragon



Risotto allo Zafferano pregiato di Nepi € 18  
e Gambero Rosso Marinato  
Risotto with Nepi Finest saffron and marinated red shrimp



Spaghettone con estratto di Broccoletti, € 16  
Salsiccia di Maialino Brado e Crema di Cacio Fiore  
Thick spaghetti with broccoli-rabe extract,  
sausage of BIO suckling pig and flower-rennet “caciofiore” cheese



Crema di zucca infornata € 12  
con crostini di pane casareccio al rosmarino  
Baked cream of pumpkin  
with crostini of rustic rosemary bread

---

s e c o n d i p i a t t i  
m a i n c o u r s e s

---



Trancio di Pescato del giorno con Patate emulsionate, € 26  
Olive di Gaeta DOP e Fumetto ristretto al Prosciutto di Bassiano  
Seared fish of the day with potato emulsified,  
DOP Gaeta olives and reduced fish-Bassiano prosciutto stock



Calamaro ripieno di se stesso e Susianella € 24  
su Crema di Cannellini di Atina DOP al Rosmarino  
Squid stuffed with squid and Susianiella salami  
on cream of DOP Atina cannellini beans and rosemary

Petto di Anatra laccato al Trombolotto con Indivia belga, € 25  
Fichi d'india e Patate Viola  
Duck breast lacquered in Trombolotto lemon oil  
with belgian endive, prickly pear and purple potatoes



Agnello e Puntarelle alla romana € 24  
Lamb with raw "puntarelle" chicory

Filetto di Marango con Broccoletti ripassati € 27  
Marango beef filet with sauteed broccoli rabe



Uovo 65 con crema di Patate dell'Alto Viterbese IGP, € 14  
Broccoletti saltati, Cialde di pane tostate  
e Pecorino Romano DOP  
65° egg with cream of IGP Alto Viterbese potatoes,  
sauteed broccoli rabe,  
toasted bread crisps and DOP Pecorino Romano

---

c o n t o r n i  
s i d e d i s h e s

---

Insalata mista €7  
Mixed salad

Broccoletti €7  
Broccoli rabe

Caponata di verdure di stagione €8  
Stewed seasonal vegetable "caponata"



Puntarella alla romana €8  
"Puntarella" chicory

Cicoria ripassata €8  
Sauteed chicory

---

c a r t a d e g l i o l i  
o l i v e o i l l i s t

---

I L C E R V O R A M P A N T E

Olio Extra Vergine di Oliva DOP Sabina  
Sabina DOP Extra Virgin Olive Oil

Abbinamento cibo **Food pairing:**  
insalata, pesce bianco, legumi, cereali, verdure, primi piatti di pesce  
salad, fish, legumes, cereals, vegetables and fish first courses

P A O L A O R S I N I

Olio Extra Vergine di Oliva DOP Colline Pontine  
Colline Pontine DOP Extra Virgin Olive Oil

Abbinamento cibo **Food pairing:**  
funghi porcini, bruschette con pomodori, pesce, carne rossa alla griglia, formaggi stagionati  
porcini mushrooms, bruschette with tomatoes, fish, grilled red meat, seasoned cheeses

T U S C U S D O P T U S C I A

Olio Extra Vergine di Oliva DOP Tuscia  
Tuscia DOP Extra Virgin Olive Oil

Abbinamento cibo **Food pairing:**  
antipasti di ceci, carpaccio di ricciola, insalate di crostacei, passate di fave, primi piatti con funghi ovoli,  
crostacei al vapore, frittura di calamari, formaggi freschi a pasta molle, biscotti da forno  
chickpeas appetizers, yellowtail carpaccio, crustacean salads, broad beans puree,  
first courses with oval mushrooms, steamed crustaceans, fried squids, fresh soft cheese, baked biscuits



---

a c q u a w a t e r

---

<b>N E P I</b>	€ 3.50
primi e secondi a base di carne / minerale effervescente naturale first & main courses with meat / mineral water	
<b>F I L E T T E N A T U R A L E</b>	€ 4.50
primi e secondi a base di carne / minerale naturale first & main courses with meat / mineral water	
<b>F I L E T T E G A S S A T A</b>	€ 4.50
primi e secondi a base di pesce bianco / minerale naturale first & main courses with white fish / mineral water	
<b>E G E R I A</b>	€ 3.00
primi e secondi a base di pesce / minerale naturale first & main courses with fish / mineral water	

---

b i r r e b e e r s

---

BIRRADAMARE La Zia Ale (Ale Agricola - 5.5%)	€ 7.00
BIRRADAMARE essieweisse (Weisse - 4.8%)	€ 7.00
BIRRADAMARE Roma Ambrata (Marzen - 5.5%)	€ 7.00
BIRRADAMARE Roma Bionda (Lager - 5.2%)	€ 7.00
BIRRADAMARE 'na Bio (Lager - 4.5%)	€ 7.00
BIRRADAMARE Bifuel (Ale Italiana all'uva - 6.0%)	€ 7.00

---

b e v a n d e s o f t d r i n k s

---

Spremuta di arancia / pompelmo Fresh orange / grapefruit juice	€ 4.00/4.50
Lurisia Chinotto / Aranciata / Tonica	€ 5.00
Tonica Fever tree / Ginger Ale Fever Tree / Ginger Beer Fever Tree	€ 5.00
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite	€ 5.00

---

c a f f è c o f f e e

---

Espresso / Americano	€ 2.50	Cappuccino	€ 3.00
----------------------	--------	------------	--------

---

f o r n i t o r i d e l L a z i o  
s u p p l i e r s o f L a z i o

---

A G R I I N  
Ricotta Romana DOP  
Pecorino Romano DOP  
[www.agriin.it](http://www.agriin.it)

C A S E I F I C I O A G R I C O L O  
R A D I C H I N O  
Formaggi freschi e stagionati di pecora e capra  
[www.caseificioagricoloradichino.it](http://www.caseificioagricoloradichino.it)

A Z I E N D A A G R I C O L A  
P E P P O V O  
Uovo di gallina livornese  
[www.aziendaagricolapeppovo.com](http://www.aziendaagricolapeppovo.com)

F O R M A G G I C H I O D E T T I  
Formaggi della Toscana  
[www.formaggichiodetti.it](http://www.formaggichiodetti.it)

C A S E I F I C I O C A S A B I A N C A  
Mozzarella di bufala campana DOP  
Ricotta di bufala  
[www.caseariacasabianca.it](http://www.caseariacasabianca.it)

A G N O N I  
Ortaggi sott'olio  
[www.agnoni.it](http://www.agnoni.it)

Z A F N E  
ZAFFERANO SUPREMO DI NEPI  
Zafferano  
[www.zafne.com](http://www.zafne.com)

S I M P O S I O  
Olio al trombolotto e visciole  
[www.trombolotto.it](http://www.trombolotto.it)

M O N T E J U G O  
Formaggi e prodotti caseari  
[www.montejugo.it](http://www.montejugo.it)

C E R Q U E T O  
Prodotti alimentari tipici dell'alta tuscia  
[www.cerquetosrl.it](http://www.cerquetosrl.it)

T H E C I R C L E - F O O D & E N E R G Y S O L U T I O N S  
Erbe aromatiche e insalatine  
[www.thecircle.global](http://www.thecircle.global)

Capocollo di Montefiascone: Società GAM di Montefiascone (VT)

Carne per bollito: Società Agricola la Frisona segni, trasformato presso ns laboratorio Coop FVR di Rieti

Prosciutto di Bassiano disossato: Azienda Reggiani Bassiano (LT)

Lonzino di Montefiascone: Società GAM di Montefiascone (VT)

Schiacciata Romana: S.S. Agricola Ceri Cerveteri (RM)

Civitonica: Azienda Chiodetti Formaggi di Civita castellana (VT)

Pane casereccio: [www.larenella.com](http://www.larenella.com)

Porchetta di ariccìa IGP: [www.laporchettargentati.it](http://www.laporchettargentati.it)

Susianella: [www.salumificiococcia.it](http://www.salumificiococcia.it)

Cacio fiore: [www.lisoladelformaggio.it](http://www.lisoladelformaggio.it)

Pomodori torpedino: [www.torpedino.it](http://www.torpedino.it)

Tartufo: Tartufi Cipriani [www.ciprianitartufi.it](http://www.ciprianitartufi.it)