

»»»»» 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



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

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



alcool - alcohol

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.

orto

Benvenuto dello chef
Chef's welcome dish

Cipolla arrostita
su crema di provolone vaccino
ed aceto di visciole
Roasted onion
on Provolone cheese cream
and sour cherry vinegar

Gnocchi di patate viterbesi
e farina di piselli
con vignarola
Viterbo potato
and pea flour Gnocchi
with Vignarola (vegetable stew)

Zuppetta di uovo morbido
con pomodori,
porcini secchi e basilico
Egg soup
with tomatoes, basil
and dried Porcini mushrooms

Ragù di fragole alla menta
su panna acida
e gelato alle fragole e menta
Strawberry and mint compote
on sour cream
with strawberry and mint gelato

€ 40

cortile

Benvenuto dello chef
Chef's welcome dish

Crudo di Marango alla vignarola
con chips di carciofi
e crema di mozzarella di bufala
campana DOP
"Marango" black angus tartare
served with Vignarola (Vegetable
stew) with artchokes chips and cream
made with PDO Mozzarella di Bufala
Campana

Eliche
con genovese di agnello
e fonduta di Fiocco della Toscana
"Eliche" pasta with
genovese sauce made with lamb and
"Fiocco della Toscana" cheese

Petto di anatra al Trombolotto
su crema di carote di Maccarese,
tuberi e radici arrostiti
Duck breast cooked
with "Trombolotto" lemon
served with Maccarese carrots cream,
roasted tubers and roots

Crema di pane al latte
con frolla al cacao,
gelato al cioccolato fondente
e nocciola tonda romana DOP
Milk and bread cream with chocolate
short crust pastry, dark chocolate
and Roman hazelnut POD gelato

€ 45

porto

Benvenuto dello chef
Chef's welcome dish

Tartare di pescato
con Giardiniera croccante
e stracciatella di bufala
Fish tartare served
with crispy "Giardiniera"
(Italian pickled vegetables)
and Buffalo Stracciatella

Linguine
all'aglio nero e olio mantecate
con bottarga di muggine
"Linguine" pasta
with black garlic, oil
and mullet bottarga

Trancio di baccalà
su crema di peperoni,
patata dell'alto viterbese IGP
emulsionata e chips di mais blu
Codfish on pepper cream
served with PGI Alto Viterbese
potatoes and blue corn chips

Millefoglie
alla crema pasticciera
con mele caramellate
e finocchi glassati
Custard millefeuille
with caramelized apples
and glazed fennel

€ 50

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.

antipasti

appetizers



Bollito croccante in giardino, con verdure in agrodolce e insalata idroponica

€ 14

Crispy boiled meat balls

served with sweet and sour vegetables and hydroponic salad



Crudo di Marango alla vignarola con chips di carciofi e crema di mozzarella di bufala campana DOP

€ 15

"Marango" black angus tartare served with Vignarola (Vegetable stew)
with artchokes chips

and cream made with PDO Mozzarella di Bufala Campana



Tentacolo di polpo arrostito su salsa alla Luciana con capperi e olive di Gaeta DOP

€ 15

Grilled octopus tentacle with "Luciana-style" sauce,
with capers and Gaeta PDO olives



Tartare di pescato con Giardiniera croccante e stracciatella di bufala

€ 16

Fish tartare served

with crispy "Giardiniera" (Italian pickled vegetables)
and Buffalo Stracciatella



Insalata di seppie crude e cotte su crema e pan di spagna di piselli e il loro nero

€ 16

Cuttlefish, raw and cooked,

served with pea purée and sponge cake topped with cuttlefish Ink

taglieri

cured meats & cheese

Tagliere di salumi delle province € 15
Selection of cured meats from the five provinces of Lazio



Tagliere di formaggi e mostarde € 15
Selection of cheeses and fruit mustards



Tagliere misto € 15
Selection of cured meats and cheeses

primi piatti della tradizione

traditional roman pasta dishes



Tonnarelli Cacio e pepe € 15
con Pecorino Romano DOP
Tonnarelli Cacio and pepe
with PDO Roman Pecorino cheese



Rigatoni all'uovo alla Carbonara € 14
con Guanciale amatriciano e Pecorino Romano DOP
Carbonara egg rigatoni with Amatrice pork cheek
and PDO Roman Pecorino cheese



Mezzi paccheri all'uovo all'Amatriciana € 14
con Guanciale amatriciano e Pecorino Romano DOP
Amatriciana egg mezzi paccheri pasta
with Amatrice pork cheek and PDO Roman Pecorino cheese

primi piatti
first courses



**Linguine all'aglio nero ed olio
mantecate con bottarga di muggine**

€ 15

"Linguine" pasta with black garlic, oil and mullet bottarga



**Risotto mantecato con coratella alla romana,
crema e chips di carciofi**

€ 15

Risotto made with Coratella (sauteed lamb offal)
with artichoke cream and chips



**Gnocchi di patate viterbesi e farina di piselli
con vignarola e guanciale croccante**

€ 15

Viterbo potato and pea flour Gnocchi
with Vignarola vegetable stew and crispy pork cheek



**Eliche con genovese di agnello
e fonduta di Fiocco della Tuscia**

€ 15

"Eliche" pasta with genovese sauce
made with lamb and "Fiocco della Tuscia" cheese



**Bottoni di pasta alla paprika con arzilla
su crema di broccolo romanesco, Pecorino Romano DOP
e pomodori infornati**

€ 16

Paprika "Bottoni" stuffed pasta with thornback ray,
broccoli romanesco sauce,
PDO Pecorino Romano cheese and baked tomatoes

secondi piatti

main courses

**Zuppetta di uovo morbido con pomodori,
funghi porcini secchi e basilico** € 14

Egg soup with tomatoes, basil and dried Porcini mushrooms

SO₂

**Coscio di agnello e carciofo alla Giudia
con ristretto al mirto e topinambur** € 24

Lamb leg and deep-fried artichoke
with Mirto and Jerusalem artichoke reduction sauce

**Petto di anatra al Trombolotto
su crema di carote di Maccarese,
tuberi e radici arrostiti** € 25

Duck breast cooked with "Trombolotto" lemon
served with Maccarese carrots cream and roasted tubers and roots

**Trancio di baccala' su crema di peperoni,
patata dell'alto viterbese IGP emulsionata e chips di mais blu** € 26

Codfish on pepper cream
served with PGI Alto Viterbese potatoes and blue corn chips

Filetto di Marango con patate novelle al rosmarino € 27

"Marango" black angus filet served with rosemary roasted potatoes



**Pescato del giorno con gambero rosso,
calamari e verdure grigliate** € 27

su crema di patata affumicata al rosmarino
"catch of the day" with red shrimp, calamari and grilled vegetables
on rosemary and smoked potato cream

c o n t o r n i
side dishes

Caponata di verdure "Caponata" Stir fry seasonal vegetable	€ 7
Carciofo alla romana Roman braised artichoke	€ 8
Asparagi al limone Asparagus with lemon	€ 8
Vignarola (piselli, asparagi e carciofi) "Vignarola" (peas, asparagus and artichokes) vegetable stew	€ 8

a c q u a w a t e r

NEPI	€ 3.50
primi e secondi a base di carne / minerale effervescente naturale first & main courses with meat / mineral water	
FILETTE NATURALE	€ 4.50
primi e secondi a base di carne / minerale naturale first & main courses with meat / mineral water	
FILETTE GASSATA	€ 4.50
primi e secondi a base di pesce bianco / minerale naturale first & main courses with white fish / mineral water	
EGERIA	€ 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	€ 7.00	ETERNAL CITY BREWING	€ 7.00
La Zia Ale (Ale Agricola - 5.5%)		Arvalia (Hoppy Belgian Ale - 5.5%)	
Essieweisse (Weisse - 4.8%)		Dea (Golden Ale - 4.5%)	
Roma Ambrata (Marzen - 5.5%)		Lupa (Ipa - 6.2%)	
Roma Bionda (Lager - 5.2%)		Mora (Oatmeal Stout - 6.2%)	
'Nabio (Lager - 4.5%)		Tre Scrocchi (Tripel - 6.2%)	
Dammenipa (Ipa - 5.0%)		XXI Quattro (Blanche - 5%)	

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 / Tonic	€ 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
-----------------------------	--------	-------------------	--------

carta degli oli

olive oil list

IL CERVO RAMPANTE

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

Abbinamento cibo: insalata, pesce bianco, legumi, cereali, verdure, primi piatti di pesce

Food pairing: salad, fish, legumes, cereals, vegetables and fish first courses

PAOLA ORSINI

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

Abbinamento cibo: funghi porcini, bruschette con pomodori, pesce, carne rossa alla griglia, formaggi stagionati

Food pairing: porcini mushrooms, bruschette with tomatoes, fish, grilled red meat, seasoned cheeses

TUSCUS DOP TUSCIA

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

Abbinamento cibo: antipasti di ceci, carpaccio di ricciola, insalate di crostacei, passate di fave, primi piatti con funghi ovoli, crostacei al vapore, frittiture di calamari, formaggi freschi a pasta molle, biscotti da forno

Food pairing: chickpeas appetizers, yellowtail carpaccio, crustacean salads, broad beans puree, first courses with oval mushrooms, steamed crustaceans, fried squids, fresh soft cheese, baked biscuits

fornitori del Lazio

suppliers of Lazio

AGRI IN

Ricotta Romana DOP
Pecorino Romano DOP
www.agriin.it

AZIENDA AGRICOLA PEPOVO

Uovo di gallina livornese
www.aziendaagricolapepovo.com

FORMAGGI CHIODETTI

Formaggi della Tuscia
www.formaggichiodetti.it

CASEIFICIO CASABIANCA

Mozzarella di bufala campana DOP
Ricotta di bufala
www.caseariacasabianca.it

BUGATTI PASTA

Pasta
www.bugattipasta.it

SIMPOSIO

Olio al trombolotto
Aceto di visciole
www.trombolotto.it

MONTE JUGO

Formaggi e prodotti caseari
www.montejugo.it

THE CIRCLE FOOD & ENERGY SOLUTIONS

Erbe aromatiche e insalatine
www.thecircle.globa

CERQUETO

Prodotti alimentari tipici dell'alta tuscia
www.cerquetosrl.it

SALUMIFICIO COCCIA

Salumi tipici della Tuscia Viterbese
www.salumificiococcia.it

AZIENDA ZOOTECNICA GENNARGENTU

Formaggi
www.gennargentuformaggi.com

POMODORO TORPEDINO

Pomodori torpedino
www.torpedino.it

IL VULCINO: L'AZIENDA AGRICOLA

Aglione nero
www.ilvulcino.com

CCORAV

Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo
Alto Viterbese (Soc. Coop. Agricola)
Patate dell'alto viterbese
www.ccorav.it