

# Menu



## ANTIPASTI / STARTER

**Crudo "Sano" amatriciano** . . . . .A 10€  
**tagliato al coltello con focaccia**  
Hand-cut prosciutto with focaccia bread

**Tris di bruschette** . . . . .AG 10€  
Pere ricotta e polvere di caffè / caponatina  
/ cicoria e pecorino  
Trio of bruschetta: Ricotta, pears and coffee powder / caponatina  
/ chicory and pecorino

**Flan ai funghi porcini\*** . . . . .CG 13€  
**con fonduta di pecorino**  
Porcini mushroom\* flan with pecorino cheese fondue

**Carpaccio di manzo con germogli di soia.** . . . . FL 15€  
Beef carpaccio with bean sprouts

**Tagliere di salumi e formaggi** . . . . .AEGH 18€  
Selection of salami and cheese

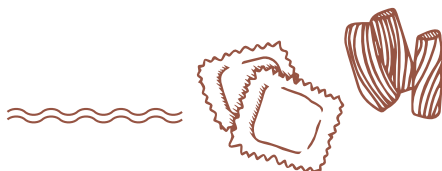
**Tartare di manzo con senape  
capperi e tuorlo d'uovo** . . . . .JC 15€  
Beef tartare with mustard, capers and egg yolk

## ZUPPE E VELLUTATE / SOUP

**Zuppa di patate e porri** . . . . .AI 12€  
**con pancetta e crostini di pane**  
Potato soup, leeks, bacon and croutons

**Vellutata di ceci.** . . . . .AB 12€  
**con gamberi\* e crostini di pane**  
Cream of chickpeas with prawns\* and croutons

## PRIMI / PASTA DISHES



**Mezze maniche alla** . . . . .ACG 12€  
**Carbonara / Gricia / Amatriciana / Cacio e pepe**  
Half rigatoni with: Carbonara / Gricia / Amatriciana / Cacio e pepe

**Lasagna al ragù alla bolognese** . . . . .ACG 12€  
Homemade lasagna with bolognese sauce

**Ravioli di burrata** . . . . .ACG 15€  
**con salsa al pomodoro e basilico**  
Ravioli stuffed with burrata cheese served  
with tomato and basil sauce

**Gnocchi con ragù di anatra.** . . . . .ACIL 16€  
**con pomodorini gialli arrostiti**  
Gnocchi with duck sauce with roasted yellow cherry tomatoes

**Pici ai funghi porcini\*** . . . . .AG 18€  
**e scaglie di castelmagno**  
Pici with porcini mushrooms and castelmagno flakes

**Risotto alla barbabietola rossa.** . . . . .AG 14€  
**fonduta di pecorino e pere candite allo zenzero**  
Beetroot risotto, pecorino cheese fondue  
and candied pears with ginger

**Tagliolini al ragù di ombrina** . . . . .AD 18€  
**nero di seppia e pompelmo rosa**  
Tagliolini with black cuttlefish, black croaker ragout  
and pink grapefruit

## SECONDI / MAIN COURSES

**Tagliata di pollo alla cacciatora** . . . . .A 18€  
Vino bianco, aglio, olive e capperi  
Sliced chicken with a sauce of white wine,  
garlic, olives and capers

**Tagliata di manzo.** . . . . .H 18€  
**servita con noci, pere e miele**  
Sliced beef served with pears, walnuts and honey

**Cestino di sfoglia.** . . . . .ACG 14€  
**con caponatina e salsa ai peperoni**  
Puff pastry basket with caponatina and pepper sauce

**Filetto di maialino in crosta di senape** . . . . .JAC 16€  
**erbette con salsa al pane e cicoria ripassata**  
Fillet of pork in mustard and herbs crust  
with bread sauce and chicory

**Petto d'anatra marinato al calvados** . . . . .L 20€  
**con composta di pomodorini e vaniglia  
con baby verdure**  
Calvados marinated duck breast with tomato compote  
and vanilla with baby vegetables

**Filetto di orata\*\* alla mediterranea.** . . . . .D 18€  
Mediterranean sea bream fillet

## CONTORNI / SIDE DISHES

Patate al forno / Roast potatoes . . . . . .6€  
Cicoria ripassata / Chicory . . . . . .6€  
Verdure grigliate / Grilled vegetables . . . . . .6€

## INSALATE & BOWL



**INSALATA DI MONTAGNA** . . . . .HG 13€  
Misticanza, Cavolo viola, nocciole, caprino, pomodori secchi  
Mixed salad, purple cabbage, hazelnuts, goat cheese  
and dried tomatoes

**CAESAR SALAD** . . . . .ACGD 12€  
Misticanza, pollo, grana, salsa caesar,  
uova e crostini di pane  
Mixed salad, chicken, parmesan, caesar sauce,  
eggs and croutons

**INSALATA RICCA** . . . . .G 12€  
Pomodoro misticanza mais bufala cipolla rossa  
Mixed salad, tomatoes, buffalo mozzarella cheese, red onion and corn

**BOWL VI&MI** . . . . .AF 13€  
Riso basmati, verdure wok, cetrioli,  
avocado, glassa d'aceto balsamico  
Basmati rice, wok vegetables, cucumbers, avocado,  
balsamic vinegar glaze

**GREEK SALAD** . . . . .G 12€  
Misticanza, pomodoro, feta, peperoni, olive, cetrioli  
Mixed salad, tomato, feta, peppers, olives, cucumbers

**INSALATA INVERNALE** . . . . .GH 13€  
Misticanza, caprino, noci, pere, lampone  
Mixed salad, goat cheese, walnuts, pears, raspberry



## BURGER

SERVITI CON PATATE CROCCANTI AL FORNO  
SERVED WITH ROAST POTATOES

### CLASSICO . . . . . A 14€

Hamburger di chianina con pomodoro e insalata  
Chianina burger, tomatoes, and salad

### MONTANARO. . . . . AG 16€

hamburger di chianina con speck,  
gorgonzola e mayonese al miele  
Chianina burger with speck, gorgonzola and honey mayonnaise

### VI&MI BURGER. . . . . AGJ 16€

hamburger di chianina con provola affumicata,  
rucola, pomodori secchi e senape  
Chianina burger, smoked provola cheese, rocket salad,  
dry tomatoes and mustard

### CHEESEBURGER. . . . . AG 15€

hamburger di chianina con pomodoro insalata  
e doppio formaggio cheddar  
Chianina burger, tomatoes, salad with double cheddar cheese

### PULLED PORK BURGER . . . . . AG 15€

Con salsa bbq e cheddar  
Pulled pork burger with bbq sauce and cheddar cheese

### HAMBURGER DI POLLO. . . . . AG 14€

con crema di zucchine e provola  
Chicken burger with courgette cream and provola cheese



## PIZZERIA

### ROSSE

#### MARGHERITA. . . . . AG 9€

pomodoro e mozzarella  
tomatoes sauce and mozzarella

#### NAPOLI. . . . . AGD 10€

pomodoro, mozzarella e alici  
tomatoes sauce, mozzarella cheese and anchovies

#### CAPRICCIOSA . . . . . ACGH 12€

pomodoro, mozzarella, uova sode,  
prosciutto crudo, carciofini e olive  
tomatoes, mozzarella, eggs, artichokes, olives and ham

#### PROSCIUTTO . . . . . AG 10€

pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo  
tomatoes sauce, mozzarella and prosciutto

#### VEGETARIANA . . . . . AG 10€

pomodoro, mozzarella e verdure miste  
tomatoes sauce, mozzarella and mixed vegetables

### BIANCHE

#### 4 FORMAGGI . . . . . AG 10€

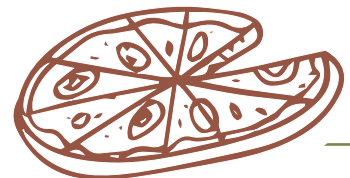
mozzarella, parmigiano pecorino e gorgonzola  
mozzarella cheese, parmesan cheese, pecorino cheese  
and blue cheese

#### BOSCAIOLA. . . . . AG 12€

mozzarella, salsiccia e funghi  
mozzarella, sausages, and mushrooms

#### MORTADELLA . . . . . AGH 15€

fiordilatte, mortadella, pistacchi e mozzarella di bufala  
mozzarella cheese, mortadella, pistachios  
and buffalo mozzarella cheese



## Dessert

#### Zabaione con cantucci alle mandorle . . . . . ACH 8€

zabaione with almond biscuits

#### Semifreddo\*\* alla cannella . . . . . CG 8€

con meringa e frutti di bosco\*\*  
Cinnamon parfait\*\* with meringue and berries\*\*

#### Red velvet mini / mini red velvet. . . . . ACG 8€

#### Cheesecake ai frutti di bosco \*\* / cioccolato . . . . . AG 8€

wild berries\*\* / Chocolate cheesecake

#### Tiramisù al caffè / homemade tiramisù . . . . . ACG 8€

#### Tortino al cioccolato\*\* fondente . . . . . LACG 8€

con salsa al rum  
Black chocolate soufflé\*\* with rum sauce

### #VIMIAVENTINO | @VIMIAVENTINO

### SEGUICI SULLE NOSTRE PAGINE SOCIAL PER CONOSCERE TUTTE LE NOVITÀ

FOLLOW US TO BE UPDATED ON ALL THE NEWS AND TAG OUR PAGE TO HELP US GROW



Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE N. 1169/2011

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | B: Crostacei e prodotti a base di crostacei | C: Uova e prodotti a base di uova | D: Pesce e prodotti a base di pesce | E: Arachidi e prodotti a base di arachidi | F: Soia e prodotti a base di soia | G: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | H: Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | I: Sedano e prodotti a base di sedano | J: Senape e prodotti a base di senape | K: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | L: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | M: Lupini e prodotti a base di lupini | N: Molluschi e prodotti a base di molluschi

\* prodotto surgelato / \*\* prodotto abbattuto secondo il regolamento CE 853/2004

List of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of Del Eu Reg. No. 1169/2011

A: Cereals with gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derived and derived products | B: List of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of Del B - Crustaceans and recipes that may contain crustaceans | C: Eggs and egg products | D: Fish and recipes that may contain fish | E: Peanuts and recipes that may contain peanuts | F: soy products | G: Milk and dairies contain molluscs | H: Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or walnuts Queensland, and their products | I: Celery and recipes that may contain celery | J: Mustard and recipes made with mustard | K: Sesame and sesame seed products | L: Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg | M: Lupins and products that may contain lupins | N: Molluscs and recipes that may lactose