

Menu



ANTIPASTI /STARTER

- Crudo "Sano" amatriciano** A 10€
tagliato al coltello servito con melone
Hand-cut prosciutto with melon
- Tris di bruschette** AG 10€
Stracciatella e alici / Pomodoro e basilico
/Cicoria e pecorino
Bruschetta trio:
Stracciatella and anchovies / Tomato and basil
/Chicory and pecorino cheese
- Panzanella con mozzarella di bufala** AG 10€
"Panzanella" with buffalo mozzarella
- Tartare di salmone**** DG 15€
con salsa tzatziki e cetriolo marinato all'aneto
Salmon** tartare with tzatziki sauce
and dill marinated cucumber
- Tartare di manzo** G 15€
con puntarelle, alici e stracciatella
Beef tartare with chicory, anchovies and stracciatella
- Tagliere di salumi e formaggi** AEGH 18€
serviti con focaccia
Selection of cold cuts served with focaccia bread

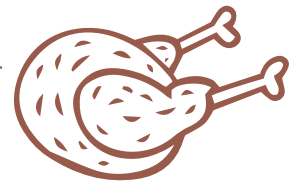


INSALATE & BOWL

- CAPRESE DI BUFALA** G 12€
buffalo mozzarella cheese with fresh tomato
- INSALATA CAPRICCIOSA** G 12€
pomodoro, misticanza, mais, bufala
e cipolla rossa
tomato, mixed salad, corn, buffalo mozzarella
and red onion
- BOWL VI&MI** AF 12€
riso basmati, verdure wok, cetriolo,
avocado e glassa all'aceto balsamico
basmati rice, wok vegetables, cucumbers,
avocado and balsamic sauce
- GREEK SALAD** G 12€
misticanza, feta, pomodoro, olive e peperoni
mixed salad, feta cheese, tomato, olives and peppers
- CAESAR SALAD** ACGD 13€
misticanza, pollo, grana, uovo, crostini di pane
e salsa cesar
salad, chicken, grana padana cheese, egg,
croutons and caesar sauce
- SALMON SALAD** D 13€
salmone scottato, misticanza, arancia,
finocchi e avocado
seared salmon, mixed salad, orange,
fennel and avocado

PRIMI /PASTA DISHES

- Mezze maniche alla** ACG 13€
Carbonara / Gricia / Amatriciana / Cacio e pepe
Half rigatoni with: Carbonara / Gricia / Amatriciana / Cacio e pepe
- Ravioli di burrata** ACG 15€
con salsa al pomodoro e basilico
Ravioli stuffed with burrata cheese served
with tomato and basil sauce
- Lasagna al ragù alla bolognese** AGI 13€
Homemade lasagna with bolognese sauce
- Gnocchetti alla barbabietola rossa** AG 16€
su crema di fave scaglie di pecorino
e fiori di zucca freschi
Gnocchi on broad bean cream, pecorino flakes
and fresh courgette flowers
- Spaghetto fresco quadrato** AD 18€
alle vongole veraci
Fresh square spaghetti with clams
- Tagliolini ai calamari** ACDN 20€
con asparagi al profumo di limone
Tagliolini pasta with squid and lemon scented asparagus



SECONDI /MAIN COURSES

- Crostone di roastbeef** AG 15€
con pomodoro secco e scagli di grana
Roastbeef crouton with dried tomato and parmesan flakes
- Trancio di salmone scottato** DC 20€
con insalatina di finocchi, arancia,
olive e maionese al wasabi
Seared salmon steak with orange, fennel, olives salad
and wasabi mayo
- Calamaro scottato** DN 18€
su salsa agli agrumi e cipolla rossa marinata
ai lamponi
Seared squid on citrus sauce and red onion
marinated in raspberries
- Tortino di verdure su salsa ai peperoni** ACG 14€
Vegetable pie on pepper sauce
- Tagliata di pollo alla cacciatora** A 18€
Sliced chicken with a sauce of white wine,
garlic, olives and cappers
- Tagliata di manzo** D 18€
con melanzana mantecata alla ricotta e basilico
Sliced beef with eggplant creamed with ricotta and basil

CONTORNI /SIDE DISHES

- Patate al forno / Roast potatoes 6
- Cicoria / Chicory 6
- Verdure al forno / Baked vegetables 6
- Puntarelle all'agro / Typical Italian salad 6



BURGER

SERVITI CON PATATE CROCCANTI AL FORNO
SERVED WITH ROAST POTATOES

CLASSICOA 14€

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

CHEESEBURGER.AG 15€

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

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

PULLED PORKAG 16€

Con panna acida e cipolla marinata ai lamponi
Pulled pork with sour cream and raspberry marinated onion

AVENTINO BURGERAG 16€

Hamburger di chianina, cavolo cappuccio, salsa yogurt e cetriolo marinato all'aneto
Chianina burger, cabbage, yoghurt sauce and dill marinated cucumber



PIZZERIA



RED

MARGHERITA. AG 10€
tomatoes sauce and mozzarella

NAPOLI. AGD 10€
tomatoes sauce, mozzarella cheese and anchovies

CAPRICCIOSAACGH 13€
tomatoes, mozzarella, eggs, artichokes, olives and ham

PROSCIUTTO AG 12€
tomatoes sauce, mozzarella cheese and ham

VEGETARIANA AG 12€
tomatoes sauce, mozzarella and mixed vegetables

DIAVOLA. AG 12€
Tomato, mozzarella and spicy salami

WHITE

4 FORMAGGI AG 10€
tomatoes sauce and mozzarella cheese, parmesan cheese, pecorino cheese and blue cheese

BOSCAIOLA. AG 12€
mozzarella, sausages, and mushrooms

MORTADELLA AGH 15€
Fiordilatte, mortadella, pistacchi e mozzarella di bufala
Fiordilatte, mortadella, pistachios and buffalo mozzarella



Dessert



Semifreddo** al passion fruit e gel di arancia . . . CG 8€
Passion fruit parfait** with orange gel

Semifreddo** alla bananaCGA 8€
con crumble alla nutella
Banana parfait** with nutella crumble

Mousse alla mandorlaACGH 8€
con croccante all'amaretto e caffè
Almond mousse with amaretto crunchy and coffee

Zabaione con cantucci alle mandorleACHG 8€
Zabaione with almond biscuits

Cheesecake** ai frutti di bosco. AG 8€
Wild berries cheesecake**

Cheesecake** al cioccolato AG 8€
Chocolate cheesecake**

Tiramisù al caffèACG 8€
Homemade tiramisù

#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

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

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