

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 orata****D 15€
con insalatina di finocchi, arance e olive taggiasche
Sea bream** tartare with fennel salad, oranges
and Taggiasca olives
- Tartare di manzo**G 15€
con puntarelle, alici e stracciatella
Beef tartare with chicory, anchovies and stracciatella
- Tagliere di salumi e formaggi**AECH 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 affumicato, misticanza, arancia,
finocchi e avocado
smoked 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
- Tagliolini di pasta fresca**AD 18€
con aglio olio peperoncino e tartare di orata**
Tagliolini with garlic, chilli pepper oil and sea bream tartare**
- Riso basmati con salmone affumicato**AD 13€
lime e avocado / Servito freddo
Basmati rice with smoked salmon, lime and avocado / Served cold

SECONDI /MAIN COURSES

- Crostone di roastbeef**AG 15€
con pomodoro secco e scaglie di grana
Roastbeef crouton with dried tomato and parmesan flakes
- Tortino di verdure su salsa ai peperoni**ACG 14€
Vegetable pie on pepper sauce
- Saltimbocca alla romana**A 13€
Slice of veal with raw ham and sage
- Tagliata di manzo**D 18€
con melanzana mantecata alla ricotta e basilico
Sliced beef with eggplant creamed with ricotta and basil
- Orata mediterranea**D 18€
Mediterranean sea bream

- CHEESEBURGER**AG 15€
Hamburger di chianina con pomodoro,
insalata e doppio formaggio cheddar
serviti con patate croccanti al forno
Chianina burger, tomatoes, salad
with double cheddar cheese
served with roast potatoes
- VI&MI BURGER**AGJ 16€
Hamburger di chianina
con provola affumicata,
rucola, pomodori secchi e senape
serviti con patate croccanti al forno
Chianina burger, smoked provola cheese, rocket salad,
dry tomatoes and mustard
served with roast potatoes



CONTORNI /SIDE DISHES

Patate al forno / Roast potatoes	6
Cicoria / Chicory	6
Verdure al forno / Baked vegetables.	6



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 banana CGA 8€	con crumble alla nutella Banana parfait** with nutella crumble
Mousse alla mandorla ACCh 8€	con croccante all'amaretto e caffè Almond mousse with amaretto crunchy and coffee

Zabaione con cantucci alle mandorle ACHG 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

Coperto/Cover charge € 2,00 p.p

#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