

Menu



Antipasti / STARTER

- Crudo "Sano" amatriciano** A 10 €
tagliato al coltello servito con focaccia
Hand-cut prosciutto with focaccia bread
- Tagliere di salumi e formaggi** AEGH 20 €
serviti con focaccia
Selection of cold cuts served with focaccia bread
- Tris di bruschette** AGH 12 €
Pomodoro e basilico / Ricotta, pere e caffè
/ Spuma di mortadella e pistacchio
*Tomato and basil / Ricotta, pears and coffee
/ Mortadella and pistachio foam*
- Tartare di manzo** AG 15 €
con spuma di burrata e pane carasau
Beef tartare with burrata foam and carasau bread
- Carpaccio di bresaola** G 14 €
con cipolle marinate e scaglie di grana
Bresaola carpaccio with marinated onions and parmesan flakes
- Crostone di pane con pecorino e cicoria** AG 10 €
Crostone with pecorino and chicory

Insalate & Bowl

- CAPRESE DI BUFALA** G 12 €
MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO
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*
- INSALATA INVERNALE** GH 12 €
MISTICANZA, CAPRINO, NOCCIOLE E POMODORI
mixed salad, goat cheese, hazelnuts and tomatoes
- CAESAR SALAD** ACGD 13 €
MISTICANZA, POLLO, GRANA, UOVO,
CROSTINI DI PANE E SALSА CESAR
*salad, chicken, grana padana cheese, egg,
croutons and caesar sauce*
- INSALATA TOSCANA** GH 12 €
MISTICANZA, PERE, PECORINO E NOCI
mixed salad, pears, pecorino cheese and walnuts

Primi / PASTA DISHES

- Mezze maniche alla Carbonara / Gricia / Amatriciana** / **Cacio e pepe** ACG 13 €
Half rigatoni with: Carbonara / Gricia / Amatriciana / Cacio e pepe
- Ravioli di burrata con salsa al pomodoro e basilico** ACG 15 €
Ravioli stuffed with burrata cheese served with tomato and basil sauce
- Lasagna al ragù alla bolognese** AGI 13 €
Homemade lasagna with bolognese sauce
- Pici al ragù di anatra** A 18 €
Pici with duck ragù
- Gnocchi di patate al ragù bolognese** A 16 €
Potato gnocchi with Bolognese ragù
- Risotto al chianti con guanciale croccante** AG 18 €
Chianti risotto with crispy bacon

Secondi / MAIN COURSES

- Tagliata di manzo con pere, miele e noci** AGH 18 €
Sliced beef with pears, honey and walnuts
- Tagliata di pollo alla romana** AG 18 €
Sliced chicken roman style
- Guancia di vitella con cicoria ripassata** A 18 €
Veal cheek with chicory
- Tortino di melanzane** ACG 14 €
Eggplant pie
- Filetto di branzino al forno in crosta di zucchine e olive taggiasche** A 20 €
Baked turbot fillet in a courgette crust and Taggiasca olives
- Filetto di manzo alla griglia** A 25 €
Grilled beef fillet

Burger

- 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*

Zuppe / SOUP

Tortellini in brodo / Tortellini in broth	A 12 €
 Zuppa di legumi / Legume soup	AG 12 €

Contorni / SIDE DISHES

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

Pizzeria

RED

MARGHERITA	AG 10 €
<i>tomatoes sauce and mozzarella</i>	
NAPOLI	AGD 10 €
<i>tomatoes sauce, mozzarella cheese and anchovies</i>	
CAPRICCIOSA	ACGH 13 €
<i>tomatoes, mozzarella, eggs, artichokes, olives and ham</i>	
PROSCIUTTO	AG 12 €
<i>tomatoes sauce, mozzarella cheese and ham</i>	
VEGETARIANA	AG 12 €
<i>tomatoes sauce, mozzarella and mixed vegetables</i>	
DIAVOLA	AG 12 €
<i>Tomato, mozzarella and spicy salami</i>	

WHITE

4 FORMAGGI	AG 12 €
<i>Mozzarella, parmigiano, pecorino e gorgonzola</i>	
<i>mozzarella cheese, parmesan cheese, pecorino cheese</i>	
<i>and blue cheese</i>	
BOSCAIOLA	AG 13 €
<i>Mozzarella, salsicce e funghi</i>	
<i>mozzarella, sausages and mushrooms</i>	
MORTADELLA	AGH 15 €
<i>Fiordilatte, mortadella, pistacchi e mozzarella di bufala</i>	
<i>fiordilatte, mortadella, pistachios and buffalo mozzarella</i>	

Dessert

Tortino con cuore caldo fondente**	CG 8 €
<i>Tart with hot dark chocolate heart**</i>	
Semifreddo** ai tre cioccolati	CGA 8 €
<i>Three chocolate parfait**</i>	
Zabaione con cantucci alle mandorle	ACHG 8 €
<i>Zabaione with almond biscuits</i>	

Cheesecake ai frutti di bosco*	AG 8 €
<i>Wild berries cheesecake*</i>	
Cheesecake al cioccolato	AG 8 €
<i>Chocolate cheesecake</i>	
Tiramisù al caffè	ACG 8 €
<i>Homemade tiramisù</i>	

#VIMIAVENTINO | @VIMIAVENTINO

WIFI: Vi&Mi | PW: sonofelice

Coperto/Cover charge € 2,00 p.p

 gluten free

 vegetariano / vegetarian

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