

PIZZA

pizza rossa / with tomato sauce

Rossa 5.00
plain tomato

Margherita 8.00
pomodoro, mozzarella e basilico
tomato, mozzarella cheese and basil

Napoli 8.00
pomodoro, mozzarella e acciughe
tomato, mozzarella cheese and anchovies

Marinara 8.00
pomodoro, acciughe, aglio e origano
tomato, anchovies, garlic and oregano

Funghi champignon 8.00
pomodoro, mozzarella e funghi champignon
tomato, mozzarella cheese and champignon mushrooms

Parmigiana 8.00
pomodoro, mozzarella, melanzana e parmigiano
tomato, mozzarella cheese, aubergine and parmesan

Diavola 8.50
pomodoro, mozzarella e salame (piccante)
tomato, mozzarella cheese and spicy salame

Capricciosa 9.00
pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini,
olive, uovo sodo e prosciutto crudo
mushrooms, mozzarella cheese, artichokes, olives, boiled
egg and Parma ham

Hawaiian 9.00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas
tomato, mozzarella cheese, cooked ham and pineapple

Bufala 10.00
mozzarella di bufala, pomodori pachino
e pesto (peperoncino a scelta)
Buffalo mozzarella cheese, pachino tomatoes
and pesto sauce (chilli pepper of your choice)

pizza bianca / without tomato sauce

Crostino con prosciutto cotto 8.00
mozzarella cheese and cooked ham

Happy 8.00
mozzarella, würstel e patatine fritte
mozzarella cheese, würstel and french fries

Boscaiola 8.00
salsiccia, mozzarella e funghi champignon
sausage, mozzarella cheese and champignon mushrooms

Fiori di zucca & alici 9.00
fiori di zucca, alici e mozzarella
pumpkin flowers, anchovies and mozzarella cheese

Patate & Porcini 12.00
patate, mozzarella, guanciale e funghi porcini
Potato, mozzarella cheese, pork jowl and Porcini mushroom

Patate & Speck 12.00
Patate, speck, mozzarella, scamorza e rucola
Potato, Speck, Scamorza & mozzarella cheese and arugula

Salmone 12.00
Salmone, mozzarella, rucola, crema di yogurt
alle erbe e lime
Salmon, mozzarella cheese, arugula, yogurt cream
with herbs and lime

Contadina 10.00
asparagi, mozzarella e guanciale
asparagus, mozzarella cheese and pork jowl

Vegetariana 10.00
verdure di stagione e mozzarella
seasonal vegetable and mozzarella cheese

Verdure & Salsiccia 10.00
Verdure di stagione ripassate con salsiccia
e mozzarella
Sautéed seasonal vegetables with sausage
and mozzarella cheese

pizza gourmet del giorno / gourmet pizza of the day 15.00

focaccia

Focaccia bianca al rosmarino 4.00
plain focaccia with rosemary

Focaccia con bresaola 10.00
bresaola, rucola e scaglie di grana
bresaola, rocket and Parmesan flakes

Focaccia con prosciutto crudo 10.00
prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana
Parma ham, rocket and Parmesan flakes

Focaccia con Nutella 7.00
plain focaccia with Nutella

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.

DALLA NOSTRA CUCINA

FROM OUR KITCHEN

antipasti / appetizers

Montanara con burrata di Andria 12.00

e filetti di alici

Fried pizza with Andria burrata and anchovy fillets

Tagliere di salumi e formaggi 13.00

con focaccia rafano fresco e mostarde

Cured meat and cheese board with focaccia, fresh horseradish and fruit mustards

Tartare di salmone marinato 13.00

agli agrumi con insalatina di finocchio, arancia, pepe nero e ribes

Citrus-marinated salmon tartare with salad of fennel, orange, black pepper and currants

Battuto di manzo Italiano 14.00

con funghi porcini e scaglie di grana

Italian beef tartare with Porcini mushrooms and shaved Grana cheese

Cappasanta scottata 14.00

su crema di bietola alla romana

e crumble di pane alle acciughe

Seared scallop with Roman-style chard and anchovy-bread crumble

primi piatti / first courses

Primo piatto del giorno 12.00

First course of the day

Tagliolini pomodoro fresco e basilico 9.00

Tagliolini with fresh tomato and basil

Vellutata di zucca 10.00

con nocciole tostate, funghi pioppini e crostini di pane aromatizzato

Cream of squash soup with toasted hazelnuts, poplar mushrooms and crostini of flavored bread

Rigatoni alla Carbonara di asparagi 12.00

Rigatoni alla Carbonara with asparagus

Fettuccine al ragù 13.00

Fettuccine with ragu

Tonnarelli con vongole e funghi porcini 14.00

Tonnarelli with clams and Porcini mushrooms

Raviolo integrale ripieno di burrata 14.00

con gambero rosso, pomodoro scoppiato, mirepoix di zucchine e la sua bisque

Rustic-flour ravioli stuffed with burrata, with red shrimp, burst tomato, diced zucchinis and zucchini bisque

secondi piatti / main courses

Secondo piatto del giorno 16.00

Second course of the day

Trancio di tonno in crosta di sesamo 18.00

su crema di topinambur, pane Carasau e rafano fresco

Sesame-crusting tuna on cream of Jerusalem artichoke, with Sardinian flatbread and fresh horseradish

VyTA Burger con verdure grigliate, 18.00

formaggio fuso servito con patatine fritte, e insalatina di cavolo rosso all'aceto balsamico e salse

VyTA Burger with grilled vegetables and cheese fondue, served with french fries, red cabbage salad with balsamic vinegar, and sauces

Polpo rosticcato alle mandorle 18.00

su salsa di pomodoro alla puttanesca e crema di patata viola

Roasted octopus with almonds, on tomato sauce "alla puttanesca" and cream of purple potatoes

Pescato del giorno scottato 22.00

con asparagi e capperi saltati al profumo di limone

Fish of the day with sauteed asparagus and capers with lemon

Tagliata di manzo al sale 24.00

ai funghi porcini al rosmarino o all'aceto Balsamico

Grilled beefsteak with: Salt, Porcini mushrooms, rosemary or balsamic vinegar

contorni / side dishes

Patate fritte 5.00
French fries

**Patata al cartoccio
al profumo di rosmarino** 5.00
Rosemary-perfumed baked potato

Bietola alla Romana 5.00
Roman-style Chard

Cicoria ripassata o all'agro 5.00
Chicory sauteed with garlic or in vinegar

Broccoli con olio al limone 5.00
Broccoli with lemon oil

insalate / salads

VyTA Bio 10.00
**orzo, funghi freschi, uova sode, spinacino,
ribes rosso e riduzione al balsamico**
Orzo, fresh mushrooms, hard-boiled egg,
baby spinach, red currants and balsamic reduction

VyTA Vegan 11.00
**lenticchie di Beluga, avocado,
rafano freschi e noci**
Beluga lentils, avocado, fresh horseradish and walnut

VyTA Caesar 10.00
**pollo cotto a bassa temperatura,
scaglie di grana crostoni di pane
e salsa Caesar**
Slow-cooked chicken, shaved Grana cheese,
croutons and Caesar dressing

Insalata di tonno fresco e patate 12.00
Fresh tuna and potato salad

dolci / dessert

Tiramisù classico 6.00
Classic Tiramisu

Cheese cake ai frutti rossi 6.00
Cheesecake with berries

**Torta caprese tiepida
su crema alla menta** 6.00
Warm flourless chocolate cake on minted cream

MENU BAMBINO

KID'S MENU

menu bambino 1 14.00 / kid's menu 1

**Rigatoni all'uovo al pomodoro
o burro e parmigiano**
Fresh rigatoni with tomato sauce
or with butter and parmigiano

**Cotoletta di pollo
e patatine fritte**
Chicken cutlet with french fries

Gelato
ice cream

menu bambino 2 15.00 / kid's menu 2

**Tortellini
panna e prosciutto**
Tortellini with cream and prosciutto

**Piccolo cheese Burger
con patatine fritte**
Small cheeseburger with french fries

Gelato
ice cream

menu bambino 3 15.00 / kid's menu 3

Mini suppli di riso
Miniature fried rice ball

**Pizza Happy
con würstel e patatine**
Happy pizza
with würstel and french fries

Gelato
ice cream

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.