





One place, two souls

VICI Bistrot & Ristorante captures the culinary spirit of InterContinental Rome Ambasciatori Palace.

Here, every moment of the day offers a distinct journey through flavor, shaped by the creativity of our Executive Chef Marco Ciccotelli.

VICI Bistrot is lively and welcoming during the day, with a menu that celebrates the most beloved expressions of Italian cuisine.

Local and seasonal ingredients bring to life fresh dishes, ideal for a light and genuine break.

VICI Ristorante welcomes guests in an elegant yet relaxed atmosphere in the evening, with a menu featuring more intense flavors, while preserving the same Italian soul. Exceptional ingredients are the heart of the experience, but technique enhances every nuance, giving shape to a refined and contemporary cuisine.

VICI
RISTORANTE

ANTIPASTI

Zucchine e foglie

“Scapece” marinated with greens from local gardens

12

€20

Battuta di Fassona

Hand chopped Italian “Fassona” beef, béarnaise sauce

1-3-4-7-8-10 -11 -12

€24

Vitello

Slow cooked veal dressed with tuna sauce, pickled vegetables

3-4-7-9-10 -12 -**

€24

Crudo di ricciola

Amberjack carpaccio served with tomato and cucumber extract

2-4-10 -12 - 14 - **

€28

Polpo

Grilled octopus tentacle, carrot and onion cream

2-4-7-9-10 -12 -14 -**

€28

PRIMI PIATTI

Bottoncini ripieni

Fresh egg ravioli, buffalo mozzarella filling, fresh tomato sauce

1-3-7-9-12 -**

€26

Spaghetti alla “Chitarra”

Homemade Italian spaghetti, pecorino cheese, black pepper

1-3-7-9-12

€24

Mezzo pacchero

Short pasta in white meats ragout sauce

1-7-9-12 -**

€26

Risotto

Mashroom, candied lemon

7-9-12

€26

Gnocchi

Homemade potato-gnocchis, clams, mollusks, sea asparagus

1-2-3-4-7-9-12 - 14 - **

€28

SECONDI PIATTI

Agnello

Pistachio-crusted lamb loin,
fondant potato, thyme-rosemary sauce

1-3-7-8-9-10 -12

€38

Pescato del giorno

Sautéed sea asparagus, citrus butter sauce, caviar

2-3-4-7-9-12

€40

Baccalà

Slow-cooked cod loin, red pepper and tomato cream

1-2-4-7-8-9-12

€40

Manzo

Beef slow-cooked for seventy-two hours
at low temperature, shallot sauce, potatoes

7-10-12

€45

Fiorentina

Roasted potatoes, seasonal vegetables
(around 1,2 kg for two people)

7

€110

DOLCI 16€

VICI's Tiramisù

Savoiardi soaked in coffee, fior di latte gelato, mascarpone mousse

1-3-6-7-10 -12 -13 -**

Crema Catalana

Soft lemon-flavored cream, flambéed caramelized sugar

3-7-12

Torta Tenerina

Dark chocolate cake, orange sauce, ginger gelato

3-5-6-7-8-12 -**

Tartelletta di Frutta

Sablé pastry shell, vanilla cream, concassé of seasonal fresh fruit

1-3-6-7-10 -13

SOFT DRINKS 7€

Mineral Water

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Tonic Water

Grapefruit Soda

Soda Water

Ginger Beer

Ginger Ale Lemonade

CAFFETTERIA

Espresso / Espresso Macchiato
6€

Doppio Espresso
8€

Latte Macchiato
8€

Americano
8€

Cappuccino
8€

Decaffeinato is available on request
6€

Caffè Latte
8€

Tea Selections
8€

Earl Grey Imperial, English Breakfast, Darjeeling, Lemon and Ginger, Sogno d'Amore Infusion,
Jasmine Green Tea, Chamomile, Red Fruits, Purity Infusion, Gunpowder Green Tea

All prices are in Euro (€) and VAT included

A discretionary 10% service charge will be added to your bill.
Should you prefer not to include it, kindly inform a member of our staff.

All pastas are handmade in house / gluten-free pasta available upon request.
The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone preventative reclamation.
treatment in compliance with the requirements of EC regulation 853/2004,
annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU ARE KINDLY REQUESTED
TO INFORM OUR STAFF.

ALLERGENS:

(1) gluten

(2) crustaceans

(3) egg

(4) fish

(5) peanut

(6) soy

(7) dairy

(8) nuts

(9) celery

(10) mustard

(11) sesame

(12) sulfites

(13) lupins

(14) mollusk

(★) frozen product

(★★) use of blast chiller for quickly cooling down



Un luogo, due anime

VICI Bistrot & Ristorante rappresenta l'essenza culinaria dell'InterContinental Rome Ambasciatori Palace.

Qui ogni momento della giornata è scandito da esperienze diverse e sapori autentici, nati dall'estro dell'Executive Chef Marco Ciccotelli.

VICI Bistrot, durante il giorno è vivace e accogliente, con un menù che celebra l'italianità più amata al mondo. Ingredienti locali e stagionali danno vita a piatti freschi, ideali per una pausa leggera e genuina.

VICI Ristorante, la sera, ti accoglie in un'atmosfera elegante e informale, con un menù dai sapori più intensi, pur conservando la stessa anima italiana. Le materie prime restano protagoniste, ma la tecnica ne esalta ogni sfumatura, dando vita a una cucina raffinata e contemporanea.

VICI
RISTORANTE

ANTIPASTI

Zucchine e foglie

Marinate alla “Scapece”
con foglie aromatiche di produttori locali

12

€20

Battuta di Fassona

con salsa bernese

1-3-4-7-8-10 -11 -12

€24

Vitello

Salsa tonnata, verdure sott’aceto

3-4-7-9-10 -12 -**

€24

Crudo di ricciola

Carpaccio con estratto di pomodoro e cetriolo

2-4-10-12 -14-**

€28

Polpo

Tentacolo arrostito, crema di carota e cipolla

2-4-7-9-10-12-14-**

€28

PRIMI PIATTI

Bottoncini ripieni

Mozzarella di bufala, salsa di pomodoro fresco

1-3-7-9-12 -**

€26

Spaghetti alla “Chitarra”

Spaghetti fatti in casa e tirati a mano,
pecorino romano, pepe nero

1-3-7-9-12

€24

Mezzo pacchero

Ragù di carni bianche

1-7-9-12 -**

€26

Risotto

Funghi, limone candito

7-9-12

€26

Gnocchi

Vongole, molluschi, asparagi di mare

1-2-3-4-7-9-12-14-**

€28

SECONDI PIATTI

Agnello

Lombatina in crosta di pistacchio,
patata fondente, salsa al timo e rosmarino

1-3-7-8-9-10 -12

€38

Pescato del giorno

Asparagi di mare, salsa al burro agrumato, caviale

2-3-4-7-9-12

€40

Baccalà

Crema di pomodoro e peperone rosso

1-2-4-7-8-9-12

€40

Manzo

Stracotto per settantadue ore,
salsa di scalogno, patate

1-3-7-10-12

€45

Fiorentina

Patate arrosto, verdure di stagione
(1,2 kg consigliata per due persone)

7

€110

DOLCI 16€

VICI's Tiramisù

Savoiardi bagnati al caffè, gelato fior di latte, spuma al mascarpone

1-3-6-7-10 -12 -13 -★★ -★

Crema Catalana

Aromatizzata al limone,
croccante di zucchero flambé

3-7-12

Torta Tenerina

Salsa all'arancia, gelato allo zenzero

3-5-6-7-8-12 -★★

Tartelletta di Frutta

Cialda di frolla sablé, crema alla vaniglia,
concassé di frutta fresca di stagione

SOFT DRINKS 7€

Acqua minerale

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Acqua Tonica

Soda Pompelmo

Soda Water

Ginger Beer

Ginger Ale Lemonade

CAFFETTERIA

Espresso / Espresso Macchiato

6€

Doppio Espresso

8€

Latte Macchiato

8€

Americano

8€

Cappuccino

8€

Decaffeinato disponibile su richiesta

6€

Caffè Latte

8€

Selezione di Tè

8€

Earl Grey Imperiale, English Breakfast, Darjeeling, Limone e Zenzero, Infuso Sogno d'Amore,
Gelsomino Speciale, Camomilla, Frutti Rossi, Tisana Purity, Tè Verde Gunpowder

Tutti i prezzi sono in Euro (€) e comprensivi di IVA

Al conto verrà aggiunto un supplemento facoltativo del 10% per il servizio.

Qualora preferiate non includerlo, vi invitiamo cortesemente a informare il nostro staff.

Le nostre paste sono all'uovo e fatte in casa, la pasta senza glutine è disponibile su richiesta.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE

VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO PERSONALE.

ALLERGENI:

(1) glutine

(2) crostacei

(3) uova

(4) pesce

(5) arachidi

(6) soia

(7) latticini

(8) frutta a guscio

(9) sedano

(10) senape

(11) sesamo

(12) solfiti

(13) lupini

(14) molluschi

(★) prodotto congelato

(★★) sottoposto a processo di abbattimento termico







One place, two souls

VICI Bistrot & Ristorante captures the culinary spirit of InterContinental Rome Ambasciatori Palace.

Here, every moment of the day offers a distinct journey through flavor, shaped by the creativity of our Executive Chef Marco Ciccotelli.

VICI Bistrot is lively and welcoming during the day, with a menu that celebrates the most beloved expressions of Italian cuisine.

Local and seasonal ingredients bring to life fresh dishes, ideal for a light and genuine break.

VICI Ristorante welcomes guests in an elegant yet relaxed atmosphere in the evening, with a menu featuring more intense flavors, while preserving the same Italian soul. Exceptional ingredients are the heart of the experience, but technique enhances every nuance, giving shape to a refined and contemporary cuisine.

VICI
BISTROT

Gli sfizi

Roman-style supplì 8€

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

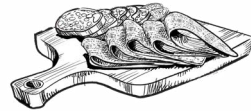
Fried cod fillets 12€

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 8 - 14

Cheese and eggs “pallotte” 10€

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 14

Salumiere



Parma ham 22€

Mortadella IGP 18€

8 - 12

Bresaola “Mora Romagnola”
slow food presidium 26€

12

Spianata Romana 16€

7 - 12

Cured meats selection €28
Tasting of 3 cured meats of your choice

7 - 8 - 12

*All cured meats are served
with toasted sourdough bread and extra virgin olive oil*



Il Fornaio by Roscioli

Tomato and basil bruschetta 12€

1 - 6 - 8 - 11

Pinsa romana with tomato
and mozzarella di Bufala 18€

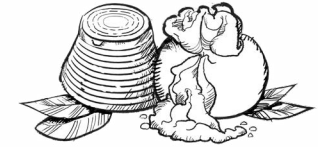
1 - 6 - 7 - 8 - 11

Pinsa romana with mortadella IGP
and stracciatella 20€

1 - 6 - 7 - 8 - 11

Pinsa romana with Fontina DOP
and black truffle 22€

1 - 6 - 7 - 8 - 11



Il Casaro

Burratina, cherry tomatoes
and taggiasca olives 16€

7 - 12

Buffalo mozzarella caprese 18€

7

Tasting of Lazio regional cheeses 22€

7

Delicatezze

Beef tartare, black pepper
and aromatic leaves 22€

4 - 7 - 8 - 12 - **

Daily catch carpaccio
with extra virgin olive oil and lemon 24€

2 - 4 - 10 - 14 - **

Herb-marinated salmon
with sour cream 22€

2 - 4 - 7 - 14 - **



Le Insalate

Romaine lettuce, chicken breast and
Parmigiano Reggiano sauce 20€

1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 10 - 12

Iceberg lettuce, tomatoes, olives,
cucumbers, feta cheese,
marinated red onion 18€

7 - 10 - 12

Market salad 14€



I Primi

Spaghettoni tomato and basil 18€

1 - 7 - 9

Mezzemaniche pasta Amatriciana 20€

1 - 7 - 9 - 12

Fusillone pasta
with seafood and lemon 26€

1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14 - **

Soup of the day 18€

7 - 9

I Secondi -



Roasted baby chicken
with potatoes 26€

7 - 12

Beef "tagliata"
with grilled vegetable 30€

Grilled catch of the day
with seasonal salad 30€

2 - 4 - 14

VICI Burger
Black Angus beef, toasted bun,
Roma tomato, iceberg salad, bacon,
served with french fries 26€

1 - 2 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12 - 13

L'Ortolano

Grilled seasonal vegetables 10€

Roasted potatoes 10€

7

Sautéed chicory
with chilli and garlic 10€



I Dolci

Tiramisù 10€
*Ladyfingers soaked in coffee,
mascarpone cream, cocoa*

1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 13

Ricotta and sour cherry tart 10€
*Spiced shortcrust pastry,
ricotta cream, sour cherry jam*

1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 13 - **

Ice cream selection 8€
*Various flavors of artisan gelato,
crispy puff pastry wafer*

1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 12 - 13 - *



Bollicine

		
Prosecco Biancavigna	9€	40€
Cuzziol, Glera, Veneto		
Brut Metodo Classico	14€	58€
Cotarella, Roschetto, Lazio		

Vini Rosé

		
Alie Ammiraglia	10€	45€
Frescobaldi, Syrah, Vermentino, Toscana		
Sorelle	15€	65€
Cotarella, Merlot, Aleatico, Lazio		

Vini Bianchi

		
Albizzia	7€	33€
Frescobaldi, Chardonnay, Toscana		
Insolia	9€	35€
Consumano, Insolia, Sicilia		
Poggio dei Gelsi	9€	38€
Igna, Trebbiano, Malvasia, Rossetto, Lazio		
Soente	12€	50€
Cotarella, Viognier, Lazio		
Bolgheri Antinori	14€	55€
Antinori, Vermentino, Toscana		



Vini Rossi

		
Castiglioni	7	33
Frescobaldi, Chianti, Toscana		
Syrah	9	35
Consumano, Syrah, Sicilia		
Merlot	9	35
Consumano, Merlot, Sicilia		
Villa Antinori Toscana IGT	12	53
Antinori, Sangiovese, Cabernet, Syrah, Toscana		
Sodale	15	63
Cotarella, Merlot, Lazio		



Beer

Beer Lagunitas I.P.A. India Pale Ale 6.2% abv, California	12€
Menabrea 150 Bionda Lager 4.8% abv, Italia	12€
Baladin Leon Belgian Strong Dark Ale 8.5% abv, Italia	12€
Baladin Isaac Blanche 5% abv, Italia	12€
Baladin Wayan Saison 5.8% abv, Italia	12€
Peroni Nastro Azzurro Lager 5.1% abv, Italia	12€
Heineken 0.0 non -alcolica, Olanda	10€

Tea Selection 8€

Earl Grey Imperial
English Breakfast
Darjeeling
Lemon and Ginger
Sogno d'Amore Infusion
Jasmine Green Tea
Chamomile
Red Fruits
Purity Infusion
Gunpowder Green Tea



Mineral Water	Tonic Water
Coca Cola	Soda Pompelmo
Coca Cola Zero	Soda Water
Fanta	Ginger Beer
Sprite	Ginger Ale Lemonade

Soft Drikns 7€

Analcolici 15€

ORIENTAL LEMONADE Tanqueray 0%, lemon & sage sherbet, yuzu juice, ginger ale

EXOTIC CUCUMBER Tanqueray 0%, passion fruit juice, lime juice, cucumber syrup, ginger beer

COCO & BERRIES Tanqueray 0%, boiron coconut purea, lime juice, raspberry syrup, granatina

Caffetteria

Single Espresso	6€
Double Espresso	8€
Espresso Macchiato	6€
American Coffee	8€
Latte	8€
Cappuccino	8€
Hot Chocolate	8€

Decaffeinated coffee is available on request.



All prices are in Euro (€) and VAT included

A discretionary 10% service charge will be added to your bill.
Should you prefer not to include it, kindly inform a member of our staff.

All pastas are handmade in house / gluten gluten-free pasta available upon request.
The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone preventative reclamation.
treatment in compliance with the requirements of EC regulation 853/2004,
annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU ARE KINDLY REQUESTED
TO INFORM OUR STAFF.

ALLERGENS:

(1) gluten

(2) crustaceans

(3) egg

(4) fish

(5) peanut

(6) soy

(7) dairy

(8) nuts

(9) celery

(10) mustard

(11) sesame

(12) sulfites

(13) lupins

(14) mollusk

(★) frozen product

(★★) use of blast chiller for quickly cooling down



Un luogo, due anime

VICI Bistrot & Ristorante rappresenta l'essenza culinaria dell'InterContinental Rome Ambasciatori Palace.

Qui ogni momento della giornata è scandito da esperienze diverse e sapori autentici, nati dall'estro dell'Executive Chef Marco Ciccotelli.

VICI Bistrot, durante il giorno è vivace e accogliente, con un menù che celebra l'italianità più amata al mondo. Ingredienti locali e stagionali danno vita a piatti freschi, ideali per una pausa leggera e genuina.

VICI Ristorante, la sera, ti accoglie in un'atmosfera elegante e informale, con un menù dai sapori più intensi, pur conservando la stessa anima italiana. Le materie prime restano protagoniste, ma la tecnica ne esalta ogni sfumatura, dando vita a una cucina raffinata e contemporanea.

VICI
BISTROT

Gli sfizi

Suppli alla romana 8€

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

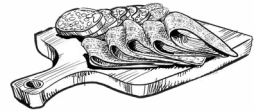
Baccalà fritto 12€

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 8 - 14

Pallotte cacio & ova 10€

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 14

Salumiere



Prosciutto di Parma 22€

Mortadella IGP 18€

8 - 12

Bresaola "Mora Romagnola"
presidio slow food 26€

12

Spianata Romana 16€

7 - 12

Selezione di Affettati €28
Degustazione di 3 affettati a vostra scelta

7 - 8 - 12

*Tutti gli affettati sono serviti con pane a lievitazione
naturale e olio extra vergine d'oliva*



Il Fornaio by Roscioli

Bruschetta pomodoro e basilico 12€

1 - 6 - 8 - 11

Pinsa romana con pomodoro
e mozzarella di bufala 18€

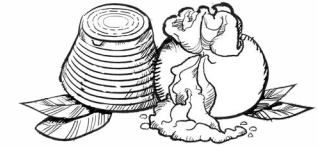
1 - 6 - 7 - 8 - 11

Pinsa romana con mortadella IGP
e stracciatella 20€

1 - 6 - 7 - 8 - 11

Pinsa romana con Fontina DOP
e tartufo nero 22€

1 - 6 - 7 - 8 - 11



Il Casaro

Burratina, pomodori datterino
e olive taggiasche 16€

7 - 12

Caprese di mozzarella di bufala 18€

7

Degustazione di formaggi laziali 22€

7

Delicatezze

Tartare di manzo, crema al pepe nero
e foglie aromatiche 22€

4 - 7 - 8 - 12 - **

Carpaccio di pescato del giorno con olio extra
vergine d'oliva e limone 24€

2 - 4 - 10 - 14 - **

Salmone marinato alle erbe
con crema acida 22€

2 - 4 - 7 - 14 - **



Le Insalate

Lattuga Romana, petto di pollo
e salsa al Parmigiano Reggiano **20€**

1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 10 - 12

Insalata Iceberg, pomodori, olive,
cetrioli, formaggio feta,
cipolla rossa in carpione **18€**

7 - 10 - 12

Insalata di Stagione **14€**



I Primi

Spaghettoni pomodoro e basilico **18€**

1 - 7 - 9

Mezzemaniche all'Amatriciana **20€**

1 - 7 - 9 - 12

Fusillone ai frutti di mare e limone **26€**

1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14 - ★★

Zuppa del giorno **18€**

7 - 9

I Secondi -



Galletto arrosto e patate **26€**

7 - 12

Tagliata di manzo
con verdure grigliate **30€**

Pescato del giorno alla griglia
con insalata di stagione **30€**

2 - 4 - 14

VICI Burger

Black Angus burger, pan brioche,
pomodori Roma, insalata Iceberg, pancetta,
servite con patatine fritte **26€**

1 - 2 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12 - 13

L'Ortolano

Verdure di stagione grigliate **10€**

Patate arrosto **10€**

7

Cicoria saltata
con aglio e peperoncino **10€**



I Dolci

Tiramisù **10€**

Savoardi al caffè,
crema mascarpone, cacao

1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 13

Crostata ricotta e visciole **10€**

Frolla speziata, crema di ricotta,
confettura di visciole

1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 13 - ★★

Selezione di gelati **8€**

Vari gusti di gelati artigianali,
caldina di sfoglia croccante

1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 12 - 13 - ★



Bollicine

		
Prosecco Biancavigna	9€	40€
Cuzziol, Glera, Veneto		
Brut Metodo Classico	14€	58€
Cotarella, Roschetto, Lazio		

Vini Rosé

		
Alie Ammiraglia	10€	45€
Frescobaldi, Syrah, Vermentino, Toscana		
Sorelle	15€	65€
Cotarella, Merlot, Aleatico, Lazio		

Vini Bianchi

		
Albizzia	7€	33€
Frescobaldi, Chardonnay, Toscana		
Insolia	9€	35€
Consumano, Insolia, Sicilia		
Poggio dei Gelsi	9€	38€
Igna, Trebbiano, Malvasia, Rossetto, Lazio		
Soente	12€	50€
Cotarella, Viognier, Lazio		
Bolgheri Antinori	14€	55€
Antinori, Vermentino, Toscana		



Vini Rossi

		
Castiglioni	7	33
Frescobaldi, Chianti, Toscana		
Syrah	9	35
Consumano, Syrah, Sicilia		
Merlot	9	35
Consumano, Merlot, Sicilia		
Villa Antinori Toscana IGT	12	53
Antinori, Sangiovese, Cabernet, Syrah, Toscana		
Sodale	15	63
Cotarella, Merlot, Lazio		



Birra

Beer Lagunitas I.P.A. India Pale Ale 6.2% abv, California	12€
Menabrea 150 Bionda Lager 4.8% abv, Italia	12€
Baladin Leon Belgian Strong Dark Ale 8.5% abv, Italia	12€
Baladin Isaac Blanche 5% abv, Italia	12€
Baladin Wayan Saison 5.8% abv, Italia	12€
Peroni Nastro Azzurro Lager 5.1% abv, Italia	12€
Heineken 0.0 non -alcolica, Olanda	10€



Acqua Minerale	Acqua Tonica
Coca Cola	Soda Pompelmo
Coca Cola Zero	Acqua di Soda
Fanta	Ginger Beer
Sprite	Ginger Ale Lemonade

Bibite 7€

Analcolici 15€

LIMONATA ORIENTALE Tanqueray 0%, succo di frutto della passione, succo di lime, sciroppo al cetriolo, birra allo zenzero

CETRIOLO ESOTICO Tanqueray 0%, sciroppo di limone e salvia, succo di yuzu, ale allo zenzero

COCCO E LAMPONE Tanqueray 0%, purea di cocco Boiron, succo di lime, sciroppo di lampone, granatina

Selezione Tè 8€

Earl Grey Imperial
English Breakfast
Darjeeling
Lemon e Ginger
Sogno d'Amore Infusion
Jasmine Green Tea
Chamomile
Red Fruits
Purity Infusion
Gunpowder Green Tea

Caffetteria

Caffè	6€
Caffè doppio	8€
Caffè Macchiato	6€
Caffè Americano	8€
Latte	8€
Cappuccino	8€
Ciocolata Calda	8€

Il caffè decaffeinato è disponibile su richiesta.



Tutti i prezzi sono in Euro (€) e comprensivi di IVA

Al conto verrà aggiunto un supplemento facoltativo del 10% per il servizio.
Qualora preferiate non includerlo, vi invitiamo cortesemente a informare il nostro staff.

Le nostre paste sono all'uovo e fatte in casa, la pasta senza glutine è disponibile su richiesta.

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizionidel Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE
VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO PERSONALE.

ALLERGENI:

(1) glutine

(2) crostacei

(3) uova

(4) pesce

(5) arachidi

(6) soia

(7) latticini

(8) frutta a guscio

(9) sedano

(10) senape

(11) sesamo

(12) solfiti

(13) lupini

(14) molluschi

(*) prodotto congelato

(**) sottoposto a processo di abbattimento termico

Business Lunch 35€

Include:

2 portate, acqua, caffè e petit four

Da lunedì a venerdì
dalle ore 12 alle ore 15

Una selezione a scelta tra:

Prosciutto di Parma

Mortadella IGP 8 - 12

Burratina, pomodori datterino
e olive taggiasche 7 - 12

Salmone marinato alle erbe
con crema acida 2 - 4 - 7 - 14 - **

Zuppa del giorno 7 - 9

In aggiunta a una selezione a scelta tra:

Pinsa romana con pomodoro
e mozzarella di bufala 1 - 6 - 7 - 8 - 11

Lattuga Romana, petto di pollo
e salsa al Parmigiano Reggiano
1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 10 - 12

Spghettone pomodoro e basilico 1 - 7 - 9

Galletto arrosto e patate 7 - 12

It includes:

2 dishes, water, coffee and petit four

From Monday to Friday,
from 12:00 PM to 3:00 PM.

A selection of your choice from:

Parma Ham

Mortadella IGP 8 - 12

Burratina, cherry tomatoes
and taggiasca olives 7 - 12

Herb-marinated salmon
with sour cream 2 - 4 - 7 - 14 - **

Soup of the day 7 - 9

In addition to a selection of your choice from:

Pinsa romana with tomato
and mozzarella di Bufala 1 - 6 - 7 - 8 - 11

Romaine lettuce, chicken breast
and Parmigiano Reggiano sauce
1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 10 - 12

Spghettone tomato and basil 1 - 7 - 9

Roasted baby chicken with potatoes 7 - 12

