



VICI

BISTROT & RISTORANTE

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.

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

Le Prelibatezze



Prosciutto di Parma <i>Parma Ham</i> 1 9	22
Prosciutto Patanegra <i>Patanegra Ham</i> 1 9	32
Ventricina Abruzzese <i>Ventricina Abruzzese</i> 1 9	22
Selezione di salumi Degustazione di 3 salumi a scelta <i>Tasting of 3 cured meats of your choice</i> 7 8 12	26
La Caprese <i>Buffalo mozzarella Caprese</i> 7	22
Selezione di formaggi laziali <i>Selection of cheeses from Lazio</i> 7	28
Suppli alla romana <i>Roman-style suppli</i> 1 2 3 4 5 7 8 9 12 14**	8
Filetti di baccalà fritto <i>Fried cod fillets</i> 1 2 3 4 5 8 14**	14
Pallotte cacio e ova <i>Cheese and eggs "pallotte"</i> 1 2 3 4 5 7 14**	12



Le Insalate

Lattuga romana, pollo, uova salsa al Parmigiano Reggiano <i>Romaine lettuce with grilled chicken eggs and Parmigiano Reggiano dressing</i> 1 3 4 5 7 8 10 12	24
Insalata cappuccina, pomodori, olive, cetrioli, cipolla in carpione e feta <i>Cappuccina lettuce with ripe tomatoes, olives, cucumbers, onions marinated in vinegar, and feta cheese</i> 7 10 12	23
Insalata di stagione <i>Seasonal salad</i>	20

Le pinse

Olio extravergine di oliva e rosmarino <i>Olive oil and rosemary</i> 1**	12
Pomodoro e mozzarella di bufala <i>Tomato and buffalo mozzarella</i> 1 7**	24
Verdure grigliate e pesto di basilico <i>Grilled vegetables with basil pesto</i> 1 7 8**	24
Stracciata fiori di zucca e alici di Cetara <i>Stracciata cheese with zucchini blossoms and Cetara anchovies</i> 1 4 7**	28



Gli Antipasti

Frisella mediterranea <i>Mediterranean frisella</i> 1 7 8 9 10	18
Battuta di manzo, insalatina di asparagi marinati <i>Beef tartare with marinated asparagus salad</i> 10	24
Tartare di spigola, misticanza aromatica e mandorle tostate <i>Sea bass tartare, aromatic baby greens, toasted almonds</i> 4 8 10**	26
Polpo, patate e olive taggiasche <i>Octopus with potatoes and Taggiasca olives</i> 10 14	26

I Primi

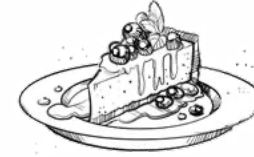


- Spaghettono pomodoro e basilico **22**
Spaghettono pasta served with fresh tomato sauce and basil 1 7 9
- Chitarrina, vongole veraci, fiori di zucca e bottarga di muggine **30**
Chitarrina pasta with fresh clams, zucchini blossoms and mullet bottarga 1 3 4 7 8 9 12 14
- Mezze maniche all'Amatriciana **24**
Mezze maniche pasta with guanciale, tomato sauce and Pecorino Romano 1 7 9 12
- Calamarata, gamberi, pomodorini infornati e zafferano **26**
Calamarata pasta with prawns baked cherry tomatoes and saffron 1 2 4 7 9 12 14
- Zuppa del Giorno **22**
Soup of the day

I Secondi



- Carré di vitello alla brace, bieta gratinata e salsa al rosmarino **34**
Grilled veal rack with gratinated Swiss chard and rosemary sauce 7 9 12
- Tagliata di manzo **36**
con verdura di stagione ripassata
Beef tagliata with lightly sautéed seasonal vegetables
- Pescato del Giorno **34**
con verdure alla griglia
Catch of the day with seasonal vegetables 2 4 14
- Frittura di calamari **32**
Fried calamari 1 2 3 4 5 8 12 14 **
- Vici Burger **28**
Carne di manzo, pomodoro, lattuga romana e bacon, servito con patatine fritte
Beef, tomato, romaine lettuce and bacon, served with French fries 1 2 3 5 6 7 8 10 11 12 13 *
- Fiorentina **110**
T-Bone
Servita con patate arrosto e verdura di stagione
Served with baked potatoes and seasonal vegetable
- L'Ortolano**
- Verdura di stagione ripassata **12**
Sautéed seasonal vegetable
- Asparagi alla brace **12**
Grilled asparagus
- Patate al forno **12**
Roasted potatoes



I Dolci

- Tiramisù **15**
Savoardi, caffè, crema al mascarpone e cacao
Ladyfingers with coffee, mascarpone cream and cocoa 1 3 6 7 10 13
- Fragole **15**
Fragole marinate e panna montata
Maninated strawberries with whipped cream 7 12
- Crostata di albicocche **15**
Pasta frolla e confettura di albicocche
Shortcrust pastry with apricot jam 1 3 6 7 10 12 13
- Parfait di mandorle **15**
Mousse ghiacciata alle mandorle e salsa al cioccolato fondente
Frozen almond mousse with dark chocolate sauce 1 3 6 7 8 10 13
- Selezioni di gelati **15**
Cioccolato, crema alla vaniglia, pistacchio, nocciola, fragola e limone
Chocolate, vanilla cream, pistachio, hazelnut, strawberry and lemon 1 3 6 7 8 10 12



<i>Bollicine</i>	🍷	🍷	🍷
Prosecco Biancavigna Cuzziol, Glera, Veneto	9€	40€	
Brut Metodo Classico Cotarella, Roschetto, Lazio	14€	58€	

<i>Vini Rosé</i>	🍷	🍷	🍷
Alie Ammiraglia Frescobaldi, Syrah, Vermentino, Toscana	10€	45€	
Sorelle Cotarella, Merlot, Aleatico, Lazio	15€	65€	

<i>Vini Bianchi</i>	🍷	🍷	🍷
Albizzia Frescobaldi, Chardonnay, Toscana	7€	33€	
Insolia Cusumano, Insolia, Sicilia	9€	35€	
Poggio dei Gelsi Igna, Trebbiano, Malvasia, Rossetto, Lazio	9€	38€	
Soente Cotarella, Viognier, Lazio	12€	50€	
Bolgheri Antinori Antinori, Vermentino, Toscana	14€	55€	



<i>Vini Rossi</i>	🍷	🍷	🍷
Castiglioni Frescobaldi, Chianti, Toscana	7	33	
Syrah Cusumano, Syrah, Sicilia	9	35	
Merlot Cusumano, Merlot, Sicilia	9	35	
Villa Antinori Toscana IGT Antinori, Sangiovese, Cabernet, Syrah, Toscana	12	53	
Sodale Cotarella, Merlot, Lazio	15	63	

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



Soft Drinks 7€

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

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

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

Dcaffeinated coffee is available on request.

Caffetteria



Business Lunch 35€

It includes:

2 dishes, water, coffee and petit four

*From Monday to Friday,
from 12:30 PM to 3:00 PM.*

A selection of your choice from:

Parma Ham 1 9

Buffalo mozzarella Caprese 7

*Sea bass tartare, aromatic baby greens,
toasted almonds 4 8 10***

Soup of the day

In addition to a selection of your choice from:

Spaghettone tomato and basil 1 7 9

Pinsa romana with tomato

*and buffalo mozzarella 1 7***

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

Octopus with potatoes and Taggiasca olives 10 14

Include:

2 portate, acqua, caffè e petit four

**Da lunedì a venerdì
dalle ore 12:30 alle ore 15**

Una selezione a scelta tra:

Prosciutto di Parma 1 9

La Caprese 7

**Tartare di spigola, misticanza aromatica
e mandorle tostate 4 8 10****

Zuppa del Giorno

In aggiunta a una selezione a scelta tra:

Spaghettone pomodoro e basilico 1 7 9

**La pinsa romana con pomodoro
e mozzarella di bufala 1 7****

**Lattuga romana, pollo, uova
salsa al Parmigiano Reggiano 1 3 4 5 7 8 10 12**

Polpo, patate e olive taggiasche 10 14

VICI
RISTORANTE

ANTIPASTI

Zucchine e foglie 26€

Zucchine alla brace, foglie aromatiche
da agricoltura acquaponica, salsa acidula alla menta e estratto di erbe
*Grilled zucchini, aromatic leaves from aquaponic agriculture,
tangy mint sauce, and herb extract*

7 12

Battuta di manzo 28€

Salsa bernese, fiori di zucca
Béarnaise sauce, zucchini blossoms

1 3 4 7 8 10 11 12

Spigola 32€

Carpaccio di pesce, lattuga romana, kaffir
Fish carpaccio, romaine lettuce, kaffir

4 7 9 12

Seppia e piselli 30€

Seppia grigliata, crema di piselli,
emulsione di seppia
Grilled cuttlefish, pea cream, cuttlefish emulsion

4 7 9 12 14

PRIMI PIATTI

Ravioli

28€

Ravioli ripieni di coda di manzo,
composta di sedano, emulsione al rafano

Oxtail ravioli with celery compote and horseradish emulsion

1 3 6 7 8 9 12 **

Spaghetti alla chitarra

26€

Spaghetti alla chitarra cacio e pepe

Homemade spaghetti, pecorino cheeseblack pepper

1 3 7 9 12

Gnocchi

32€

Scampi e dragoncello

Scampi and tarragon

1 2 3 4 7 9 12

Risotto

28€

Asparagi bianchi, Parmigiano Reggiano 120 mesi

White asparagus, 120-month aged Parmigiano Reggiano

7 9 12

SECONDI PIATTI

Manzo 48€

Intercosta di manzo, cipolla cremosa e misticanza

Beef short rib, creamy onion and mixed baby greens

1 3 7 8 9 10 12

Agnello 42€

Costoletta di agnello, cacio e ova, patata fondente,
salsa al timo e rosmarino

Lamb chop, cacio e ova,

fondant potato, thyme and rosemary sauce

1 3 7 8 9 10 12

Rombo 42€

Asparagi di mare, salsa agli agrumi, caviale

Sea asparagus, citrus souce, caviar

2 3 4 7 9 12

Triglia 40€

Asparagi verdi, fagiolini, brodo di pesce

Green asparagus, green beans and fish broth

4 7 9 12

DESSERT

Selezione di formaggi laziali 28€

Selection of local cheeses from Lazio

7

Meringa 20€

Meringa, fragoline di Nemi,
sorbetto al prosecco e spuma di yogurt greco

Meringue, wild strawberries from Nemi,

Prosecco sorbet and Greek yogurt foam

3 7 12

Bignè 20€

Pasta choux, crema alla vaniglia Tahiti,
ciliegie della Tuscia confit e pralinato di nocciole

Choux pastry, Tahitian vanilla cream,

candied cherries from the Tuscia and hazelnut praline

1 3 6 7 8 1 13

Cre moso 20€

Parrozzo, cremoso fondente, Genziana,
spuma al mascarpone e tuile al gruè di cacao

Parrozzo, dark chocolate, Genziana cream,

mascarpone foam, and cocoa nib tuile

1 3 6 7 8 10 12 13

Babà 20€

Babà al Calvados, cuore di cioccolato bianco,

Melannurca arrostita, gelato al cardamomo

Calvados baba, white chocolate, roasted Melannurca apple heart,

cardamom ice cream

1 3 6 7 8 10 12 13

MENU DEGUSTAZIONE

Opera 1

Zucchine e foglie

Zucchine alla brace, foglie aromatiche da agricoltura acquaponica, salsa acidula alla menta ed estratto di erbe

Grilled zucchini, aromatic aquaponic leaves, tangy mint sauce, and herb extract

7 12

Spigola

Carpaccio di spigola, lattuga alla brace, kefir

Sea bass carpaccio, grilled lettuce, kefir

4 7 9 12

Risotto

Risotto con asparagi bianchi e Parmigiano Reggiano 120 mesi

Risotto with white asparagus and 120-month aged Parmigiano Reggiano

7 9 12

Manzo

Intercosta di manzo, cipolla cremosa e misticanza

Beef short rib, creamy onion, and baby greens

1 3 7 8

Bignè

Pasta choux, crema alla vaniglia Tahiti,

ciliegie della Tuscia confit e pralinato di nocciole

Choux pastry, Tahitian vanilla cream,

Tuscia sour cherries confit, and hazelnut praline

1 3 6 7 8 10 13

Il menù degustazione

da interdarsi per tutti gli ospiti del tavolo

the tasting menu is intended for the entire table

Abbinamento vini 3 calici

Wine pairing 3 glasses

Abbinamento vini 5 calici

Wine pairing 5 glasses

p.p. 110€

50€

80€

SOFT DRINKS 7€

Acqua minerale / *Mineral Water*

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Acqua Tonica / *Tonic Water*

Soda Pompelmo / *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 disponibile su richiesta / *is available on request*

6€

Caffé Latte

8€

Selezione di Té / *Tea Selections*

8€

Earl Grey Imperiale, English Breakfast, Darjeeling, Limone e Zenzero, Infuso Sogno d'Amore, Gelsomino Speciale, Camomilla, Frutti Rossi, Tisana Purity, Tè Verde Gunpowder
Earl Grey Imperial, English Breakfast, Darjeeling, Lemon and Ginger, Sogno d'Amore Infusion, Jasmine Green Tea, Chamomile, Red Fruits, Purity Infusion, Gunpowder Green Tea

VICI Bistrot & Ristorante

Via Vittorio Veneto 62 - 00187 Rome
viciviaveneto@ic-rome.com +39 06 4201 0788
 @vici.viaveneto

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

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 INTOLLERANZEVI 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