VICI

BISTROT & RISTORANTE

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

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.

Gli Antipasti

Mozzarella di bufala, zuppetta di pomodoro e pesca gialla — *24*
Buffalo mozzarella, chilled tomato and yellow peach soup
7

"Pallotte cacio e ova" — *18*
Cheese and eggs "pallotte"
1 2 3 4 5 7 14 **

Battuta di manzo, salsa al pepe e tartufo nero — *26*
Beef tartare, pepper sauce and black truffle
7

Tartare di spigola, misticanza aromatica e mandorle tostate — *26*
Sea bass tartare, aromatic baby greens, toasted almonds
4 8 10 **

Polpo, patate e olive di Gaeta — *26*
Octopus with potatoes and Gaeta olives
10 14

I Primi

Spaghettone pomodoro e basilico — *22*
Spaghettone pasta served with fresh tomato sauce and basil
1 7 9

Fusilloni, ragù di pesce bianco e finocchietto selvatico — *26*
Fusilloni pasta with white fish ragù and wild fennel
1 2 3 4 7 8 9 12

Spaghetti alla chitarra, gamberi, pomodorini infornati e zafferano — *26*
Spaghetti alla chitarra pasta with prawns, baked cherry tomatoes and saffron
1 2 4 7 9 12 14

Mezze maniche all'Amatriciana — *24*
Mezze maniche pasta with guanciale, tomato sauce and Pecorino Romano
1 7 9 12

Rigatoni alla Carbonara — *24*
Rigatoni pasta with guanciale, egg, Pecorino Romano and black pepper
1 3 7 9 12

Zuppa del Giorno — *22*
Soup of the day

I Secondi

Pescato del Giorno **36**
con insalatina di pomodori,
cetrioli e cipolla rossa
Catch of the day
with tomato, cucumber and red onion salad
4 10 12

Frittura di calamari **32**
Fried calamari
1 2 3 4 5 8 12 14 **

Fiorentina **110**
con patate arrosto e verdura di stagione
T-Bone
with baked potatoes and seasonal vegetables

Controfiletto di manzo alla brace, **36**
funghi misti e limone
Chargrilled beef striploin,
with mixed wild mushrooms and lemon
7 12

Costolette di pecora, **34**
cicoria ripassata, patate arrosto
Lamb chops with sautéed chicory
and baked potatoes
7 12

Vici Burger **28**
Carne di manzo, pomodoro, lattuga romana
e bacon, patatine fritte
Beef, tomato, romaine lettuce and bacon,
French fries
1 2 3 5 6 7 8 10 11 12 13 *

Taglieri e Insalate

Prosciutto di Parma *22*
Parma Ham
1 9

Ventricina Abruzzese *22*
Ventricina Abruzzese
1 9

Selezione di formaggi laziali *28*
Selection of cheeses from Lazio
7

Lattuga romana, pollo, *24*
uova, salsa al Parmigiano Reggiano
Romaine lettuce with grilled chicken, eggs and Parmigiano Reggiano dressing
1 3 4 5 7 8 10 12

Insalata cappuccina, pomodori, *22*
olive, cetrioli, cipolla in carpione e feta
Cappuccina lettuce with ripe tomatoes, olives, cucumbers, onions marinated in vinegar and feta cheese
7 10 12

Insalata di stagione *20*
Seasonal salad

Pinse e Focacce

Focaccia sale, olio extravergine di oliva e rosmarino — ***12***
Focaccia with sea salt, extra virgin olive oil and rosemary
1 *

Focaccia, prosciutto crudo di Parma, stracciatella e rucola — ***26***
Focaccia with Parma ham, stracciatella and rocket
1 7 *

Pinsa Margherita con mozzarella di bufala — ***24***
Margherita Pinsa with buffalo mozzarella
1 7 *

Pinsa, burrata, fiori di zucca e alici — ***26***
Pinsa with burrata, courgette flowers and anchovies
1 4 7 *

I Dolci

Tiramisù *12*
Savoiardi, caffè, crema al mascarpone e cacao
Savoiardi biscuits, coffee,
mascarpone cream and cocoa
1 3 6 7 10 13

Torta caprese con gelato alla crema *12*
Torta al cioccolato e mandorle,
gelato alla crema di vaniglia
Traditional chocolate
and almond Caprese cake,
vanilla ice cream
3 6 7 8 10 13

Panna cotta ai frutti rossi *12*
Panna cotta con coulis di frutti rossi
Panna cotta with red berry coulis
7

Selezione di gelati *12*
Cioccolato, vaniglia, pistacchio,
nocciola, fragola e limone
Chocolate, vanilla, pistachio,
hazelnut, strawberry and lemon
1 3 6 7 8 10 12

Bollicine

DOCG Prosecco Sup. **10**
Valdobbiadene Brut 'Riserva del Fondatore'
Valdo, Glera & Chardonnay, Veneto

DOCG Franciacorta Saten **14**
Ronco Calino, Chardonnay, Lombardia

Vini Rosé

IGT Toscana 'Alìe' Ammiraglia **11**
Frescobaldi, Syrah & Vermentino, Toscana

Vini Bianchi

IGT Terre d'Abruzzo Poggio Salaia **11**
Torre Zambra, Pecorino, Abruzzo

IGP Tenuta Montiano 'Soente' **11**
Cotarella, Viognier, Lazio

IGT Venezia Giulia Chardonnay **12**
Jermann, Chardonnay, Friuli Venezia Giulia

DOC Colli di Luni **14**
Vermentino Etichetta Nera *LUNAE,*
Vermentino, Liguria

Vini Rossi

DOC Montepulciano d'Abruzzo **11**
Valle Maris
Torre Zambra, Montepulciano, Abruzzo

DOC Etna Rosso 'Alta Mora' **14**
Cusumano, Nerello Mascalese, Sicilia

IGP Lazio 'Sodale' **13**
Cotarella, Merlot, Lazio

DOC Rosso di Montalcino **16**
'Le Macioche'
Cotarella, Sangiovese, Toscana

Soft Drinks 7

Mineral Water

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Tonic Water

Soda Pompelmo

Soda Water

Ginger Beer

Ginger Ale Lemonade

Mocktails

NO-GIN MULE ***13***
Tanqueray 0, Cetriolo, Lime, Ginger Beer
Tanqueray 0, Cucumber, Lime, Ginger Beer

VERMÙ ZERO ***14***
VOL0 Vermut, Zenzero, Tonica Fever Tree
VOL0 Vermut, Ginger, Fever Tree Tonic

RUBY GRAPEFRUIT GROVE ***14***
Pompelmo Rosa, Cranberry,
Agave & Miele, Shrub di mela
Pink Grapefruit, Cranberry,
Agave & Honey, Apple Shrub

Birra *12*

Beer Lagunitas I.P.A.
India Pale Ale 6.2% abv, California

Menabrea 150
Bionda Lager 4.8% abv, Italia

Baladin Leon Belgian Strong Dark Ale
8.5% abv, Italia

Baladin Isaac Blanche *5% abv, Italia*

Baladin Wayan Saison *5.8% abv, Italia*

Peroni Nastro Azzurro Lager *5.1% abv, Italia*

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

Caffetteria

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

Il caffè decaffeinato è disponibile su richiesta.
Decaffeinated coffee is available on request.

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:

Buffalo mozzarella, chilled tomato
and yellow peach soup
7

Fried calamari
1 2 3 4 5 8 12 14 **

Octopus with potatoes and Gaeta olives
10 14

Spaghettone pasta served
with fresh tomato sauce and basil
1 7 9

Romaine lettuce with grilled chicken, eggs
and Parmigiano Reggiano dressing
1 3 4 5 7 8 10 12

Catch of the day with tomato,
cucumber and red onion salad
Please note 10€ supplement applies
4 10 12

Chargrilled beef striploin
with mixed wild mushrooms and lemon
Please note 10€ supplement applies
7 12

Include:
2 portate, acqua, caffè e petit four

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

Una selezione a scelta tra:

Mozzarella di bufala,
zuppetta di pomodoro e pesca gialla
7

Frittura di calamari
1 2 3 4 5 8 12 14 **

Polpo, patate e olive di Gaeta
10 14

Spaghettone pomodoro e basilico
1 7 9

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

Pescato del Giorno
con insalatina di pomodori,
cetrioli e cipolla rossa
Si applica un supplemento di 10€
4 10 12

Controfiletto di manzo alla brace,
funghi misti e limone
Si applica un supplemento di 10€
7 12

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 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

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

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

VICI
BISTROT & RISTORANTE

VICI

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.

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

Spigola ***32***
Crudo di spigola, pomodoro e cetrioli
Raw sea bass, tomato and cucumber
4 6 9 12

Seppia ***30***
Insalata di seppie e sedano
Cuttlefish and celery salad
1 8 9 14

Battuta di manzo ***28***
Salsa bernese, fiori di zucca
Hand-chopped beef tartare, béarnaise sauce, zucchini blossoms
1 3 4 7 8 10 11 12

PRIMI PIATTI

Ravioli *28*
Pasta all'uovo ripiena di coda di manzo,
composta di sedano, emulsione al rafano
Egg pasta filled with oxtail, celery compote
and horseradish emulsion
1 3 6 7 8 9 12 **

Spaghetti alla chitarra *26*
Spaghetti alla chitarra cacio e pepe
Spaghetti, pecorino cheese and black pepper
1 3 7 9 12

Gnocchi *32*
Scampi e dragoncello
Scampi and tarragon
1 2 3 4 7 9 12

Risotto *28*
Riso Carnaroli classico, brodo di funghi e limone
Classic Carnaroli risotto with mushroom broth and lemon
6 7 9 12

SECONDI PIATTI

Manzo ***48***

Intercosta di manzo, cipolla cremosa e misticanza selvatica

Beef short rib, creamy onion and wild mixed 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 ***44***

Filetto di rombo, asparagi di mare,
salsa agli agrumi, caviale

Turbot, sea asparagus, citrus sauce, caviar

2 3 4 7 9 12

Baccalà ***42***

Baccalà, peperoni e limone

Salt cod, bell peppers and lemon

1 3 4 7 8 9 12

DOLCI E FORMAGGI

Selezione di formaggi laziali ***28***
Selection of artisanal cheeses from Lazio
7

Meringa ***20***
Meringa, fragoline di Nemi,
sorbetto al prosecco e fragola, spuma di yogurt greco
Meringue, wild strawberries from Nemi,
Prosecco and strawberry sorbet, Greek yogurt foam
3 7 12

Eclissi ***20***
Bignè craquelin, gelato extra dark,
spuma alla vaniglia Tahiti, glassa al cioccolato fondente
Cocoa craquelin choux, extra dark chocolate ice cream,
Tahitian vanilla foam, dark chocolate glaze
1 3 6 7 8 10 13

Cremoso ***20***
Parrozzo, cremoso fondente e 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

Fico ***20***
Biscotto morbido alla nocciola, composta di fichi neri,
crema bruciata alle foglie di fico ed erbette di campo
Soft hazelnut sponge, black fig compote,
burnt fig leaf custard, wild herbs
1 3 6 7 8 10 13

MENU DEGUSTAZIONE

Opera 2 *p.p. 110*

Il menù degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo
The tasting menu is intended for the entire table

Abbinamento vini 3 calici *50*
Wine pairing 3 glasses
Abbinamento vini 5 calici *80*
Wine pairing 5 glasses

Zucchine e foglie
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

Seppia
Insalata di seppie e sedano
Cuttlefish and celery salad
1 8 9 14

Gnocchi
Scampi e dragoncello
Scampi and tarragon
1 2 3 4 7 9 12

Manzo
Intercosta di manzo, cipolla cremosa e misticanza selvatica
Beef short rib, creamy onion and wild mixed greens
1 3 7 8 9 10 12

Fico
Biscotto morbido alla nocciola, composta di fichi neri,
crema bruciata alle foglie di fico ed erbette di campo
Soft hazelnut sponge, black fig compote,
burnt fig leaf custard, wild herbs
1 3 6 7 8 10 13

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

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 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

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

VICI