

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, 24
zuppetta di pomodoro e pesca gialla
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 26
e tartufo nero
Beef tartare, pepper sauce and black truffle
7
- Tartare di spigola, 26
misticanza aromatica e mandorle tostate
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 26
e finocchietto selvatico
Fusilloni pasta with white fish ragù
and wild fennel
1 2 3 4 7 8 9 12
- Spaghetti alla chitarra, 26
gamberi, pomodorini infornati e zafferano
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 <i>Parma Ham</i> 1 9	22
Ventricina Abruzzese <i>Ventricina Abruzzese</i> 1 9	22
Selezione di formaggi laziali <i>Selection of cheeses from Lazio</i> 7	28
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	22
Insalata di stagione <i>Seasonal salad</i>	20

Pinse e Focacce

Focaccia sale, olio extravergine 12
di oliva e rosmarino

*Focaccia with sea salt, extra virgin olive oil
and rosemary*

1 ★

Focaccia, prosciutto crudo di Parma, 26
stracciatella e rucola

*Focaccia with Parma ham,
stracciatella and rocket*

1 7 ★

Pinsa Margherita 24
con mozzarella di bufala

*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

Savoardi, caffè, crema al mascarpone e cacao

Savoardi 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 'Alie' 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 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

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](https://www.instagram.com/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 erbe 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 erbe 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 / <i>is available on request</i>	6
Caff� Latte	8
Selezione di T� / <i>Tea Selections</i>	8
Earl Grey Imperiale, English Breakfast, Darjeeling, Limone e Zenzero, Infuso Sogno d'Amore, Gelsomino Speciale, Camomilla, Frutti Rossi, Tisana Purity, T� Verde Gunpowder <i>Earl Grey Imperial, English Breakfast, Darjeeling, Lemon and Ginger, Sogno d'Amore Infusion, Jasmine Green Tea, Chamomile, Red Fruits, Purity Infusion, Gunpowder Green Tea</i>	

VICI Bistrot & Ristorante

Via Vittorio Veneto 62 - 00187 Rome

viciviaveneto@ic-rome.com +39 06 4201 0788

 [@vici.viaveneto](https://www.instagram.com/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 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

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

