

vita

Prendila con gusto



ANTIPASTI

Suppli al telefono riso Carnaroli, pomodoro e fior di latte	3,5 €
Carciofi di stagione Scegli tra due preparazioni tradizionali, secondo disponibilità del prodotto: • alla Romana • alla Giudua	7 €
Bruschetta ai funghi trifolati e straciatella	8 €
Mozzarella di bufala e prosciutto di Parma con la nostra focaccia al rosmarino fatta in casa	14 €
Vellutata del contadino con verdure e legumi di stagione	14 €

CARPACCI

Carpaccio di spigola con olio EVO e scorza di limone	15 €
Carpaccio di manzo , scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola e riduzione di aceto balsamico	15 €
Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola, mela verde e salsa allo yogurt greco	15 €

PRIMI

Carbonara rigatone di grano duro, uova bio, guanciale di Amatrice, Pecorino Romano e pepe nero	15 €
Amatriciana rigatone di grano duro, pomodoro, guanciale di Amatrice, Pecorino Romano e pepe nero	15 €
Gricia tonnarello all'uovo, guanciale di Amatrice, Pecorino Romano e pepe nero	15 €
Cacio e pepe tonnarello all'uovo con Pecorino Romano e pepe nero	15 €
Paccheri al ragù di spigola Paccheri freschi con spigola, datterino, capperi e olive taggiasche	17 €
Linguine agli scampi linguine alla crema di scampi, tartare di spigola e pistacchio	18 €
Pappardelle ai funghi pappardelle all'uovo con funghi del bosco trifolati	16 €
Tonnarelli carciofi e guanciale tonnarello all'uovo, carciofo saltato croccante, guanciale di Amatrice e Pecorino Romano	17 €
Lasagna alla bolognese sfoglia all'uovo, ragù alla bolognese, bechamel e Parmigiano Reggiano	16 €

SECONDI

Saltimbocca alla romana con prosciutto di Parma e salvia del nostro orto	18 €
Suprema di pollo farcita alle verdure di stagione e salsa alle erbe fresche	18 €
Filetto di branzino su capontina mediterranea	22 €
Filetto di salmone alla griglia , con scarola saltata alle olive e datterino confit	24 €
Tagliata di manzo su letto di rucola	23 €
Entrecôte di manzo ai ferri con funghi trifolati	26 €
Tofu thai marinato con salsa alla soia e zenzero su letto di verdure saltate	18 €

INSALATE

Bufalina misticanza con bocconcino di bufala, pomodorini ciliegini, olive taggiasche, capperi e basilico fresco	14 €
Omega 3 rucola fresca, salmone marinato, avocado, cetrioli croccanti e pistacchi tostiti	15 €
Caesar lattuga croccante, petto di pollo alla griglia, scaglie di grana e crostini di pane casereccio	16 €
Avocado toast avocado sopra una bruschetta di pane rustico, flocchi di peperoncino e sale Maldon	10 €
Aggiungi: Salmone marinato + 3 € Uovo all'occhio di bue + 2 €	

HAMBURGER

Hamburger di Chianina* da 200gr 20€
con provola affumicata, bacon, insalata e pomodoro. Servito nel nostro pane ai semi fatto in casa, accompagnato da patatine fritte*

Chicken burger petto di pollo panato nei cornflakes e fritto, pomodoro, lattuga, cipolla in agrodolce e maionese al lime. Servito nel nostro pane ai semi fatto in casa, accompagnato da patatine fritte*

CONTORNI

Cicoria ripassata	7 €
Scarola saltata con olive taggiasche	7 €
Caponatina mediterranea	7 €
Insalata di rucola e pachino	6 €
Patate arrosto	6 €
Patate fritte*	6 €

LE PIZZE SPECIALI

Regina 2.0 mozzarella fior di latte, funghi trifolati, prosciutto cotto e crema al tartufo	14 €
Sofia focaccia con mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorino ciliegino, rucola e olio EVO	14 €
Romana mozzarella fior di latte, cicoria ripassata, salsiccia e pecorino romano	13 €
La Bella Vita mozzarella fior di latte, mortadella, straciatella e pistacchio	13,5 €
Montanara mozzarella fior di latte, provola affumicata, patate arrosto e funghi trifolati	14 €
Piccante pomodoro, salsiccia, salamino piccante, straciatella e cipolla in agrodolce, olio al peperoncino	14 €

LE PIZZE CLASSICHE

Marinara pomodoro, aglio, olio EVO e origano	8 €
Margherita pomodoro, mozzarella e basilico	10 €
Bufala pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	12 €
Quattro formaggi mozzarella, provola, Parmigiano e gorgonzola	12,5 €
Crostino mozzarella, prosciutto cotto e Parmigiano	12,5 €
Regina pomodoro, mozzarella, funghi champignons e prosciutto cotto	12,5 €
Capricciosa pomodoro, mozzarella, uovo alla bismark, prosciutto di Parma, olive, carciofi e funghi	13 €
Napoli mozzarella, pomodoro, alici	11 €
Boscaiola mozzarella, funghi e salsiccia	12 €
Scarola mozzarella, scarola saltata con olive taggiasche, alici	12 €
Salamino pomodoro, mozzarella, salamino piccante	12,5 €

DESSERT

Vitamisù crema soffice al mascarpone, savoiardi fatti in casa, racchiusi in una sfera con croccante guscio di cioccolato	7 €
Cookie XL biscotto ai due cioccolati appena sfornato, servito caldo e abbinato con gelato alla vaniglia e caramello salato (tempo di attesa: 15 minuti)	7 €
Torta al limone scomposta crema al limone, crumble alle mandorle, meringa flambé e gelato al limone	8 €
Pavlova pistacchio e lampone croccante meringa con chantilly al pistacchio e cuore al lampone	8 €



vita

Prendila con gusto



APPETIZERS

Suppli al telefono crispy rice balls filled with mozzarella and tomato sauce	3,5 €
Seasonal artichokes choose from two traditional preparations, depending on availability: • alla Romana, slow cooked with mint and garlic • alla Giudua, fried and crispy	7 €
Bruschetta with mushrooms and Stracciatella sautéed mushrooms on toasted bread with creamy stracciatella	8 €
Buffalo mozzarella and Parma ham creamy mozzarella and Parma ham served with rosemary focaccia	14 €
Farmer's creamy soup a smooth blend of seasonal vegetables and legumes	14 €

CARPACCI

Seabass carpaccio fresh seabass with extra virgin olive oil and lemon zest	15 €
Beef carpaccio thin beef slices with Parmigiano flakes, arugula, and balsamic glaze	15 €
Salmon carpaccio salmon marinated with beet, crunchy green apple, and Greek yogurt sauce	14 €

PASTA

Carbonara Rigatoni with organic eggs, Amatrice guanciale, Pecorino Romano, and black pepper	15 €
Amatriciana Rigatoni with tomato, guanciale, Pecorino Romano, and black pepper	15 €
Gricia Tonnarelli with guanciale, Pecorino Romano, and black pepper	15 €
Cacio e pepe Tonnarelli with Pecorino Romano and black pepper	15 €
Paccheri with seabass ragù fresh Paccheri with seabass, cherry tomatoes, capers, and olives	17 €
Linguine with scampi creamy scampi Linguine with seabass tartare and pistachios	18 €
Pappardelle with mushrooms egg Pappardelle with sautéed wild mushrooms	16 €
Tonnarelli with artichokes and guanciale egg Tonnarelli with crispy artichoke, guanciale, and Pecorino Romano	17 €
Lasagna Bolognese layers of egg pasta, rich meat ragù, béchamel, and Parmigiano	16 €

MAIN COURSES

Roman-style "saltimbocca" with prosciutto and sage	18 €
Stuffed chicken supreme chicken breast with seasonal vegetables and herb sauce.	18 €
Seabass fillet grilled seabass with Mediterranean caponata	22 €
Grilled salmon fillet with sautéed escarole, olives, and confit tomatoes	24 €
Beef tagliata seared beef served on a bed of fresh arugula	23 €
Beef entrecôte grilled with sautéed mushrooms	26 €
Marinated tofu with soy-ginger sauce and stir-fried vegetables	18 €

INSALATE

Bufalina fresh greens with buffalo mozzarella, cherry tomatoes, olives, capers, and basil	14 €
Omega 3 salad fresh rocket, marinated salmon, avocado, cucumber and toasted pistachios	15 €
Caesar salad crunchy lettuce, grilled chicken, Parmigiano and homemade croutons	16 €
Avocado toast avocado on sourdough bread with chili flakes and Maldon salt	10 €
Add: Marinated salmon + 3 € Fried egg + 2 €	

HAMBURGERS

Chianina beef burger (200 gr) with smoked provola cheese, bacon, lettuce, and tomato. Served in our homemade bun. Accompanied by french fries *	20 €
Chicken burger fried chicken breast cutlet in cornflakes, tomato, lettuce, sweet and sour onion and lime mayonnaise. Served in our homemade bun. Accompanied by french fries *	20 €

SIDE DISHES

Sautéed chicory	7 €
Sautéed escarole with olives	7 €
Mediterranean caponata	7 €
Arugula and cherry tomato salad	6 €
Roasted potatoes	6 €
French fries*	6 €

SPECIAL PIZZAS

Regina 2.0 fior di latte mozzarella, sautéed mushrooms, ham, and truffe cream	14 €
Sofia focaccia with buffalo mozzarella, Parma ham, cherry tomatoes, and arugula	14 €
Romana fior di latte mozzarella, sautéed chicory, sausage and Pecorino Romano	13 €
La Bella Vita fior di latte mozzarella, mortadella, stracciatella, and pistachio	13,5 €
Montanara fior di latte mozzarella, smoked provola, roasted potatoes, and sautéed mushrooms	14 €
Piccante tomato, sausage, spicy salami, stracciatella, and sweet-and-sour onions, chili oil	14 €

PIZZA CLASSICS

Marinara tomato, garlic, olive oil, and oregano	8 €
Margherita tomato, mozzarella and basil	10 €
Bufala tomato, buffalo mozzarella, and basil	12 €
Four cheeses mozzarella, provola, Parmigiano and gorgonzola	12,5 €
Crostino mozzarella, cooked ham and Parmigiano	12,5 €
Regina tomato, mozzarella, mushrooms and cooked ham	12,5 €
Capricciosa tomato, mozzarella, egg, Parma ham, olives, artichokes and mushrooms	13 €
Napoli mozzarella, tomato and anchovies	11 €
Boscaiola mozzarella, mushrooms, and sausage	12 €
Scarola mozzarella, sautéed escarole with olives, and anchovies	12 €
Spicy Salami tomato, mozzarella and spicy salami	12,5 €

DESSERT

Vitamisù soft mascarpone cream and homemade ladyfingers, enclosed in a sphere with a crispy chocolate shell	7 €
Cookie XL freshly baked double chocolate cookie, served warm and paired with vanilla gelato and salted caramel (15 minutes wait)	7 €
Lemon pie lemon curd, almond crumble, creamy meringue and lemon sorbet	8 €
Pistachio and Raspberry Pavlova crispy meringue with pistachio chantilly and a raspberry heart	8 €

