

**1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**

- sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- maltodestrine a base di grano (1);
- sciroppi di glucosio a base di orzo;
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei****3. Uova e prodotti a base di uova****4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenodi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi****6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

- olio e grasso di soia raffinato (1);
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;

**7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- latticolo;

**8. Frutta guscio, vale a dire:** mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Caraya illinoensis* Wengenh. K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

**9. Sedano e prodotti a base di sedano****10. Senape e prodotti a base di senape****11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**

**12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

**13. Lupini e prodotti a base di lupini****14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**

# VINILE



VINILE • VIA GIUSEPPE LIBETTA, 19 00154 ROMA  
06.5728.8666 - 392.981.2611

LUNEDÌ CHIUSO

LE EMOZIONI NON SI RACCONTANO, SI VIVONO.

SEGUICI SU FB PER SCOPRIRE ED USUFRUIRE DELLE INIZIATIVE RISERVATE AI FUN

WWW.FACEBOOK.COM/VINILEROMA

VISITA IL NOSTRO SITO WWW.VINILEROMA.IT



VINILEROMA.IT

TEL 06.5728.8666

## IN CANTINA

**VINI BIANCHI**

• ALTO ADIGE	Gewuztraminer "Kolbenhof"	Hofstatter	€ 35
	Gewuztraminer "Joseph"	Hofstatter	€ 26
	Pinot Bianco "Lepus"	Franz Haas	€ 25
	Sauvignon "Turmhof"	Tiefenbrunner	€ 28
	Muller Thurgau "Merus"	Tiefenbrunner	€ 21
• FRIULI	Sauvignon Collio	Russiz Superiore	€ 26
	Chardonnay	Jermann	€ 29
	Vintage Tunina	Jermann	€ 50
	(Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla)		
	Pinot Grigio	Jermann	€ 27
	Ribolla Gialla Collio	Marco Felluga	€ 25
• PIEMONTE	Arneis "Blangè"	Ceretto	€ 27
	Riesling "Hérzu"	Ettore Germano	€ 30
• VENETO	Sauvignon "Vulcaia"	Inama	€ 23
	Sauvignon "Vulcaia Fumé"	Inama	€ 30
	Pinot Grigio	Corte Giara - Allegrini	€ 21
• TOSCANA	Vermentino di Maremma "La Pettegola"	Banfi	€ 22
• UMBRIA	"Cervaro della Sala" (Chardonnay, Grechetto)	Marchesi Antinori	€ 50
• MARCHE	Verdicchio "Podium"	Garofoli	€ 25
• ABRUZZO	Pecorino "Yamada"	Zaccagnini	€ 20
• LAZIO	Chardonnay "Tellus"	Falesco	€ 23
• CAMPANIA	Falanghina "Morabianca"	Mastroberardino	€ 21
	Greco di tufo "Novaserra"	Mastroberardino	€ 23
• SICILIA	"Leone d'Almerita"	Tasca d'Almerita	€ 24
	(Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer)		
	Chardonnay "Vigna S.Francesco"	Tasca d'Almerita	€ 41
• SARDEGNA	Vermentino di Sardegna "Lintòri"	Capichera	€ 27
	Vermentino di Gallura "Classico"	Capichera	€ 50

**VINI ROSSI**

• ALTO ADIGE	Pinot nero "Meczan"	Hofstatter	€ 23
	Lagrein "Turmhof"	Tiefenbrunner	€ 24
	Pinot nero	Franz Haas	€ 31
• FRIULI	Cabernet Sauvignon Collio	Marco Felluga	€ 23
	Refosco dal Peduncolo Rosso	Marco Felluga	€ 24
	Red Angel (Base Pinot Nero)	Jermann	€ 29
• PIEMONTE	Dolcetto d'Alba "Rossana"	Ceretto	€ 23
	Nebbiolo Langhe	Ettore Germano	€ 28
	Barolo	Ceretto	€ 50
	Barbera d'Asti "Bricco Dell'Uccellone"	Braida	€ 55
• VENETO	Carmenere "Più" (Carmenère/Merlot)	Inama	€ 23
	Ripasso della Valpolicella "Ripassa"	Zenato	€ 29
	(Corvina/Rondinella/Oseleta)		
	Amarone della Valpolicella	Masi	€ 50
	(Corvina/Rondinella/Oseleta/Molinara)		
• TOSCANA	"Il Toro"	Castello Romitorio	€ 23
	(Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot)		
	Morellino di Scansano "Ghiaccio Forte"	Castello Romitorio	€ 23
	(Sangiovese, Syrah)		
	Brunello di Montalcino	Castello Romitorio	€ 47
	Bolgheri "Poggio ai Ginepri"	Tenuta Argentera	€ 22
• MARCHE	Rosso Conero "Piancarda"	Garofoli	€ 21
• ABRUZZO	Montepulciano d'Abruzzo "Tralcetto"	Zaccagnini	€ 20
• LAZIO	Syrah "Tellus"	Falesco	€ 23
• CAMPANIA	Aglianico "Re di More"	Mastroberardino	€ 23
	Taurasi "Radici"	Mastroberardino	€ 35
• PUGLIA	Negroamaro	Cantele	€ 20
	Primitivo del Salento	Cantele	€ 20
	"Amativo" (Primitivo, Negroamaro)	Cantele	€ 26
• SICILIA	Nero d'Avola	Sallier de la Tour	€ 20
	Nerello Mascalese "Ghiaia Nera"	Tascante	€ 24
• SARDEGNA	Carignano "Liantì"	Capichera	€ 27
	Carignano "Assajé"	Capichera	€ 45

# IL RISTORANTE

## ANTIPASTI

BURRATINA •4•7 con acciughe del cantabrico e limone sciropato	€ 10
POLPO* E PATATE •4•14 su spuma di yogurt e lime	€ 12
TARTARE DI SALMONE** •7 con salsa di rapa rossa	€ 12
CARPACCIO DI BLACK ANGUS •7•10 con dressing alla senape e valeriana	€ 12
VARIANTE DI SUPPLI** •1•7•9 pomodoro - gricia - ragù zafferano e piselli	€ 6
PROSCIUTTO SAURIS 24 MESI con panzanella Toscana	€ 13
MILLEFOGLIE DI MELANZANE** •1•7 con fiocchi di bufala e pomodoro confit	VEGETARIANO € 9
PATATE CHIPS •1•7 con spolverata di cacio e pepe	VEGETARIANO € 6
POLPETTINE •1 di verdure croccanti su passata di pomodoro fresco e basilico	VEGANO € 7

## PRIMI

RISOTTO ALLA CARBONARA •3•4•7 con sgombro marinato al caffè affumicato	€ 13
RAVIOLI DI BURRATA PUGLIESE* •1•2•7 con tartare di gambero viola siciliano e scorza di limone	€ 14
SPAGHETTO ARTIGIANALE PASTIFICIO CAV. COCCO •1•14 con vongole cottura 13 minuti	€ 13
RAVIOLI RIPIENI DI PECORINO* DI PIENZA E PINOLI •1•7•8 con guanciale croccante e pere caramellate	€ 12
MEZZE MANICHE PASTIFICIO CAV. COCCO •1•7 alla amatriciana leggera cottura 13 minuti	€ 12
FETTUCCINE INTEGRALI con crema di melanzane, menta e grana padano VEGETARIANO	€ 11
TONNARELLO DI GRANO ARSO •1 con pomodoro datterino e basilico VEGANO	€ 10

## SECONDI

TONNO** SCOTTATO •4•9 con sedano rapa al wasabi	€ 17
FRITTURA DI CALAMARI* •1•14 in cartoccio al profumo di lime	€ 16
COSTOLA DI MANZO** •1•7 marinato alla bbq fatta in casa e patate chips	€ 19
POLPO CAMELLATO* •4•11•14 su hummus di ceci	€ 18

## CONTORNI

VERDURE grigliate	€ 5
VERDURE ripassate del giorno	€ 5
VERDURE all'agro del giorno	€ 5
PATATE al forno	€ 4
PATATE rustiche	€ 4

## PANZEROO

CLASSICO •1•7 Provola affumicata, prosciutto crudo di Parma e rucola	€ 12
RUSTICO •1•4•7 Fiori di zucca, mozzarella di bufala, zucchine e alici	€ 12
NORMA •1•7 Pomodoro, melanzane, mozzarella di bufala, grana padano e basilico	€ 12
VEGETARIANO •1•7 Zucchine alla scapece, fiori di zucca e burrata	€ 12
PESCE •1•4•7 Salmone fresco** cotto a bassa temperatura, salsa al cetriolo e yogurt	€ 12
CARNE •1•3•7 Roast-beef di manzo con maionese, rucola e pomodoro confit	€ 12
CESTINO DI PANE •1•7	€ 2
FOCACCIA BIANCA •1	€ 4

doppiozero

## CARNE ALLA GRIGLIA

BISTECCA DI COSCIA DI POLLO all'aceto balsamico con patate novelle e carote baby	€ 15
TAGLIATA DI MANZO al rosmarino 250gr con patate al forno	€ 18
T-BONE FIORENTINA con osso 600gr con patate rustiche	€ 25
FILETTO DI MANZO 250gr con patate al forno	€ 20

## PESCE ALLA GRIGLIA

FILETTO DI SPIGOLA** •1•4 con riso thai e guacamole	€ 17
CALAMARI* •14 con verdure grigliate	€ 16
GAMBERONI* •2 con riso thai e zenzero marinato	€ 19
GRIGLIATA MISTA* •2•4•14 di pesce	€ 22



Nel menù ristorante sono presenti delle specialità assolutamente da gustare, per vegetariani e vegani.

## HAMBURGER

### MANZO CARNE DANESE

• 250gr •  
patate chips,  
lattuga, guanciale,  
mozzarella di bufala  
e salsa bbq homemade  
•1•6•7•10•11

### VEGANO\*\* DI MELANZANE E PISTACCHIO

• 250gr •  
pomodori tipo  
san marzano arrostiti,  
maionese vegana  
affumicata  
•1•8•10

### PESCE SALMONE

• 250gr •  
yogurt,  
pomodori  
e spinaci  
•1•4•7

Il pane utilizzato e gli hamburger sono fatti in casa, frutto del lavoro attento dei nostri cuochi.

## DOLCE

SORBETTO al passion fruit e zenzero	€ 5
TIRAMISÙ homemade •1•3•7	€ 6
CANTUCCI con salsa allo zabaione •3•7•8	€ 6
NY CHEESECAKE con salsa ai frutti di bosco •1•3•7	€ 6
CREMA AL LATTE cocco e lime •7•8	€ 6
MOUSSE AL CIOCCOLATO in ganache con granella di nocciole e arancia caramellata •1•3•7•8	€ 6

## BIRRE

CARLSBERG •1 Chiara, Leggera	LAGER 5,0%	€ 5
GRINBERGEN BLANCHE •1 Bianca, Velata, Rinfrescante	FRUMENTO 6,0%	€ 7
BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 9 Luppoli IPA •1 Ambrata, Limpida	INDIA PALE ALE 5,9%	€ 6
GRINBERGEN DOUBLE •1 Ambrata, Scura, Strutturata	ABBAZIA 6,5%	€ 7
CARLSBERG SPECIAL BREW •1 Chiara, Consistente	LAGER 9,0%	€ 7

## BOLLICINE

PROSECCO MILLESIMATO DOC TREVISO Valdo	€ 30
FRANCIACORTA ALMA GRAN COUVÉE Bellavista	€ 50
FRANCIACORTA COUVÉE PRESTIGE Cà del Bosco	€ 55
CHAMPAGNE Dom Perignon e Cristal	su richiesta

## VINI DOLCI AL BICCHIERE

ELISIR GAMBRINUS	€ 6
PASSITO DIAMANTE Tasca d'Almerita	€ 6

\* in mancanza del fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.

\*\* prodotto abbattuto

## Allergeni

Le informazioni circa la presenza di sostanze di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.