



vita

Prendila con gusto

ITALIANO

ANTIPASTI	€
Suppli al telefono: classico suppli romano con cuore filante di mozzarella 🍷	3,5
Prosciutto crudo di Norcia e mozzarella di bufala con focaccia calda	12
Bruschetta con stracciatella, melanzane funghetto e mandorle tostate 🍷	8
Gamberi e avocado su cuore di lattuga con salsa cocktail 🍷	14
Vellutata di zucca mantovana e patate, uovo barzotto, olio al rosmarino e semi croccanti 🍷 🍷	12

PRIMI	€
Spaghettoni al pomodoro e basilico 🍷	12
Spaghettoni aglio, olio e peperoncino 🍷	13
Rigatoni alla Carbonara	15
Rigatoni all’Amatriciana	15
Tonnarello cacio e pepe 🍷	15
Ravioli di zucca su fonduta di Parmigiano Reggiano e noci 🍷	16
Lasagna alla Bolognese	15
Pipe rigate ai funghi e salsiccia gratinate al forno	16
Girella ricotta e spinaci con salsa al pomodoro ciliegino 🍷 *	16
Zuppa del contadino con legumi e verdure di stagione 🍷 🍷	14
CHIEDI ALLO STAFF PER LA PASTA SENZA GLUTINE 🍷	

SECONDI	€
Pollo al limone ed erbe aromatiche con misticanza e patate arrosto 🍷	21
Bistecca di manzo ai ferri con patate arrosto o fritte 🍷	26
Salmone nordico con insalata di cetriolo e aneto, dressing allo yogurt e patate schiacciate 🍷	24
Gamberoni al forno con aglio, limone e prezzemolo 🍷	22
Tortino di zucca e patate con pecorino romano e salvia 🍷 🍷	16

HAMBURGER & INSALATE	€
Beef Burger: pane fatto in casa, burger di manzo, provola affumicata, bacon, lattuga, pomodoro, salsa speciale, servito con patatine fritte	20
Chicken Burger: pane fatto in casa, cotoletta di pollo, coleslaw, maionese speziata servito con patatine fritte	18
Caesar Salad: lattuga romana, pollo alla griglia, parmigiano in scaglie, crostini di pane casereccio, salsa caesar	16
Vita Bowl: misticanza, ceci, cetrioli, cavolo rosso, avocado, uovo sodo, semi misti 🍷 🍷	15
Avocado Toast: bruschetta di pane con avocado 🍷 🍷 (puoi chiedere variante senza glutine 🍷)	10
Aggiungi: Salmone affumicato + 3 Uovo all’occhio di bue 🍷 + 3	

LEGENDA

- 🍷 Senza Glutine
- 🍷 Vegetariano
- 🍷 Vegano

ENGLISH

STARTERS	€
“Suppli al telefono”: classic Roman fried rice croquette with a heart of melted mozzarella 🍷	3,5
Prosciutto di Norcia with buffalo mozzarella and warm focaccia	12
Bruschetta with Burrata, confit aubergines and toasted almonds 🍷	8
Prawns & Avocado salad with cocktail sauce 🍷	14
Pumpkin and potato velouté, soft-boiled egg, rosemary oil and crunchy seeds 🍷 🍷	12

FIRST COURSES	€
Spaghetti with tomato and basil 🍷	12
Spaghetti with garlic, olive oil and chili 🍷	13
Rigatoni alla Carbonara	15
Rigatoni all’Amatriciana	15
Tonnarelli cacio e pepe 🍷	15
Pumpkin ravioli with Parmigiano fondue and walnuts 🍷	16
Lasagna Bolognese	15
Baked pasta casserole with cheese, mushrooms and sausage	16
Ricotta and spinach “girella” with tomato sauce 🍷	16
Farmers soup with beans and seasonal vegetables 🍷 🍷	14
ASK THE STAFF FOR GLUTEN-FREE PASTA 🍷	

MAIN COURSES	€
Lemon and herb roasted chicken with mixed greens and roasted potatoes 🍷	21
Grilled beef steak with roasted potatoes or French fries 🍷	26
Nordic Salmon with cucumber and dill salad, smashed potatoes 🍷	24
Oven-baked king prawns with garlic, lemon and parsley 🍷	22
Pumpkin and potato pie with Pecorino Romano and sage 🍷 🍷	16

BURGER & SALADS	€
Beef Burger: beef burger: homemade bun, beef patty, smoked provolone, bacon, lettuce, tomato, special sauce, served with French fries	20
Chicken Burger: homemade bun, chicken cutlet, coleslaw, sriracha mayo served with French fries	18
Caesar Salad: romaine lettuce, grilled chicken, shaved Parmigiano, homemade croutons, Caesar dressing	16
Vita Bowl: mixed greens, chickpeas, cucumber, red cabbage, avocado, soft boiled egg, mixed seeds 🍷 🍷	15
Avocado Toast: sliced avocado on sour dough bread 🍷 (you can ask for gluten-free bread 🍷)	10
Add: Smoked salmon + 3 Fried egg 🍷 + 3	

LEGEND

- 🍷 Gluten-free
- 🍷 Vegetarian
- 🍷 Vegan

SIDE DISHES	€
Roasted potatoés 🍷 🍷	6
French fries 🍷 🍷	6
Sautéed vegetables (broccoli or chicory) 🍷 🍷	6
Coleslaw: cabbage and carrots salad, yogurt-mayo dressing 🍷 🍷	6
Mixed salad 🍷 🍷	5

ROMAN PIZZAS	€
CLASSIC	
Marinara: tomato, garlic, oregano, extra virgin olive oil 🍷	8
Margherita: tomato, fior di latte mozzarella, basil 🍷	10
Bufalina: tomato, buffalo mozzarella, pesto 🍷	12
Quattro Formaggi: mozzarella, gorgonzola, Parmigiano, smoked provola 🍷	13
Crostino: mozzarella, cooked ham, Parmigiano	12
Regina: tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham	13
Boscaiola: mozzarella, sausage, mushrooms	13
Capricciosa: tomato, mozzarella, prosciutto, egg, mushrooms, artichokes, black olives	14
Napoli: tomato, mozzarella, anchovies	11
Salamino: tomato, mozzarella, spicy salami	12
SPECIALS	
Bella Vita: buffalo mozzarella, mortadella, burrata, pistachio	14
Autunno: roasted pumpkin, gorgonzola, mozzarella, walnuts	14
Rustica: mozzarella, sautéed chicory, sausage, Pecorino Romano	13
Orto: tomato, buffalo mozzarella, eggplant, pesto 🍷	14
Norcia: focaccia with buffalo mozzarella, prosciutto, baby artichokes, Parmigiano flakes	14
Giardino: mozzarella, zucchini, burrata, sun-dried tomatoes 🍷	14
Vesuvio: tomato, mushrooms, mozzarella, spicy salami, sausage	15

DESSERTS	€
Vitamisu: classic tiramisù, reinvented with our unique twist 🍷	7
Red Berries Meringata: crisp meringue with vanilla cream and red berries 🍷 🍷	8
Homemade ricotta and sourcherry tart 🍷	7
Pineapple carpaccio with coconut ice cream and melon spheres 🍷 🍷	7
Walnut brownie: dark chocolate brownie with walnuts, served warm with mascarpone cream 🍷	7