

VR RESTAURANT

MENU

APERTURA CUCINA

PRANZO 12.00/14.30

CENA 19.00/22.00

SCAN QR CODE



TO VIEW OUR
ENGLISH MENU

ELENCO DEI 14 ALLERGENI:

Di seguito riportata la lista degli allergeni che potrebbero essere presenti nelle pietanze del nostro menù. Ricordiamo alla gentile clientela che, tali ingredienti potrebbero causare reazioni allergiche. Pertanto si invita, ove necessario, a chiedere al personale di sala eventuali allergie o problematiche alimentari.

1. GLUTINE / 2. CROSTACEI E DERIVATI / 3. UOVA / 4. PESCE E DERIVATI / 5. ARACHIDI E DERIVATI / 6. SOIA E DERIVATI / 7. LATTE E DERIVATI / 8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / 9. SEDANO E DERIVATI / 10. SENAPE E DERIVATI / 11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI / 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / 13. LUPINO E DERIVATI / 14. MOLLUSCHI E DERIVATI

ANTIPASTI

di mare

GRAN ANTIPASTO MARINO

Degustazione dei nostri antipasti di mare. Un mix di specialità, per assaporare il meglio della nostra cucina di mare.

25.⁰⁰€

TRIS TARTARE VIA ROMA TONNO, MAZZANCOLLE E SALMONE

Tartare di tonno rosso, mazzancolle dolci e salmone norvegese, condite con agrumi, erbe aromatiche e olio extravergine.

18.⁰⁰€

POLPO ALLA CATALANA

Tentacoli di polpo, serviti con pomodorini, cipolla rossa di Tropea e sedano croccante. Arricchito con olio extravergine d'oliva e limone.

15.⁰⁰€

INSALATA MARINA

Polpo, calamari, gamberi e cozze, olio extravergine d'oliva, limone e prezzemolo. Servita con sedano croccante e pomodorini freschi.

15.⁰⁰€

SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE

Cozze e vongole saltate in padella con aglio, prezzemolo, vino bianco. Il tutto servito con crostini di pane caldo.

12.⁰⁰€

GAMBERETTI IN SALSA ROSA

Gamberetti serviti su un letto di lattughina croccante e conditi con la classica salsa cocktail fatta in casa.

13.⁰⁰€

MAZZANCOLLE MARINATE

Mazzancolle fresche, marinate in olio extravergine d'oliva, agrumi e erbe aromatiche. Servite con pepe rosa e misticanza croccante.

13.⁰⁰€

Coperto €1,50



PRIMI

di mare

LINGUINE ALLO SCOGLIO *con pomodorini freschi*

Linguine, aglio, olio, prezzemolo, frutti di mare tra cui cozze, vongole, calamari e gamberi.

15.⁰⁰€

RISOTTO ALLA PESCATORA

Risotto cremoso con un mix di frutti di mare come gamberi, calamari, vongole, cozze, olio extravergine d'oliva, prezzemolo e aglio.

15.⁰⁰€

SPAGHETTONE ALLA PUTTANESCA DI RICCIOLA

Spaghettoni con pomodorini, olive nere, capperi, acciughe, ricciola fresca e peperoncino.

16.⁰⁰€

GNOCCHI ALLA CREMA DI SCAMPI

Gnocchi di patate freschi, con crema di scampi e panna.

14.⁰⁰€

LINGUINE ALL'ASTICE *(Min. 2 persone)*

Linguine servite con astice intero, con pomodorini freschi, aglio, prezzemolo e un tocco di vino bianco.

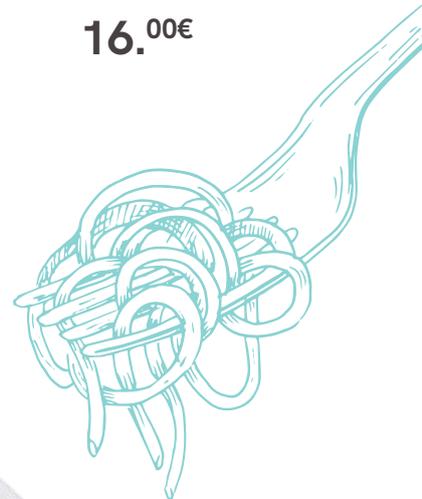
20.⁰⁰€

PUTTANESCA DI TONNO

Pici con filetti di tonno fresco, saltati con pomodorini, olive nere, capperi, acciughe, olio extravergine e peperoncino.

16.⁰⁰€

Coperto €1,50



SECONDI

di mare

TONNO ROSSO AL SESAMO *con misticanza*

Trancio di tonno scottato, in crosta di sesamo, olio extravergine d'oliva, limone e aceto balsamico.

18.00€

FILETTO DI RICCIOLA *e scarola*

Filetto di ricciola, accompagnato da una scarola stufata, olio extravergine d'oliva, aglio e un pizzico di peperoncino.

18.00€

FRITTURA MARINA *con insalata mista di stagione*

Selezione di pesce fresco, gamberi e calamari fritti con contorno di insalata.

18.00€

FILETTO DI SALMONE *con purè di patate*

Filetto di salmone scottato accompagnato da purè di patate.

15.00€

GRIGLIATA MARINA *con patate al rosmarino*

Grigliata di pesce bianco, gamberi, scampi e spiedino di calamari con contorno di patate al rosmarino.

22.00€

POLIPO SCOTATTO *su crema di zucchini*

Polpo scottato accompagnato da una crema di zucchini.

18.00€

Coperto €1,50

MENÙ DEGUSTAZIONE DI PESCE

Chiedi al nostro staff



ANTIPASTI

di terra

TAGLIERE VIA ROMA

Affettati selezionati, salumi umbri, formaggi, bruschette, marmellate artigianali e salsicce secche.

22.00€

CARPACCIO DI BUFALA E BURRATA

Carpaccio di bufala, burrata fresca, olio extravergine d'oliva, pepe nero e rucola fresca.

15.00€

CROSTINI MISTI

Crostini di pane, classico al pomodoro, tartufo e pecorino, paté di fegatini.

9.00€

TARTARE DI MANZO STRACCIATELLA E TARTUFO

Carne di manzo battuta al coltello con stracciatella e tartufo, condita con olio extravergine d'oliva, sale Maldon e pepe al limone.

15.00€

PRIMI

di terra

PICI AL RAGÙ BIANCO DI CHIANINA

Pici fatti a mano con ragù bianco di Chianina, sfumato con vino bianco e insaporito con aromi freschi.

14.00€

TAGLIATELLE AI PORCINI

Tagliatelle fatte in casa, con sugo ai porcini e porcini freschi.

13.00€

PICI CACIO E PEPE *con guancia di Cinta Senese*

Pici fatti a mano con crema di pecorino, pepe e bocconcini di carne di Cinta Senese.

14.00€

Coperto €1,50



SECONDI

di terra

FILETTO DI MANZO *ai porcini*

Filetto di manzo con funghi porcini accompagnato da una delicata salsa aromatica.

22.00€

FILETTO DI MANZO *al pepe verde*

Morbido filetto di manzo con salsa al pepe verde.

22.00€

TAGLIATA DI MANZO *con rucola grana e pomodorini*

Tagliata di manzo, servita su un letto di rucola fresca, scaglie di Grana Padano e pomodorini.

20.00€

TAGLIATA DI MANZO *con tartufo estivo*

Morbida tagliata di manzo, impreziosita dal tartufo estivo.

20.00€

INSALATONE & CONTORNI

INSALATONA GRECA

Cetrioli croccanti, pomodori maturi, olive nere, cipolla rossa e feta, condito con olio extravergine d'oliva e origano.

10.00€

INSALATONA DI SALMONE

Tartare di salmone accompagnato da verdure fresche, avocado.

12.00€

INSALATONA DI TONNO

Tonno, verdure di stagione e olive.

10.00€

PATATE AL FORNO

5.00€

VERDURE GRIGLIATE

5.00€

ERBETTE DI STAGIONE SALTATE

5.00€

Coperto €1,50



BURGER

CLASSIC BURGER

Un hamburger con carne di alta qualità, servito in un morbido panino con lattuga, pomodoro patatine fritte e salse.

13.00€

CHICKEN BURGER

Cotoletta di pollo servita in un morbido panino con lattuga, pomodoro patatine fritte e salse.

12.00€

PORCO BURGER

Carne di maiale grigliata accompagnata da un morbido panino, insalata fresca, cipolle caramellate patatine fritte e salse.

15.00€

SFIZIOSITÀ

FRITTO MISTO

Un mix di prelibatezze fritte.

8.00€

PATATINE FRITTE

Croccanti fuori e morbide dentro.

5.00€

JALAPEÑOS (6 Pz.)

Piccanti e saporiti.

5.00€

OLIVE ASCOLANA (8 Pz.)

Olive verdi farcite con un ripieno di carne, impanate.

5.00€

MOZZARELLE IMPANATE (8 Pz.)

Piccole mozzarelle, impanate e fritte.

5.00€

Coperto €1,50



PINSE

MARGHERITA

Polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio EVO e basilico

7.00€

PERUGINA

Polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia

8.00€

VULCANO

Polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino piccante.

8.00€

BUFALINA

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala e prosciutto crudo

10.00€

VEGETARIANA

Polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, carciofi, melanzane e spinaci.

9.00€

CAPRICCIOSA

Polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, carciofi, funghi champignon, prosciutto crudo, uova sode e olive nere.

10.00€

MODENA

Polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, pancetta, rucola e glassa di aceto balsamico.

9.00€

Coperto €1,50



EMILIANA

Mozzarella fiordilatte, mortadella di Bologna, crema al pistacchio, straciatella di bufala e glassa di aceto balsamico.

9.00€

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella fiordilatte, salsiccia fresca e friarielli.

10.00€

CARCIOFONA

Mozzarella fiordilatte, crema di carciofi, bresaola, carciofini, valeriana, scaglie di parmigiano e glassa di aceto balsamico.

11.00€

GUSTOSA

Mozzarella fiordilatte, salsiccia, patate al forno e pancetta.

10.00€

PRIMAVERA

Mozzarella fiordilatte, gamberetti, zucchine grigliate, straciatella e pepe rosa.

11.00€

LEggerINA

Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, peperoni e speck.

10.00€

BELLA D'ESTATE

Mozzarella fiordilatte, rucola, pomodorino, scaglie di grana e prosciutto crudo.

10.00€

PINSE

alla pala



MARGHERITA

18.00€

2 GUSTI A SCELTA

20.00€

3 GUSTI A SCELTA

23.00€

solo da asporto

1.50€ Ogni ingrediente aggiuntivo



DESSERT

fatti da noi

IL TIRAMISÙ

Savoiardo, caffè e crema al mascarpone.

6.00€

FRESCA CHEESECAKE

Crumble di biscotti, crema al formaggio, fragola, menta e lime.

6.00€

PANNA COTTA

Panna fresca, zucchero e vaniglia, viene servita con la tua scelta di topping.

5.00€

*Dalla nostra
pasticceria di fiducia*

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

6.00€

SEMIFREDDO AI FRUTTI ROSSI

6.00€

PROFITEROLE BIANCO/NERO

6.00€

TARTUFO BIANCO/NERO

5.00€

Coperto €1,50



BEVANDE

caffetteria

CAFFÈ	1.50€
CAFFÈ decaffeinato	1.50€
CAFFÈ corretto	2.00€
CAFFÈ americano	2.00€
ORZO/GINSENG piccolo	1.50€
ORZO/GINSENG grande	2.00€
CAPPUCCINO	2.00€
CAPPUCCINO decaffeinato	2.00€
CAPPUCCINO orzo/ginseng	2.00€
CAFFÈ shakerato	3.00€
CAFFÈ shakerato con baileys	4.00€

digestivi

AMARO	4.00€
BRANDY	4.00€
GRAPPA CASTAGNER bianca/ barrique	3.00€
GRAPPA 903 bianca	3.00€
GRAPPA 903 barrique	4.00€
GRAPPA Fuoriclasse Amarone	4.00€
GRAPPA Prime Uve	4.00€
RUM Pampero Anniversario	6.00€
RUM Don Papa	6.00€

bibite

ACQUA 0,5 L	1.00€
ACQUA 1 L	2.00€
SUCCHI di frutta	3.00€
ESTATHÈ brick	1.30€
ESTATHÈ lattina	2.50€
ESTATHÈ/COCA/FANTA/SPRITE bottiglia in vetro	3.00€
SCHWEPPE	2.50€
SANPELLEGRINO	3.00€
REDBULL	3.00€
SPREMUTA d'arancia	3.50€

RUM Zacapa 23	8.00€
RUM Gold Mauritius	7.00€
RUM Diplomatico	8.00€
RUM Kraken	6.00€
RUM S.Teresa	7.00€
WHISKY Jack Daniel's	4.00€
WHISKY J&B	4.00€
WHISKY Taliskye	8.00€
WHISKY Col ila	9.00€

birre in bottiglia

BECK'S	4.00€
HEINEKEN	4.00€
MORETTI	4.00€
MESSINA	4.00€
ICHNUSA non filtrata	4.00€
CRISTALLI DI SALE	4.00€
CORONA	4.00€
TENNENT'S	4.00€
CERES	4.00€
MORETTI rossa	4.00€
ICNUSA 66Cl	4.50€
MORETTI 66Cl	4.50€

vino alla spina

1/4 Litro	4.00€
1/2 Litro	6.00€
1 Litro	10.00€
VINO DELLA CASA "Le tenute" - Morellino di Scansano	12.00€

speciali in bottiglia

IPA	5.00€
GAUDENS	5.00€
MASTRI BIRRAI artigianali umbri bionda / rossa / ipa / doppio malto	6.00€

alla spina

ICHNUSA non filtrata 20Cl	3.50€
ICHNUSA non filtrata 40Cl	5.50€
HEINEKEN 20Cl	3.50€
HEINEKEN 40Cl	5.50€

