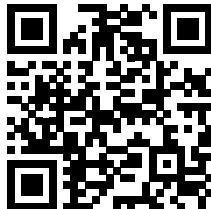


# VR RESTAURANT

## *MENU*

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

## ANTIPASTONE VIA ROMA

Un mix di specialità di mare.

**30€**

## 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€**

## CAPESANTE

Con salsa guacamole e cipolle di Tropea caramellate.

**15€**

## TARTARE DI TONNO E MANGO

**18€**

## POLPO SCOTTATO

Tentacoli di polpo, accompagnato da purè e zafferano.

**18€**

## INSALATA DI MARE

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

**15€**

## TAGLIERE VIA ROMA.

Affettati selezionati, salumi umbri, formaggi, bruschette,  
marmellate artigianali e salsicce secche. (Per 2 persone)

**25€**

## TARTARE 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€**

## CROSTINI DELLO CHEF

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

**9€**

# PRIMI

## PACCHERI AL SUGO DI BACCALÀ

Con olive tagiasche, mantecati al pecorino.

18€

## LINGUINE ALLO SCOGLIO

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

16€

## CHITARRINI ALLE VONGOLE

Vongole veraci e crumble di taralli al prezzemolo.

18€

## PICI CACIO E PEPE

Con crudità di gamberi e liquirizia.

16€

## RISOTTO CARNAROLI

“ONDE DEL MEDITERRANEO”

“Ragù” di pesce e frutti di mare

18€

## GNOCCHI ALL'ASTICE

Gnocchi di patate freschi, con astice. (Per 2 persone)

20€

## PICI AL RAGÙ DI CHIANINA

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

15€

## TAGLIATELLE AI PORCINI

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

16€

## PICI CACIO E PEPE

E GUANCIALE DI CINTA SENESE

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

15€

# SECONDI

## TONNO ROSSO AL SESAMO

Trancio di tonno scottato, in crosta di sesamo e scarola saltata.

18€

## FRITTURA DI MARE CON INSALATA MISTA

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

18€

## TRANCIO DI SALMONE

Trancio di salmone con spinacino fresco e maionese al lampone.

16€

## GRIGLIATA DI MARE MISTA

Con patate al rosmarino.

25€

## ORATA AL FORNO

Orata fresca al forno alla mediterranea

18€

## FILETTO MANZO AI PORCINI

Filetto di manzo con funghi porcini accompagnato  
da una delicata salsa aromatica. (200gr.)

25€

## TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO

Morbida tagliata di manzo, impreziosita dal tartufo estivo.

20€

# CONTORNI

## PATATE AL FORNO

5€

## VERDURE GRIGLIATE

5€

## ERBETTE DI STAGIONE SALTATE

5€

# INSALATONE

## INSALATONA GRECA

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

12€

## INSALATA DI SALMONE

Tartare di salmone accompagnato da verdure fresche, avocado

15€

## INSALATA DI TONNO

Tonno, verdure di stagione e olive.

12€

# SFIZIOSITÀ

## FRITTO MISTO

Un mix di prelibatezze fritte.

8€

## PATATINE FRITTE

Croccanti fuori e morbide dentro.

5€

## JALAPEÑOS (5 Pz.)

Piccanti e saporiti.

6€

## OLIVE ASCOLANA (8 Pz.)

Olive verdi farcite con un ripieno di carne, impanate.

5€

## MOZZARELLE IMPANATE (8 Pz.)

Piccole mozzarelle, impanate e fritte.

5€

Coperto € 2.00

# BURGER

## CLASSIC BURGER

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

13€

---

## CHICKEN BURGER

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

12€

---

## PORCO BURGER

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

15€

# PINSE

## MARGHERITA

Polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio EVO e basilico.

7€

---

## PERUGINA

Polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia.

8€

---

## VULCANO

Polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino piccante.

8€

**Coperto € 2.00**

## **BUFALINA**

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala e prosciutto crudo.

**10€**

## **VEGETARIANA**

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

**9€**

## **CAPRICCIOSA**

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

**10€**

## **MODENA**

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

**9€**

## **EMILIANA**

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

**9€**

## **SALSICCIA E FRIARIELLI**

Mozzarella fiordilatte, salsiccia fresca e friarielli.

**10€**

## **CARCIOFONA**

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

**11€**

## **GUSTOSA**

Mozzarella fiordilatte, salsiccia, patate al forno e pancetta.

**10€**

## **PRIMAVERA**

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

**11€**

## **LEggerina**

Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, peperoni e speck.

**10€**

## **BELLA D'ESTATE**

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

**10€**

# PINSE

## ALLA PALA

**MARGHERITA**  
18€

**2 GUSTI A SCELTA**  
20€

**3 GUSTI A SCELTA**  
23€

solo da asporto

+1.50€ Ogni ingrediente aggiuntivo

# DOLCI

**IL TIRAMISÙ**  
Savoiardo, caffè e crema al mascarpone.

6€

**FRESCA CHEESECAKE**

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

6€

**PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO**

Panna fresca, zucchero e vaniglia.

5€

**COPPA AL MASCARPONE**

Con scaglie di cioccolato

6€

Coperto € 2.00

# BEVANDE

## caffetteria

CAFFÈ	1. 50€
CAFFÈ decaffinato	1. 50€
CAFFÈ corretto	2. 00€
CAFFÈ americano	2. 00€
ORZO/GINSENG piccolo	1. 50€
ORZO/GINSENG grande	2. 00€
CAPPUCCINO	2. 00€
CAPPUCCINO decaffinato	2. 00€
CAPPUCCINO orzo/ginseng	2. 00€
CAFFÈ shakerato	3. 00€
CAFFÈ shakerato con baileys	4. 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€
SCHWEPPES	2. 50€
SANPELLEGRINO	3. 00€
REDBULL	3. 00€
SPREMUTA d'arancia	3. 50€

## 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€

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 ilà	9. 00€

# birre in bottiglia

# alla spina

BECK'S	4. <sup>00</sup> €	ICHNUSA non filtrata 20Cl	3. <sup>50</sup> €
HEINEKEN	4. <sup>00</sup> €	ICHNUSA non filtrata 40Cl	5. <sup>50</sup> €
MORETTI	4. <sup>00</sup> €	HEINEKEN 20Cl	3. <sup>50</sup> €
MESSINA	4. <sup>00</sup> €	HEINEKEN 40Cl	5. <sup>50</sup> €
ICHNUSA non filtrata	4. <sup>00</sup> €		
CRISTALLI DI SALE	4. <sup>00</sup> €		
CORONA	4. <sup>00</sup> €		
TENNENT'S	4. <sup>00</sup> €		
CERES	4. <sup>00</sup> €	1/4 Litro	4. <sup>00</sup> €
MORETTI rossa	4. <sup>00</sup> €	1/2 Litro	6. <sup>00</sup> €
ICNUSA 66Cl	4. <sup>50</sup> €	1 Litro	10. <sup>00</sup> €
MORETTI 66Cl	4. <sup>50</sup> €	VINO DELLA CASA "Le tenute" - Morellino di Scansano	12. <sup>00</sup> €

# speciali in bottiglia

IPA	5. <sup>00</sup> €
GAUDENS	5. <sup>00</sup> €
MASTRI BIRRAI artigianali umbri bionda / rossa / ipa / doppio malto	6. <sup>00</sup> €

# 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

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



## 2. CROSTACEI E DERIVATI

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili



## 3. UOVA

uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



## 4. PESCE E DERIVATI

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali



## 5. ARACHIDI E DERIVATI

creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## 6. SOIA E DERIVATI

prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## 7. LATTE E DERIVATI

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## 8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagù, noci pecan, anacardi, pistacchi



## 9. SEDANO E DERIVATI

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## 10. SENAPE E DERIVATI

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## 11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale



## 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



## 13. LUPINO E DERIVATI

presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari



## 14. MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...