



VICI

BISTROT & RISTORANTE

Un luogo, due anime

VICI Bistrot & Ristorante rappresenta l'essenza culinaria dell'InterContinental Rome Ambasciatori Palace.

Qui ogni momento della giornata è scandito da esperienze diverse e sapori autentici, nati dall'estro dell'Executive Chef Marco Ciccotelli.

VICI Bistrot, durante il giorno è vivace e accogliente, con un menù che celebra l'italianità più amata al mondo. Ingredienti locali e stagionali danno vita a piatti freschi, ideali per una pausa leggera e genuina.

VICI Ristorante, la sera, ti accoglie in un'atmosfera elegante e informale, con un menù dai sapori più intensi, pur conservando la stessa anima italiana. Le materie prime restano protagoniste, ma la tecnica ne esalta ogni sfumatura, dando vita a una cucina raffinata e contemporanea.

One place, two souls

VICI Bistrot & Ristorante captures the culinary spirit of InterContinental Rome Ambasciatori Palace.

Here, every moment of the day offers a distinct journey through flavor, shaped by the creativity of our Executive Chef Marco Ciccotelli.

VICI Bistrot is lively and welcoming during the day, with a menu that celebrates the most beloved expressions of Italian cuisine. Local and seasonal ingredients bring to life fresh dishes, ideal for a light and genuine break.

VICI Ristorante welcomes guests in an elegant yet relaxed atmosphere in the evening, with a menu featuring more intense flavors, while preserving the same Italian soul. Exceptional ingredients are the heart of the experience, but technique enhances every nuance, giving shape to a refined and contemporary cuisine.

VICI
BISTROT

Le Prelibatezze



Prosciutto di Parma <i>Parma Ham</i> 1 9	22
Prosciutto Patanegra <i>Patanegra Ham</i> 1 9	32
Ventricina Abruzzese <i>Ventricina Abruzzese</i> 1 9	22
Selezione di salumi Degustazione di 3 salumi a scelta <i>Tasting of 3 cured meats of your choice</i> 7 8 12	26
La Caprese <i>Buffalo mozzarella Caprese</i> 7	22
Selezione di formaggi laziali <i>Selection of cheeses from Lazio</i> 7	28
Suppli alla romana <i>Roman-style suppli</i> 1 2 3 4 5 7 8 9 12 14**	8
Filetti di baccalà fritto <i>Fried cod fillets</i> 1 2 3 4 5 8 14**	14
Pallotte cacio e ova <i>Cheese and eggs "pallotte"</i> 1 2 3 4 5 7 14**	12



Le Insalate

Lattuga romana, pollo, uova salsa al Parmigiano Reggiano <i>Romaine lettuce with grilled chicken eggs and Parmigiano Reggiano dressing</i> 1 3 4 5 7 8 10 12	24
Insalata cappuccina, pomodori, olive, cetrioli, cipolla in carpione e feta <i>Cappuccina lettuce with ripe tomatoes, olives, cucumbers, onions marinated in vinegar, and feta cheese</i> 7 10 12	23
Insalata di stagione <i>Seasonal salad</i>	20

Le pinse

Olio extravergine di oliva e rosmarino <i>Olive oil and rosemary</i> 1**	12
Pomodoro e mozzarella di bufala <i>Tomato and buffalo mozzarella</i> 1 7**	24
Verdure grigliate e pesto di basilico <i>Grilled vegetables with basil pesto</i> 1 7 8**	24
Stracciata fiori di zucca e alici di Cetara <i>Stracciata cheese with zucchini blossoms and Cetara anchovies</i> 1 4 7**	28



Gli Antipasti

Frisella mediterranea <i>Mediterranean frisella</i> 1 7 8 9 10	18
Battuta di manzo, insalatina di asparagi marinati <i>Beef tartare with marinated asparagus salad</i> 10	24
Tartare di spigola, misticanza aromatica e mandorle tostate <i>Sea bass tartare, aromatic baby greens, toasted almonds</i> 4 8 10**	26
Polpo, patate e olive taggiasche <i>Octopus with potatoes and Taggiasca olives</i> 10 14	26

I Primi



- Spaghettoni pomodoro e basilico **22**
Spaghettoni pasta served with fresh tomato sauce and basil 1 7 9
- Chitarrina, vongole veraci, fiori di zucca e bottarga di muggine **30**
Chitarrina pasta with fresh clams, zucchini blossoms and mullet bottarga 1 3 4 7 8 9 12 14
- Mezze maniche all'Amatriciana **24**
Mezze maniche pasta with guanciale, tomato sauce and Pecorino Romano 1 7 9 12
- Calamarata, gamberi, pomodorini infornati e zafferano **26**
Calamarata pasta with prawns baked cherry tomatoes and saffron 1 2 4 7 9 12 14
- Zuppa del Giorno **22**
Soup of the day

I Secondi



- Carré di vitello alla brace, bieta gratinata e salsa al rosmarino **34**
Grilled veal rack with gratinated Swiss chard and rosemary sauce 7 9 12
- Tagliata di manzo **36**
con verdura di stagione ripassata
Beef tagliata with lightly sautéed seasonal vegetables
- Pescato del Giorno **34**
con verdure alla griglia
Catch of the day with seasonal vegetables 2 4 14
- Frittura di calamari **32**
Fried calamari 1 2 3 4 5 8 12 14 **
- Vici Burger **28**
Carne di manzo, pomodoro, lattuga romana e bacon, servito con patatine fritte
Beef, tomato, romaine lettuce and bacon, served with French fries 1 2 3 5 6 7 8 10 11 12 13 *
- Fiorentina **110**
T-Bone
Servita con patate arrosto e verdura di stagione
Served with baked potatoes and seasonal vegetable
- L'Ortolano**
- Verdura di stagione ripassata **12**
Sautéed seasonal vegetable
- Asparagi alla brace **12**
Grilled asparagus
- Patate al forno **12**
Roasted potatoes



I Dolci

- Tiramisù **15**
Savoardi, caffè, crema al mascarpone e cacao
Ladyfingers with coffee, mascarpone cream and cocoa 1 3 6 7 10 13
- Fragole **15**
Fragole marinate e panna montata
Marinated strawberries with whipped cream 7 12
- Crostata di albicocche **15**
Pasta frolla e confettura di albicocche
Shortcrust pastry with apricot jam 1 3 6 7 10 12 13
- Parfait di mandorle **15**
Mousse ghiacciata alle mandorle e salsa al cioccolato fondente
Frozen almond mousse with dark chocolate sauce 1 3 6 7 8 10 13
- Selezioni di gelati **15**
Cioccolato, crema alla vaniglia, pistacchio, nocciola, fragola e limone
Chocolate, vanilla cream, pistachio, hazelnut, strawberry and lemon 1 3 6 7 8 10 12



<i>Bollicine</i>	🍷	🍷	🍷
Prosecco Biancavigna Cuzziol, Glera, Veneto	9€	40€	
Brut Metodo Classico Cotarella, Roschetto, Lazio	14€	58€	

<i>Vini Rosé</i>	🍷	🍷	🍷
Alie Ammiraglia Frescobaldi, Syrah, Vermentino, Toscana	10€	45€	
Sorelle Cotarella, Merlot, Aleatico, Lazio	15€	65€	

<i>Vini Bianchi</i>	🍷	🍷	🍷
Albizzia Frescobaldi, Chardonnay, Toscana	7€	33€	
Insolia Cusumano, Insolia, Sicilia	9€	35€	
Poggio dei Gelsi Igna, Trebbiano, Malvasia, Rossetto, Lazio	9€	38€	
Soente Cotarella, Viognier, Lazio	12€	50€	
Bolgheri Antinori Antinori, Vermentino, Toscana	14€	55€	



<i>Vini Rossi</i>	🍷	🍷	🍷
Castiglioni Frescobaldi, Chianti, Toscana	7	33	
Syrah Cusumano, Syrah, Sicilia	9	35	
Merlot Cusumano, Merlot, Sicilia	9	35	
Villa Antinori Toscana IGT Antinori, Sangiovese, Cabernet, Syrah, Toscana	12	53	
Sodale Cotarella, Merlot, Lazio	15	63	

Beer



- Beer Lagunitas I.P.A. India Pale Ale 6.2% abv, California 12€
Menabrea 150 Bionda Lager 4.8% abv, Italia 12€
Baladin Leon Belgian Strong Dark Ale 8.5% abv, Italia 12€
Baladin Isaac Blanche 5% abv, Italia 12€
Baladin Wayan Saison 5.8% abv, Italia 12€
Peroni Nastro Azzurro Lager 5.1% abv, Italia 12€
Heineken 0.0 non alcolica, Olanda 10€

Tea Selection 8€

- Earl Grey Imperial
English Breakfast
Darjeeling
Lemon and Ginger
Sogno d'Amore Infusion
Jasmine Green Tea
Chamomile
Red Fruits
Purity Infusion
Gunpowder Green Tea



Soft Drinks 7€

- | | |
|----------------|---------------------|
| Mineral Water | Tonic Water |
| Coca Cola | Soda Pompelmo |
| Coca Cola Zero | Soda Water |
| Fanta | Ginger Beer |
| Sprite | Ginger Ale Lemonade |

Analcolici 15€

ORIENTAL LEMONADE Tanqueray 0%, lemon & sage sherbet, yuzu juice, ginger ale

EXOTIC CUCUMBER Tanqueray 0%, passion fruit juice, lime juice, cucumber syrup, ginger beer

COCO & BERRIES Tanqueray 0%, boiron coconut purea, lime juice, raspberry syrup, granatina

Caffetteria

- Single Espresso 6€
Double Espresso 8€
Espresso Macchiato 6€
American Coffee 8€
Latte 8€
Cappuccino 8€
Hot Chocolate 8€

Decaffeinated coffee is available on request.



Business Lunch 35€

It includes:

2 dishes, water, coffee and petit four

*From Monday to Friday,
from 12:30 PM to 3:00 PM.*

A selection of your choice from:

Parma Ham 1 9

Buffalo mozzarella Caprese 7

*Sea bass tartare, aromatic baby greens,
toasted almonds 4 8 10***

Soup of the day

In addition to a selection of your choice from:

Spaghettone tomato and basil 1 7 9

Pinsa romana with tomato

*and buffalo mozzarella 1 7***

*Romaine lettuce, chicken breast, egg
and Parmigiano Reggiano sauce 1 3 4 5 7 8 10 12*

Octopus with potatoes and Taggiasca olives 10 14

Include:

2 portate, acqua, caffè e petit four

**Da lunedì a venerdì
dalle ore 12:30 alle ore 15**

Una selezione a scelta tra:

Prosciutto di Parma 1 9

La Caprese 7

**Tartare di spigola, misticanza aromatica
e mandorle tostate 4 8 10****

Zuppa del Giorno

In aggiunta a una selezione a scelta tra:

Spaghettone pomodoro e basilico 1 7 9

**La pinsa romana con pomodoro
e mozzarella di bufala 1 7****

**Lattuga romana, pollo, uova
salsa al Parmigiano Reggiano 1 3 4 5 7 8 10 12**

Polpo, patate e olive taggiasche 10 14

VICI Bistrot & Ristorante

Via Vittorio Veneto 62 - 00187 Rome
viciviaveneto@ic-rome.com +39 06 4201 0788
@vici.viaveneto

All prices are in Euro (€) and VAT included

A discretionary 10% service charge will be added to your bill. Should you prefer not to include it, kindly inform a member of our staff. All pastas are handmade in house / gluten free pasta available upon request.

The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone preventative reclamation. Treatment in compliance with the requirements of EC regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU ARE KINDLY REQUESTED TO INFORM OUR STAFF.

ALLERGENS:

(1) gluten (2) crustaceans (3) egg (4) fish
(5) peanut (6) soy (7) dairy (8) nuts (9) celery
(10) mustard (11) sesame (12) sulfites (13) lupins
(14) mollusk (*) frozen product
(**) use of blast chiller for quickly cooling down

Tutti i prezzi sono in Euro (€) e comprensivi di IVA

Al conto verrà aggiunto un supplemento facoltativo del 10% per il servizio. Qualora preferiate non includerlo, vi invitiamo cortesemente a informare il nostro staff. Le nostre paste sono all'uovo e fatte in casa, la pasta senza glutine è disponibile su richiesta. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZEVI PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO PERSONALE.

ALLERGENI:

(1) glutine (2) crostacei (3) uova(4) pesce (5) arachidi
(6) soia (7) latticini (8) frutta a guscio (9) sedano
(10) senape (11) sesamo (12) solfiti (13) lupini
(14) molluschi (*) prodotto congelato
(**) sottoposto a processo di abbattimento termico