



VICI

# 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**  
RISTORANTE

## ANTIPASTI

### *Zucchine e foglie* 26€

Zucchine alla brace, foglie aromatiche  
da agricoltura acquaponica, salsa acidula alla menta e estratto di erbe  
*Grilled zucchini, aromatic leaves from aquaponic agriculture,  
tangy mint sauce, and herb extract*

7 12

### *Battuta di manzo* 28€

Salsa bernese, fiori di zucca  
*Béarnaise sauce, zucchini blossoms*

1 3 4 7 8 10 11 12

### *Spigola* 32€

Carpaccio di pesce, lattuga romana, kaffir  
*Fish carpaccio, romaine lettuce, kaffir*

4 7 9 12

### *Seppia e piselli* 30€

Seppia grigliata, crema di piselli,  
emulsione di seppia  
*Grilled cuttlefish, pea cream, cuttlefish emulsion*

4 7 9 12 14

## PRIMI PIATTI

### ***Ravioli***

28€

Ravioli ripieni di coda di manzo,  
composta di sedano, emulsione al rafano

*Oxtail ravioli with celery compote and horseradish emulsion*

1 3 6 7 8 9 12 \*\*

### ***Spaghetti alla chitarra***

26€

Spaghetti alla chitarra cacio e pepe

*Homemade spaghetti, pecorino cheeseblack pepper*

1 3 7 9 12

### ***Gnocchi***

32€

Scampi e dragoncello

*Scampi and tarragon*

1 2 3 4 7 9 12

### ***Risotto***

28€

Asparagi bianchi, Parmigiano Reggiano 120 mesi

*White asparagus, 120-month aged Parmigiano Reggiano*

7 9 12

## SECONDI PIATTI

### *Manzo* 48€

Intercosta di manzo, cipolla cremosa e misticanza

*Beef short rib, creamy onion and mixed baby greens*

1 3 7 8 9 10 12

### *Agnello* 42€

Costoletta di agnello, cacio e ova, patata fondente,  
salsa al timo e rosmarino

*Lamb chop, cacio e ova,*

*fondant potato, thyme and rosemary sauce*

1 3 7 8 9 10 12

### *Rombo* 42€

Asparagi di mare, salsa agli agrumi, caviale

*Sea asparagus, citrus souce, caviar*

2 3 4 7 9 12

### *Triglia* 40€

Asparagi verdi, fagiolini, brodo di pesce

*Green asparagus, green beans and fish broth*

4 7 9 12

## DESSERT

### *Selezione di formaggi laziali* 28€

*Selection of local cheeses from Lazio*

7

### *Meringa* 20€

Meringa, fragoline di Nemi,  
sorbetto al prosecco e spuma di yogurt greco

*Meringue, wild strawberries from Nemi,*

*Prosecco sorbet and Greek yogurt foam*

3 7 12

### *Bignè* 20€

Pasta choux, crema alla vaniglia Tahiti,  
ciliegie della Tuscia confit e pralinato di nocciole

*Choux pastry, Tahitian vanilla cream,*

*candied cherries from the Tuscia and hazelnut praline*

1 3 6 7 8 1 13

### *Cre moso* 20€

Parrozzo, cremoso fondente, Genziana,  
spuma al mascarpone e tuile al gruè di cacao

*Parrozzo, dark chocolate, Genziana cream,*

*mascarpone foam, and cocoa nib tuile*

1 3 6 7 8 10 12 13

### *Babà* 20€

Babà al Calvados, cuore di cioccolato bianco,  
Melannurca arrostita, gelato al cardamomo

*Calvados baba, white chocolate, roasted Melannurca apple heart,*

*cardamom ice cream*

1 3 6 7 8 10 12 13

## MENU DEGUSTAZIONE

### *Opera 1*

#### *Zucchine e foglie*

Zucchine alla brace, foglie aromatiche da agricoltura acquaponica, salsa acidula alla menta ed estratto di erbe

*Grilled zucchini, aromatic aquaponic leaves, tangy mint sauce, and herb extract*

7 12

#### *Spigola*

Carpaccio di spigola, lattuga alla brace, kefir

*Sea bass carpaccio, grilled lettuce, kefir*

4 7 9 12

#### *Risotto*

Risotto con asparagi bianchi e Parmigiano Reggiano 120 mesi

*Risotto with white asparagus and 120-month aged Parmigiano Reggiano*

7 9 12

#### *Manzo*

Intercosta di manzo, cipolla cremosa e misticanza

*Beef short rib, creamy onion, and baby greens*

1 3 7 8

#### *Bignè*

Pasta choux, crema alla vaniglia Tahiti, ciliegie della Tuscia confit e pralinato di nocciole

*Choux pastry, Tahitian vanilla cream,*

*Tuscia sour cherries confit, and hazelnut praline*

1 3 6 7 8 10 13

Il menù degustazione

da interdarsi per tutti gli ospiti del tavolo  
*the tasting menu is intended for the entire table*

Abbinamento vini 3 calici

*Wine pairing 3 glasses*

Abbinamento vini 5 calici

*Wine pairing 5 glasses*

*p.p. 110€*

*50€*

*80€*

## SOFT DRINKS 7€

Acqua minerale / *Mineral Water*

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Acqua Tonica / *Tonic Water*

Soda Pompelmo / *Grapefruit Soda*

Soda Water

Ginger Beer

Ginger Ale Lemonade

## CAFFETTERIA

Espresso / Espresso Macchiato

6€

Doppio Espresso

8€

Latte Macchiato

8€

Americano

8€

Cappuccino

8€

Decaffeinato disponibile su richiesta / *is available on request*

6€

Caffé Latte

8€

Selezione di Té / *Tea Selections*

8€

Earl Grey Imperiale, English Breakfast, Darjeeling, Limone e Zenzero, Infuso Sogno d'Amore, Gelsomino Speciale, Camomilla, Frutti Rossi, Tisana Purity, Tè Verde Gunpowder  
*Earl Grey Imperial, English Breakfast, Darjeeling, Lemon and Ginger, Sogno d'Amore Infusion, Jasmine Green Tea, Chamomile, Red Fruits, Purity Infusion, Gunpowder Green Tea*

### **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