

Vanda

PER INIZIARE STARTERS



SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI E SOTT'OLI Charcuterie and cheese board with marinated vegetables	€ 24,00
TAGLIERE DI PROSCIUTTO, MELONE, FICHI E BUFALA Prosciutto, melon, fig, and buffalo mozzarella platter	€ 20,00
BATTUTA DI MANZO ALLA MEDITERRANEA * Mediterranean-style beef tartare with anchovies, olives, capers, and sundried tomatoes	€ 18,00
GAZPACHO CON BURRATA E GRANELLA DI PESTO AL BASILICO Chilled Spanish gazpacho with burrata cheese and basil pesto	€ 15,00
CEVICHE DEL DI * Daily fresh Ceviche	€ 20,00
CARPACCIO DI SPIGOLA CON TARTUFO NERO FRESCO* Sea Bass carpaccio with fresh black truffle	€ 24,00

FRITTI DEEP FRIED

BACCALÀ IN PASTELLA* Dep fried cod	€ 12,00
FIORI DI ZUCCA MOZZARELLA E ALICI* Deep fried zucchini flowers stuffed with mozzarella and anchovies	€ 9,00
STRACCETTI DI POLLO* Deep fried chicken strips	€ 12,00
SUPPLÌ CLASSICO* Classic Suppli (rice ball with ragù and mozzarella, breaded and fried)	€ 3,00 l'uno/each
CARCIOFO ALLA GIUDIA CON FONDATA DI PECORINO Judia style artichoke with pecorino cheese fondue	€ 11,00

Vanda

PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL PASTA COURSES


AMATRICIANA Pasta with tomatoe sauce, with guanciale and pecorino cheese	€ 13,00
CARBONARA Pasta with eggs, guanciale and pecorino cheese	€ 13,00
GRICIA Pasta with guanciale and pecorino cheese	€ 13,00
CACIO E PEPE Pasta with pecorino cheese and black pepper	€ 13,00

PRIMI PIATTI PASTA COURSES

TROFIE AL PESTO DI BASILICO, PATATE E FAGIOLINI Trofie with basil pesto, potatoes and green beans	€ 14,00
FETTUCCELLE CON CREMA DI TARTUFO Crispy zucchini flowers stuffed with mozzarella and anchovies	€ 14,00
FETTUCCELLE CON TARTUFO NERO FRESCO Fettuccelle with fresh black truffle	€ 24,00
GNOCCHI AL RAGÙ* Homemade gnocchi with meat ragù	€ 14,00
PARMIGIANA DI MELANZANE CON BUFALA Eggplant parmesan with buffalo mozzarella	€ 14,00
GRICIA CON FICHI Gricia pasta with figs	€ 15,00

Vanda

SECONDI PIATTI MAIN COURSES



POLPETTE DI VITELLA AL PISTACCHIO E MORTADELLA/SUGO Veal meatballs with pistachio and mortadella, served with a pistachio or tomato sauce	€ 18,00
TAGLIATA DI MANZO AL PEPE ROSA E ROSMARINO CON CICORIA Sliced beef steak with pink peppercorns and rosemary, served with sautéed chicory	€ 26,00
TAGLIATA DI POLLO CON PEPERONI ARROSTI E MANDORLE Sliced chicken with roasted bell peppers and almonds	€ 18,00
CODA ALLA VACCINARA Vaccinara style oxtail	€ 18,00
TRIPPA ALLA ROMANA Vaccinara style oxtail	€ 16,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Roman-style veal saltimbocca	€ 16,00
TFRITTURA DI CALAMARI E ZUCCHINE* Fried calamari and zucchini	€ 20,00
POLPO E PANZANELLA* Grilled octopus wit Panzanella	€ 18,00
CATALANA DI GAMBERI E BACCALÀ* Vaccinara style oxtail	€ 20,00

I CONTORNI SIDE DISHES

CICORIA RIPASSATA Sautéed chicory with garlic and chili pepper	€ 7,00
PATATE AL FORNO Roast potatoes	€ 6,00
CARCIOFO ALL A ROMANA Roman-style fried artichoke	€ 7,00

Vanda

INSALATE SALADS

INSALATA GRECA
Classic Greek salad

€ 14,00

INSALATA DI POLPO, PATATE, POMODORO, FAGIOLINI, CAPPERI E OLIVE*
Octopus salad with potatoes, tomatoes, green beans, capers, and olives

€ 18,00

CAPRESE
Caprese salad (tomatoes, mozzarella, and basil)

€ 14,00

DOLCI DESSERTS

MILLEFOGLIE Sfoglia caramellata, crema Chantilly, fragole e cioccolato
Caramelized puff pastry, Chantilly cream, strawberries and chocolate
In abbinamento con/served with "Sauternes AOC"

€ 8,00 /12,00

TIRAMISÙ
Classic tiramisu
In abbinamento con/served with "POMELE" aleatico passito

€ 7,00/10,00

SALAME AL CIOCCOLATO
Chocolate salami
In abbinamento con/served with "MERLINO ROSSO"

€ 7,00/10,00

BOMBONIERA
Ice cream balls dipped in chocolate
In abbinamento con/served with "MOSCATO DELLO ZUCCO"

€ 6,00/10,00

SORBETTO AL LIMONE CON VODKA, PROSECCO E LIMONCELLO
Lemon sorbet with a splash of vodka, prosecco, and limoncello

€ 6,00

