

Menù



Antipasti / STARTER

Tagliere di salumi e formaggi toscani AEGH 22 €
serviti con focaccia

Selection of Tuscan cured meats and cheeses served with focaccia

Caprese di bufala G 12 €

mozzarella di bufala e pomodoro

Buffalo mozzarella cheese with fresh tomato

Crudo "Sano" amatriciano A 10 €

tagliato al coltello servito con focaccia

Hand-cut prosciutto with focaccia

Tris di bruschette ADGH 12 €

Pomodoro e basilico / Cicoria ripassata e pecorino

/ Spuma di mortadella e pistacchio

Tomato and basil / Sautéed chicory and pecorino cheese / Mortadella and pistachio foam

Cestino di verdure con salsa al peperone AG 14 €

Vegetable basket with pepper sauce

Carpaccio di manzo marinato G 14 €

al vino rosso con cipolle confit e scaglie di grana

Beef carpaccio marinated in red wine with confit onions and parmesan flakes

Zuppa di legumi (orzo, lenticchie, fagioli e ceci) AI 12 €

Legume soup with barley, lentils, beans and chickpeas

Special Brunch

Uova alla Benedict con salmone affumicato ACDG 13 €
(Pan brioche, salsa olandese, salmone affumicato)

Eggs Benedict with Smoked Salmon

American toast ACG 13 €

(Uova strapazzate, wurstel di suino, bacon)

Toast with scrambled eggs, pork frankfurters, bacon

Insalate & Bowl

INSALATA CAPRICCIOSA G 12 €

POMODORO, MISTICANZA, MAIS, BUFALA E CIPOLLA ROSSA
tomato, mixed salad, corn, buffalo mozzarella and red onion

BOWL VI&MI AF 13 €

RISO BASMATI, VERDURE WOK, CETRIOLO,
AVOCADO E GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO
basmati rice, wok vegetables, cucumbers, avocado and balsamic sauce

INSALATA MEDITERRANEA GD 13 €

TONNO SOTT'OLIO, PACHINO, OLIVE, BUFALA
tuna in oil, cherry tomatoes, olives, buffalo mozzarella

CAESAR SALAD ACGD 13 €

MISTICANZA, POLLO, GRANA, UOVO,
CROSTINI DI PANE E SALSÀ CESAR
salad, chicken, grana padana cheese, egg, croutons and caesar sauce

INSALATA DI MONTAGNA HG 12 €

PECORINO GRIGLIATO, NOCI E PERE
grilled Pecorino, Walnuts and Pears

Primi

/ PASTA DISHES

Pici toscani all'aglio A 20 €

Tuscan Pici with garlic

Risotto alla zucca e crumble di amaretti ACG 16 €

Pumpkin risotto and amaretti crumble

Spaghetti burro alici e fiori di zucca AG 16 €

Spaghetti with butter, anchovies and courgette flowers

Ravioli di burrata ACG 15 €

con salsa al pomodoro e basilico

Ravioli stuffed with burrata cheese served with tomato and basil sauce

Gnocchi di patate al ragù bolognese AI 15 €

Potato gnocchi served with bolognese sauce

Lasagna al ragù alla bolognese AGI 14 €

Homemade lasagna with bolognese sauce

Mezze maniche alla Carbonara ACG 13 €

Gricia

Amatriciana

Cacio e pepe

Half rigatoni with: Carbonara / Gricia / Amatriciana / Cacio e pepe

Secondi

/ MAIN COURSES

Saltimbocca alla romana con patate al forno AGL 16 €

Roman Saltimbocca with baked potatoes

Tagliata di manzo D 18 €

con pomodori secchi, rucola e scaglie di grana

Sliced beef with dried tomatoes, rocket and parmesan flakes

Tagliata di pollo alla cacciatora AG 18 €

Sliced chicken with olives, capers, white wine, garlic, onion and white vinegar

Guancia di vitello brasata al vino rosso AGI 18 €
servita con patate al forno

Veal cheek braised in red wine served with baked potatoes

Tortino alla zucca con fonduta di pecorino romano AGH 16 €

Pumpkin pie with pecorino romano fondue

CHEESEBURGER AG 15 €

Hamburger di chianina con pomodoro,
insalata e doppio formaggio cheddar

serviti con patate croccanti al forno

Chianina burger, tomatoes, salad with double cheddar cheese

served with roast potatoes

VI&MI BURGER AGJ 16 €

Hamburger di chianina con provola affumicata,
rucola, pomodori secchi e senape

serviti con patate croccanti al forno

Chianina burger, smoked provola cheese, rocket salad, dry tomatoes and mustard

served with roast potatoes

PULLED PORK BURGER BBQ AGID 16 €

Burger con spalla di maiale stufata servita con salsa BBQ

serviti con patate croccanti al forno

Burger with stewed pork shoulder served with BBQ sauce

served with roast potatoes



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELLA VAL D'ORCIA
DI NOSTRA PRODUZIONE E PIATTI TIPICI TOSCANI



Contorni / SIDE DISHES



	Patate al forno / <i>Roast potatoes</i>	6 €
	Cicoria** / <i>Chicory**</i>	6 €
	Verdure al forno / <i>Baked vegetables</i>	6 €

Pizzeria

RED

	MARGHERITA	AG 12 €
	<i>tomatoes sauce and mozzarella</i>	
	NAPOLI	AGD 12 €
	<i>tomatoes sauce, mozzarella cheese and anchovies</i>	
	CAPRICCIOSA	ACGH 14 €
	<i>tomatoes, mozzarella, eggs, artichokes, olives and ham</i>	
	PROSCIUTTO	AG 12 €
	<i>tomatoes sauce, mozzarella cheese and ham</i>	
	VEGETARIANA	AG 14 €
	<i>tomatoes sauce, mozzarella and mixed vegetables</i>	
	DIAVOLA	AG 12 €
	<i>Tomato, mozzarella and spicy salami</i>	

WHITE

	4 FORMAGGI	AG 12 €
	<i>Mozzarella, parmigiano, pecorino e gorgonzola</i>	
	<i>mozzarella cheese, parmesan cheese, pecorino cheese</i>	
	<i>and blue cheese</i>	
	BOSCAIOLA	AG 14 €
	<i>Mozzarella, salsicce e funghi</i>	
	<i>mozzarella, sausages and mushrooms</i>	
	MORTADELLA	AGH 15 €
	<i>Fiordilatte, mortadella, pistacchi e mozzarella di bufala</i>	
	<i>fiordilatte, mortadella, pistachios and buffalo mozzarella</i>	

Dessert

	Tortino al cioccolato fondente	AGH 8 €
	<i>Dark chocolate cake</i>	
	Semifreddo** ai tre cioccolati	CGA 8 €
	<i>Three chocolate parfait**</i>	
	Zabaione con cantucci alle mandorle	ACHG 8 €
	<i>Zabaione with almond biscuits</i>	
	Torta ricotta e pistacchio	AGH 5 €
	<i>Ricotta and pistachio cake</i>	

	Cheesecake ai frutti di bosco*	AG 8 €
	<i>Wild berries cheesecake*</i>	
	Cheesecake al cioccolato	AG 8 €
	<i>Chocolate cheesecake</i>	
	Tiramisù al caffè	ACG 8 €
	<i>Homemade tiramisù</i>	
	Torta al limone	ACG 5 €
	<i>Lemon cake</i>	

#VIMIAVENTINO | @VIMIAVENTINO

WIFI: Vi&Mi | PW: sonofelice

Coperto/Cover charge € 2,00 p.p

gluten free

vegetariano / vegetarian



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM VAL D'ORCIA OF OUR PRODUCTION AND TYPICAL TUSCAN DISHES

SEGUICI SULLE NOSTRE PAGINE SOCIAL PER CONOSCERE TUTTE LE NOVITÀ
FOLLOW US TO BE UPDATED ON ALL THE NEWS AND TAG OUR PAGE TO HELP US GROW



Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE N. 1169/2011

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | B: Crostacei e prodotti a base di crostacei | C: Uova e prodotti a base di uova | D: Pesce e prodotti a base di pesce | E: Arachidi e prodotti a base di arachidi | F: Soia e prodotti a base di soia | G: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | H: Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | I: Sedano e prodotti a base di sedano | J: Senape e prodotti a base di senape | K: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | L: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | M: Lupini e prodotti a base di lupini | N: Molluschi e prodotti a base di molluschi

List of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of Del Eu Reg. No. 1169/2011

A: Cereals with gluten: wheat, barley, oats, spelled, kamut or their derived and derived products | B: List of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of Del B - Crustaceans and recipes that may contain crustaceans | C: Eggs and egg products | D: Fish and recipes that may contain fish | E: Peanuts and recipes that may contain peanuts | F: soy products | G: Milk and dairies contain molluscs | H: Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or walnuts Queensland, and their products | I: Celery and recipes that may contain celery | J: Mustard and recipes made with mustard | K: Sesame and sesame seed products | L: Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg | M: Lupins and products that may contain lupins | N: Molluscs and recipes that may lactose

* prodotto surgelato

** prodotto abbattuto secondo il regolamento CE 853/2004