

Pizze Gourmet

La mia versione di marinara 19

Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini confit, rossi e gialli, olive Taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico (olio evo), pesto di aglio orsino e origano

Sauce tomate San Marzano DOP, tomates cerises confites jaunes et rouges, olives Taggiasca, anchois de la mer Catabrie (huile evo), pesto d'ail des ours et origan

Pizza Nduja 19

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, nduja calabrese, burratina Pugliese, pomodorino confit

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nduja, burratina des Pouilles, tomates confits

La Golosa 20

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto di Parma riserva rara, burratina Pugliese

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon de Parme réserve rare, burratina des Pouilles

La tartufata 21

Mozzarella fior di latte, capocollo, burratina Pugliese e crema tartufata e olio evo

Mozzarella fior di latte, jambon capocollo, burratina des Pouilles, crème e truffe et huile d'olive extra vierge

Mortazza 22

Mozzarella fior di latte, mortadella al pistacchio, pesto di pistacchio, burratina Pugliese e olio evo

Mozzarella fior di latte, mortadella aux pistaches, burratina des Pouilles et huile d'olive extra vierge

Trentino 22

Mozzarella fior di latte, patate al rosmarino, burrata affumicata, speck affumicato al legno di faggio

Mozzarella fior di latte, pommes de terre au romarin, burrata fumée, speck fumé au bois de hêtre

VITIUM
pizza · pasta · cocktail

La Vita comincio
con un peccato di Gola



Antipasti

Caponata di melanzane	18
Melanzane, capperi, olive taggiasche, pomodorini e burrata affumacata	
Aubergines, olives taggiasche, câpres, tomates cerises, burrata fumée	

Vitello tonnato CBT 54	20
Vitello cotto a bassa temperatura, mousse di salsa tonnata, cipolla di Tropea e capperi di Pantelleria	
Veau cuit à basse température, mousse de thon mayonnaise, oignon de Tropea et câpres de Pantelleria	

Crud e mozzarell	19
Prosciutto crudo di Parma (riserva rara), burratina pugliese, pomodorino datterino	
Jambon de Parme, burrata des Pouilles et tomates cerises	

Ù Pulp	23
Polpo grigliato, purée di fave e cicorie, crostino di pane	
Poulpe grillé, purée de fêve et chicorée, croutons de pain	

Carpaccio d’Angus	24
Carpaccio d’Angus con stracciatella, rucola e Tartufo	
Carpaccio d’Angus avec stracciatella, roquette et truffe noire	

Tartare di tonno	25
Tartare di tonno, coulis di pomodorino rosso, pesto di pistacchio, stracciatella e polvere di olive nere	
Tartare de thon, coulis de tomates rouges, pesto de pistaches, fromage stracciatella et poudre d’olives noires	

Pasta

Paccheri alla pummarola	20
Paccheri, salsa ai tre pomodori, parmigiano 36 mesi e stracciatella	
Paccheri, sauce aux trois tomates, parmesan 36 mois et stracciatella	

La Carbonara	24
Spaghetti, pecorino, giallo d'uovo, guanciale pepe nero	
Spaghetti, fromage pecorino, jaune d’oeuf, joue de porc, poivre noir	

Strascinate al ragù pugliese	26
Strascinate al ragu di carne Pugliese	
Strascinate au ragù rouge de viande des Pouilles	

Linguine al pistacchio	28
Linguine, pesto di pistacchio, gamberi e burrata	
Linguine, pesto de pistaches, gambas et burrata	

Tagliolini al limone	29
Tagliolini al limone, tartare di tonno e bottarga di muggine	
Tagliolini au citron, tartare de thon et poutargue de mulet	

Toutes nos pâtes sont disponibles sans gluten. Nous utilisons uniquement des farines cultivées biologiquement.
En cas d'allergie, prévenez le personnel.



Secondi Piatti

Filetto di branzino	28
Filetto di branzino crema di cavolfiore, cime di rapa, patate al forno e maionese al nero di seppia	
Filet de bar à la crème de chou-fleur, navette, pommes de terre au four et mayonnaise à l'encre de seiche	

Filetto di manzo	38
Filetto di manzo, purée di patate alla ‘nduja, salsa gorgonzola e verdure di stagione	
Filet de boeuf, purée de pommes de terre à la ‘nduja, sauce au gorgonzola et légumes de saison	

Pizze Classiche

Focaccia	8
Base focaccia sale maldon, olio evo e origano	
Base de focaccia, sel maldon, huile d’olive extra vierge et origan	

Margherita	13
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, olio evo e basilico	
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vièrge et basilic	

Diavola	16
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ventricina piccante, cuere di ‘nduja basilico, olio evo	
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ventricina épicée, basilic, coeur de ‘nduja, huile d'olive extra vierge	

Bufalona	17
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana, pesto di basilico, pomodorino confit e olio evo	
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, pesto de basilic, tomates cerises confites et huile d’olive extra vièrge	

La Vegetariana	17
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane, rucola, pomodorini confit e ricotta salata, olio evo	
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, aubergines, tomates cerises confites, roquette, ricotta salé et huile d’olive extra vièrge	

La Formaggi	19
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmigiano, provola affumicata e olio evo	
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmesan, provola fumée et huile d’olive extra vierge	

Capricciosa	20
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, olive Taggiasche, carciofi, funghi, prosciutto cotto e olio evo	
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, olives Taggiasche, artichauts, champignons, jambon cuit et huile d’olive extra vierge	

Ton e cpodd	20
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, filetti di tonno, cipolla rossa di tropea e capperi	
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, filets de thon, oignon rouge de Tropea et câpres	

