



*Vicelo88*

— MENU CENA —



# Viccolo88

RISTORANTE | COCKTAIL BAR | PINSERIA

*Lounge garden & Spazio eventi*

# ANTIPASTI

## STARTERS

<b>SFILACCI DI POLLO</b> CHICKEN SHREDS	8,00	<b>SAUTÉ DI MARE</b> SEAFOOD SAUTÉE	14,00
Sfilacci di pollo marinati agli agrumi e pepe rosa, pastellati e fritti, con salsa agro dolce ① <i>Chicken shreds marinated in a citrus fruit and pink pepper sauce, battered and deep fried, served with a sweet and sour sauce</i>		Sauté di vongole, cozze o altri molluschi, secondo la disponibilità del giorno ⑭ <i>Sauté of real clams, mussels or other shellfish, based on daily availability</i>	
<b>TRIS DI SUPPLÌ</b> RICE CROQUETTE TRIO	6,00	<b>GAMBERI IN PASTA KATAIFI</b> SHRIMPS IN KATAIFI PASTA	10,00
Selezione di tre supplì di gusti diversi, a scelta. Si possono ordinare anche gusti singoli. ① ⑦ <i>Selection of three rice croquettes, with different tastes. It is also possible to order a single taste.</i>		Gamberoni rossi avvolti in pasta Kataifi e fritti, su crema di avocado * ① ② <i>Large shrimps wrapped in Kataifi pasta and fried, on avocado cream</i>	
<b>PINSARELLI DEL VICOLO</b> VICOLO'S FOCACCIA SHREDS	7,00	<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> SALMON CARPACCIO	12,00
Straccetti di focaccia fritti, con salsa di pomodoro, parmigiano e basilico ① ⑦ <i>Fried focaccia shreds, with tomato sauce, parmesan cheese and fresh basil leaves</i>		Filetto di salmone fresco marinato con zeste di agrumi e orangette * ④ <i>Marinated fresh salmon fillet with citrus fruit zests and orangette</i>	
<b>BRUSCHETTE MISTE</b> MIXED BRUSCHETTAS	7,00	<b>AFFETTATI MISTI</b> MIXED COLD CUTS	14,00
Bruschette miste con pomodori, melanzane, funghi o altre specialità della chef ① <i>Slices of grilled bread with tomatoes, eggplants, mushrooms or with other chef's topping specialities</i>		Selezione di prosciutti e salumi con specialità regionali ⑦ <i>Selection of italian regional specialities of hams and cold cuts</i>	
<b>CARTOCCIO DI FRITTI MISTI</b> FRIED MIXED SPECIALITIES	10,00	<b>IL TAGLIERE DEL VICOLO</b> VICOLO'S SPECIAL PLATTER	20,00
Cartoccio con mini-supplì, crocchetta di patate e assaggio di sfilacci di pollo ① ⑦ <i>Selection of mini-rice and potatoe croquettes, and a taste of chicken shreds</i>		Il nostro tagliere speciale con ampia varietà di affettati e formaggi, con confettura di cipolle di Tropea e miele ① ⑦ <i>Our special large platter with a large variety of hams, cured cold cuts and cheeses, with red Tropea onion jam and honey</i>	
<b>PROSCIUTTO E MOZZARELLA</b> RAW HAM AND MOZZARELLA CHEESE	10,00		
Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala campana D.O.P. ⑦ <i>Parma raw ham and original buffalo mozzarella cheese from the Campania region</i>			

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

---

### ZUPPE E VELLUTATE

SOUPS AND CREAMY SOUPS

9,00

Varietà di stagione proposte giornalmente sempre diverse  
*Seasonal variety, changing daily*

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

SPAGHETTI WITH CLAMS

14,00

Spaghettoni con vongole veraci e decorazioni di fasolari ① ⑭  
*Large spaghetti sautéed, dressed with real clams and decorated with short clams*

### PACCHERI ALLE COZZE

PACCHERI WITH MUSSELS

12,00

Pasta fresca con cozze, pomodorini, scaglie di pecorino, leggermente piccante ① ③ ⑭  
*Short fresh pasta with mussels, tomatoes and pecorino flakes, slightly spicy*

### PAPPARDELLE ALLA BOSCAIOLA

BOSCAIOLA PASTA

12,00

Pasta all'uovo larga con ragù di salsiccia e funghi di bosco ① ③ ⑦  
*Broad flat fresh egg pasta dressed with sausages and mushrooms*

## PRIMI PIATTI TRADIZIONALI

### TRADITIONAL FIRST COURSES

---

**I primi piatti classici della cucina tradizionale sono sempre disponibili a richiesta:**  
*The four first courses of the local traditional cuisine are always available upon request:*

12,00

### CARBONARA

*Pasta with egg cream, crunchy pork's cheek fat, pecorino cheese and black pepper ① ③ ⑦*

### GRICIA

*Pasta with crunchy pork's cheek fat, pecorino cheese and black pepper ① ⑦*

### AMATRICIANA

*Pasta with tomato sauce, pork's cheek fat, pecorino cheese and black pepper, slightly spicy ① ⑦*

### CACIO E PEPE

*Pasta creamed with grated pecorino cheese and black pepper ① ⑦*

# SECONDI PIATTI

## SECOND COURSES

### TRANCIO DI SALMONE 14,00

SALMON STEAK

Filetto di salmone fresco scottato, accompagnato da una quenelle di purè agli agrumi ☼ ④  
*Salmon steak slightly grilled, with a quenelle of purée and citrus fruits*

### SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE 15,00

SEABASS IN A POTATO CRUST

Filetto di spigola in crosta di patate ☼ ④  
*Seabass fillet cooked in a potato crust*

### CARRÉ DI MAIALE 18,00

PORK LOIN

Carré di maiale marinato con senape in grani, rosmarino e ginepro, cotto in forno a bassa temperatura e poi scottato sulla piastra, servito su letto di cipolla caramellata ⑩  
*Pork loin marinated with mustard seeds, cooked in low temperature oven and grilled, served on a bed of caramelized onions*

### I NOSTRI CALAMARI FRITTI 12,00

OUR FRIED SQUIDS

Calamari fritti con julienne di porro e riduzione di aceto balsamico ☼ ⑭  
*Deep fried squids with leek julienne and balsamic vinegar reduction*

### IL NOSTRO MANZO SCOTTATO 15,00

OUR LIGHTLY COOKED BEEF

Manzo alla senape in crosta di sale, con scaglie di parmigiano e rucola ⑩  
*Beef with mustard, cooked in a salt crust, with parmesan cheese flakes and rocket salad*

### TAGLIATA DEL VICOLO 18,00

VICOLO'S SIRLOIN STEAK

Costata senz'osso di bovino adulto nazionale "Dry aged", 60 giorni di frollatura, cotta alla piastra e aromatizzata al rosmarino con bacche di ginepro e contorno di patate al forno  
*Boneless rib eye from italian "Dry aged beef" (60 days of maturation), grilled and flavoured with rosemary and juniper berries, served with baked potatoes*

## CONTORNI

### SIDE DISHES

### INSALATINA INVERNALE 8,00

WINTRY SALAD

Insalatina di finocchi, arance e olive taggiasche su letto di crema di sesamo e ceci (Hummus) ⑪  
*Salad of fennel, oranges and Ligurian riviera olives, on a sesame and chickpea cream bed (Hummus)*

### INSALATA MISTA 5,00

MIXED GREENS

Insalata mista con verdure di stagione  
*Mixed salad with seasonal vegetables*

### VERDURE GRIGLIATE 5,00

GRILLED VEGETABLES

Zucchine, melanzane e peperoni grigliati  
*Grilled courgettes, eggplants and pepperonis*

### VERDURE RIPASSATE 5,00

SAUTÉED VEGETABLES

Verdure di stagione ripassate in padella con aglio e peperoncino  
*Seasonal vegetables sautéed with garlic and hot pepper*

### VERDURE ALL'AGRO 5,00

SEASONED VEGETABLES

Verdure di stagione ripassate condite con olio e limone  
*Seasonal vegetables with oil and lemon seasoning*

### PATATE AL FORNO O FRITTE 5,00

BACKED OR FRIED POTATOES

Patate al forno aromatizzate al rosmarino o patate fritte ☼  
*Rosemary flavoured backed potatoes or deep fried potatoes*

# DAL NOSTRO FORNO

FROM OUR OVEN

## PANE BIANCO O AI 5 CEREALI

WHITE BREAD OR WHOLEMEAL (FIVE CEREALS)

Entrambi di nostra produzione giornaliera ①  
Both daily fresh home-made

## FOCACCE

FOCACCIAS

### BIANCA CONDITA

WHITE SEASONED

Focaccia romana tradizionale, condita con olio extra vergine di oliva, rosmarino e sale ①  
*Traditional Roman focaccia (flat bread, crispy outside and soft inside) seasoned with extra virgin olive oil, rosemary and salt*

6,00

### AI CINQUE CEREALI

WHOLEMEAL SEASONED

Focaccia con farina ai cinque cereali, condita con olio extra vergine di oliva, rosmarino e sale ①  
*Roman focaccia with 5 cereals flour, seasoned with extra virgin olive oil, rosemary and salt*

7,00

### FOCACCIA RIPIENA

STUFFED FOCACCIA

Con prosciutto crudo, rughetta e mozzarella di bufala ①⑦  
*With raw ham, rocket and buffalo mozzarella cheese*

12,00

## PINSE BIANCHE

WHITE PINSAS

### CROSTINO

CROSTINO

9,00

Con mozzarella e prosciutto cotto ①⑦  
*With mozzarella cheese and cooked ham*

### BOSCAIOLA

BOSCAIOLA

10,00

Con mozzarella, funghi champignon e salsiccia ①⑦  
*With mozzarella cheese, champignon mushrooms and sausage*

### VEGETARIANA

VEGETARIAN

10,00

Con mozzarella, ortaggi di stagione e basilico fresco ①⑦  
*With mozzarella cheese, season's vegetables and fresh basil leaves*

### 4 FORMAGGI DEL VICOLO

VICOLO'S 4 CHEESES

10,00

Con provolone, gorgonzola, emmental e mozzarella ①⑦  
*With provola, gorgonzola, emmental and mozzarella cheese*

### FIORI DI ZUCCA

PUMPKIN FLOWERS

10,00

Con mozzarella, fiori di zucca e acciughe ①④⑦  
*With mozzarella cheese, pumpkin flowers and anchovies*

### CALZONE

FOLDED

10,00

Con mozzarella, gorgonzola e speck; oppure con mozzarella, fiori di zucca e acciughe ①④⑦  
*With speck smoked ham, mozzarella and gorgonzola cheese; or with mozzarella cheese, pumpkin flowers and anchovies*

### RUSTICA

RUSTIC

10,00

Con mozzarella, patate e salsiccia ①⑦  
*With mozzarella cheese, potatoes and sausage*

### TIROLESE

TYROLEAN

10,00

Con scamorza affumicata e speck ①⑦  
*With smoked cheese and speck smoked ham*

**BROCCOLI E SALSICCIA** 10,00  
BROCCOLI AND SAUSAGE

Con mozzarella, broccoli ripassati e salsiccia ①⑦  
With mozzarella cheese, sautéed broccoli and sausage

**'NDUJA** 11,00  
'NDUJA

Con mozzarella di bufala, pomodorini e 'nduja  
piccante ①⑦  
With fresh buffalo mozzarella cheese, cherry  
tomatoes and spicy soft salami

## LA NOSTRA SPECIALITÀ

OUR SPECIALITY

**SPECIALE DEL VICOLO** 12,00  
VICOLO'S SPECIAL Con pecorino, miele di acacia e guanciale croccante ①⑦  
With pecorino cheese, acacia honey and crispy pork's cheek fat

## PINSE ROSSE

RED PINSAS

**MARINARA** 8,00  
MARINARA

Con pomodoro, aglio e origano ①  
With tomato sauce, garlic and oregano

**MARGHERITA** 9,00  
MARGHERITA

Con pomodoro, mozzarella e basilico fresco ①⑦  
With tomato sauce, mozzarella cheese and fresh  
basil leaves

**BISMARCK** 11,00  
BISMARCK

Con pomodoro, mozzarella, speck e uovo crudo  
messo in cottura ①③⑦  
Tomato sauce, mozzarella cheese, speck smoked ham  
and raw egg cooked in oven

**PARMIGIANA** 10,00  
PARMIGIANA

Con pomodoro, mozzarella, melanzane fritte,  
parmigiano e basilico fresco ①⑦  
With tomato sauce, mozzarella cheese, fried  
eggplant, parmesan cheese and fresh basil leaves

**CALABRESE** 11,00  
CALABRIAN

Con pomodoro, mozzarella, melanzane fritte a  
tocchetti, salsiccia e 'nduja piccante ①⑦  
With tomato sauce, mozzarella cheese, fried  
eggplant in cubes, sausage and spicy soft salami

**CAPRICCIOSA** 11,00  
CAPRICCIOSA

Con pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto  
crudo, uovo sodo, olive nere e carciofini ①③⑦  
With tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms,  
raw ham, hard-boiled egg, artichokes and black olives

**ITALIANA** 10,00  
ITALIAN

Con pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini  
e olive nere ①⑦  
With tomato sauce, buffalo mozzarella cheese,  
cherry tomatoes and black olives

**ROMANA** 10,00  
ROMAN

Con pomodoro, olive nere, pomodorini, acciughe,  
capperi e origano ①④  
With tomato sauce, black olives, cherry tomatoes,  
anchovies, capers and oregano

**DIAVOLA** 10,00  
DIAVOLA

Con pomodoro, mozzarella e salame piccante ①⑦  
With tomato sauce, mozzarella cheese and spicy  
salami

**NAPOLETANA** 10,00  
NAPOLETANA

Con pomodoro, mozzarella e acciughe ①④⑦  
With tomato sauce, mozzarella cheese and anchovies

# DULCIS IN FUNDO

ENDING ON A SWEET NOTE

<b>ANANAS</b> PINEAPPLE	5,00	<b>DOLCI DEL GIORNO DEL VICOLO</b> VICOLO'S DESSERTS OF THE DAY	6,00
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b> SEASONAL FRESH FRUIT	5,00	Esposti in vetrina Displayed in the pie case	
<b>TIRAMISÙ</b> TIRAMISÙ ① ⑦	5,00	<b>GELATO ARTIGIANALE</b> ARTISANAL ICE CREAM	5,00
<b>PANNA COTTA</b> CREAMY PUDDING ① ⑦	5,00	<b>CREMA DI CAFFÈ</b> COFFEE CREAM ⑦	4,00
Ai frutti di bosco, cioccolato o caramello Seasoned with berry, chocolate or caramel sauce		<b>SORBETTO AL LIMONE</b> LEMON SORBET	3,00
<b>CRÈME CAMEL</b> CRÈME CAMEL ③	5,00	<b>CAFFÈ ESPRESSO</b> ESPRESSO COFFÈ	1,50
<b>BABÀ</b> RUM BABÀ ① ⑦	5,00	<b>FOCACCINA GOLOSA ALLA GIANDUIA</b> TASTY & TEMPTING SMALL FOCACCIA WITH GIANDUIA CREAM ① ⑦ ⑧	6,00
<b>TORTINO AL CUORE DI CIOCCOLATO ESPRESSO</b> CUPCAKE WITH A MELTED CHOCOLATE HEART	7,00		
Necessita di 10 minuti di cottura Needs 10 minutes to be prepared			



## BEVANDE ANALCOLICHE

ALCOHOL-FREE BEVERAGES

### ACQUA ALLA SPINA IN CARAFFA 1,50 DRAUGHT WATER CARAFE

Liscia o gassata ◊ 75 cl  
Still or sparkling 75cl

### ACQUA MINERALE 2,50 BOTTLED MINERAL WATER

Liscia o gassata 75 cl  
Still or sparkling 75cl

### SUCCHI DI FRUTTA 4,00 FRUIT JUICES

Pompelmo, arancia, ananas, pera, pesca,  
pomodoro  
Grapefruit, orange, pineapple, pear, peach,  
tomato

### BEVANDE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEVERAGES

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite,  
Chinotto 33 cl 3,00

Crodino, San Bitter bianco o rosso,  
Schweppes lemon o Tonica 4,00

Ginger Ale o Ginger beer 5,00

## BIRRE

BEERS

### BIRRE ALLA SPINA DRAUGHT BEER

Heineken 25 cl 4,00  
Heineken 50 cl 6,00  
Affligem doppio malto 30 cl 6,00

### BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEER

Menabrea 4,8 vol. 33 cl 5,00  
Corona 4,5 vol. 33 cl 5,00  
Bulldog Strong Ale 7,1 vol. 33 cl 6,00  
Cervisia Camallo IPA 6,4 vol. 33 cl 6,00  
Ichnusa non filtrate 5 vol. 33 cl 5,00

## VINI E BOLLICINE

WINES AND BUBBLES

### VINO BIANCO VINO ROSSO

Al calice, da bottiglie disponibili alla mescita 5,00 / 6,00  
Glass of wine

### PROSECCO

Al calice, da bottiglie disponibili alla mescita 5,00  
Glass of prosecco

Per la scelta di una bottiglia di vino, consultare la carta  
specificata con le nostre migliori proposte  
Please have a look at our wine list to order a bottle

# AMARI, LIQUORI E GRAPPE

AMAROS, LIQUEURS AND GRAPPAS

<b>AMARI E DIGESTIVI</b>	Amaro del Capo, Fernet Branca, Amaro Montenegro, Amaro Averna, Amaro Lucano, Amaro Ramazzotti, Jägermeister	5,00
<b>LIMONCELLO</b>	Limoncello originale di Sorrento	5,00
<b>MIRTO DI SARDEGNA</b>	Zedda Piras bianco, Zedda Piras rosso	5,00
<b>SAMBUCA</b>	Molinari	5,00
<b>LIQUORI DI ERBE</b>	Genziana Toro	6,00
	Centerbe Toro	7,00
<b>GRAPPE</b>	903 Bianca	5,00
	903 Barrique	6,00
	Acqua di vite di Oristano	6,00
	Grappa stravecchia di Moscato	6,00
	Marc De Champagne Moët & Chandon	8,00

# NOTE

## NOTES

- ◊ **Nell'esercizio è servita sfusa acqua purificata trattata Liscia o Gassata (a norma del D.L. n.181 giugno 2003 - Ministero della Salute Pubblica).**  
*We serve purified water, flat or sparkling (under Public Health Ministry's June 2003 legislative decree n.181).*
- ⊛ **Il Pesce servito è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (Conforme a normativa CE n°853/204) o Surgelato in Mare all'origine.**  
*This fish received a pre-cleaning treatment (under EC norm n°853/204) or was frozen at sea.*
- \* **Alcuni di questi prodotti, per reperibilità di mercato o fuori stagione, possono essere proposti surgelati.**  
*Some of these products may be frozen, if fresh ones are unavailable due to the season or market availability.*

### LISTA DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, PRESENTI NEL MENÙ (a norma del regolamento CE n° 1169/2001)

- |  |  |
|--|--|
| ① Cereali contenenti glutine                             | ⑧ Frutta a guscio (Mandorle, nocciole, pistacchi, noci...) |
| ② Crostacei  | ⑨ Sedano   |
| ③ Uova e prodotti a base di uova                         | ⑩ Senape   |
| ④ Pesce e prodotti a base di pesce                       | ⑪ Semi di sesamo   |
| ⑤ Arachidi o prodotti a base di arachidi (Olio)          | ⑫ Anidride solforosa e solfiti                             |
| ⑥ Soia e prodotti a base di soia                         | ⑬ Lupini   |
| ⑦ Latte e prodotti a base di latte o contenenti lattosio | ⑭ Molluschi  |

### LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS IN THE MENU THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES (Under EC rule no° 1169/2001)

- |   |  |
|---|--|
| ① Cereals containing gluten                     | ⑧ Nuts (Like almonds, hazelnuts, pistachios, walnuts...) |
| ② Crustaceans                                   | ⑨ Celery   |
| ③ Eggs and products containing eggs             | ⑩ Mustard  |
| ④ Fish and products containing fish             | ⑪ Sesame seeds   |
| ⑤ Peanuts and products containing peanuts (oil) | ⑫ Sulfure dioxide and sulfites                           |
| ⑥ Soy and products containing soy               | ⑬ Lupins   |
| ⑦ Milk and products containing milk or lactose  | ⑭ Shellfish  |

*Vicolo*88



vicolo88srl@gmail.com  
TEL. +39 06 87 72 80 01  
CEL. +39 373 74 02 948