



V y N I Q U E

dalla nostra cucina  
from our kitchen

**Alimenti da segnalare  
per le intolleranze e allergie alimentari**  
Food allergens signs

- 1 - glutine gluten
- 2 - uova eggs
- 3 - latte milk
- 4 - crostacei crustaceans
- 5 - pesce fish
- 6 - molluschi molluscs
- 7 - sedano celery
- 8 - soia soy
- 9 - senape mustard
- 10 - sesamo sesame
- 11 - frutta a guscio nuts
- 12 - solfiti sulphites


\* Prodotto surgelato all'origine Frozen product at the origin

\*\* Prodotto abbattuto Blast chilled

**In caso di allergie o di particolari necessità alimentari,  
vi preghiamo di rivolgervi al nostro staff.**

If you have a food allergy or special dietary requirement,  
please speak to a member of our staff.

VY  
VINI  
BOUTIQUE  
UNIQUE



V y N I Q U E

---

A v o c a d o  
T o a s t

// BEST SELLER //

# Avocado Toast

€ 10

con pane di segale

*with rye bread*

**Semplice**  
Plain

Avocado Doppio, Lime e Ribes  
Double Avocado, Lime and Currants  
(1)

**Pesca**  
Peach

Avocado, Pesca, Noci e Miele  
Avocado, Peach, Walnuts and Honey  
(1-11)

**Salmone**  
Salmon

Avocado, Salmone affumicato,  
Lime e Ribes  
Avocado, Smoked Salmon,  
Lime and Currants  
(1-5)

**Uovo**  
Scrambled  
or Fried egg

Avocado, Uova bio strapazzate,  
Bacon e Pomodorino  
Avocado, Scrambled Organic Eggs,  
Bacon and Tomato  
(1-2)

Avocado, Uovo bio all'occhio di bue,  
Bacon e Pomodorino  
Avocado, Fried Organic Egg,  
Bacon and Tomato  
(1-2)



**American Breakfast** € 12

Uova, Bacon, Pomodori grigliati,  
Toast, Burro e Marmellate  
Eggs, Bacon, Grilled Tomatoes,  
Toast, Butter and Marmalade  
( 1 - 2 - 3 - 12 )

**Uova alla Benedict  
con salsa Olandese** € 10

Eggs Benedict with Hollandaise sauce

- Salmone affumicato Smoked salmon
  - Prosciutto cotto «Prosciutto Cotto» cooked ham
- ( 1 - 2 - 3 - 12 )

**Avocado in aggiunta** + € 1

Add Avocado

**Croque Monsieur** € 9

Prosciutto cotto, Besciamella e Edammer  
«Prosciutto Cotto» cooked ham, Béchamel and Edammer  
( 1 - 3 )

**Croque Madame** € 10

Prosciutto cotto, Besciamella, Edammer  
e uovo bio all'occhio di bue  
«Prosciutto Cotto» cooked ham, Béchamel,  
Edammer and fried organic egg  
( 1 - 2 - 3 )

V y N I Q U E

---

s p e c i a l



## Pancake

€ 9

con Frutta fresca

e Sciroppo d'Acero / Nutella / Marmellata

with fresh Fruit and Maple syrup / Nutella / Marmalade

( 1 - 2 - 3 )

## French Toast

€ 9

con Frutta fresca

e Sciroppo d'Acero / Nutella / Marmellata

with fresh Fruit and Maple syrup / Nutella / Marmalade

( 1 - 2 - 3 )

## Waffle

€ 9

con Frutta fresca

e Sciroppo d'Acero / Nutella / Marmellata

with fresh Fruit and Maple syrup / Nutella / Marmalade

( 1 - 2 - 3 )

## Yogurt

€ 7

- Frutta fresca e Muesli croccante all'avena

Fresh Fruit and crunchy Oat Muesli

( 1 - 3 - 11 )

- Miele e Noci

Honey and Walnuts

( 3 - 11 )



V y N I Q U E

---

s p e c i a l

**Poke Bowl** Tartare di Salmone\*\*, Avocado, € 15  
Riso, Ceci e Formaggio spalmabile  
con salsa Teriyaki  
Salmon\*\* tartare, Avocado, Rice,  
Chickpeas and Cream Cheese  
with Teriyaki sauce  
( 3 - 5 - 8 - 10 )

**Yakitori** Spiedini di pollo (3 pz) € 10  
Chicken skewers  
( 8 )

**Gyoza (ravioli)**  
**al vapore**  
Steamed  
**Gyoza (Dumplings)** con salsa Teriyaki € 10  
e Cipolla croccante  
with Teriyaki sauce  
and crunchy Onion  
  
- Vegetariano Vegetarian  
- Carne di Maiale Pork

**Gyoza (ravioli)**  
**alla griglia**  
Grilled  
**Gyoza (Dumplings)** con salsa Teriyaki € 10  
e Cipolla croccante  
with Teriyaki sauce  
and crunchy Onion  
  
- Vegetariano Vegetarian  
- Pollo Chicken

## Antipasti / Appetizers

**Tris di bruschette con Pane ai Cereali** € 9  
with Cereal Bread

- Pomodoro & Mousse al formaggio Tomato & Cheese Mousse
- Burrata di Andria & Alici Cantabrico Andria Burrata & Cantabrian Anchovies
- Ciauscolo & Rosmarino Ciauscolo Sausage & Rosemary

(1 - 3 - 5)

**Homemade Hummus di Ceci** € 9  
Homemade Chickpea Hummus

servito con Pane Carasau e spolverata di Paprika dolce  
served with Carasau Bread and sprinkled with sweet Paprika

(1 - 11)

**Caprese** € 9

Mozzarella di bufala DOP, Pomodoro, Basilico, Origano e Olio EVO  
Buffalo Mozzarella, Tomato, Basil, Oregano and EVO Olive Oil

(3)

**Prosciutto Crudo** € 13  
& **Mozzarella di Bufala o Melone**

«Prosciutto Crudo» raw Ham  
& Buffalo Mozzarella or Melon

(3 - 12)

**Burrata di Andria & Alici del Cantabrico** € 15

Andria Burrata Cheese & Cantabrian Anchovies

(3 - 5)

**Taco con tartare di salmone\*\*** € 10

Taco with salmon tartare\*\*

con Mango fresco, Cocco, Erba Cipollina e Peperoncino Verde  
with fresh Mango, Coconut, Chives and Green Chili

(1 - 5)

## Salumi & Formaggi

### Cold cuts & cheese

servito con Focaccia Romana  
served with Roman Focaccia

### Gran tagliere di Salumi e Formaggi nostrani € 24

Grande italian cold Cuts & Cheeses

(per 2 persone / for 2 people)

( 3 - 12 )

### Tagliere di Salumi nostrani € 13

Italian Cold Cuts

( 12 )

### Tagliere di Formaggi nostrani € 13

Italian Cheeses

( 3 )

## Ostrica Oyster Gillardeau



2 Ostriche Gillardeau € 20

& 1 Calice di Franciacorta Cà del Bosco

2 Gillardeau Oysters

& 1 Glass of Franciacorta Cà del Bosco

• 1 pz € 6

• 12 pz € 60

• 24 pz € 100

## Primi Piatti / Pastas

<b>Pomodoro &amp; Burrata</b>	Pomodorini freschi rossi e gialli & Burrata di Andria Fresh red and yellow Datterino Tomatoes & Andria Burrata cheese ( 1 - 3 )	€ 15
<b>Carbonara</b>	Uova Bio, Guanciale, Pecorino romano DOP e Pepe nero Egg yolks, Roman Pecorino cheese, Pork cheek and black pepper ( 1 - 2 - 3 - 12 )	€ 13
<b>Amatriciana</b>	Pomodoro Bio, Guanciale, Pecorino romano DOP e Pepe nero Organic Tomato, Pork cheek Roman Pecorino cheese and black Pepper ( 1 - 3 - 12 )	€ 13
<b>Cacio e Pepe</b>	Pepe nero e Pecorino romano DOP Roman Pecorino cheese and black Pepper ( 1 - 3 )	€ 13
<b>Gricia</b>	Pecorino romano DOP, Guanciale e Pepe nero Pork cheek, Roman Pecorino cheese and black Pepper ( 1 - 3 - 12 )	€ 13

## Insalate / Salads

<b>Finocchi &amp; Arance</b> Fennel & Oranges	Finocchi, Arance, Olive nere e Noci Fennels, Oranges, black Olives and Walnuts ( 11 )	€ 12
<b>Vegetariana</b> Vegetarian	Insalatina mista, avocado, noci, datterino rosso e giallo e mirtilli Mixed Salad, Avocado, Walnuts red and yellow Datterino Tomatoes, and Blueberries ( 11 )	€ 13
<b>Caesar</b>	Lattuga, tagliata di Pollo, Bacon, Uova di quaglia, scaglie di Grana, crostini di Pane e Caesar dressing Lettuce, sliced Chicken, Bacon, Quail Eggs, Parmesan flakes, Croutons and Caesar dressing ( 1 - 2 - 3 )	€ 15
<b>Salmone</b> Salmon	Insalatina mista, Mango, Salmone affumicato, Avocado, Datterino rosso e giallo e Semi misti Mixed salad, Mango, smoked Salmon, Avocado, red and yellow Datterino Tomatoes and mixed Seeds ( 5 - 11 )	€ 16

# Burger & Sandwich

servito con patatine fritte  
served with French fries

<b>Burger</b>	<b>Carne di Marango (300 gr), Bacon croccante, Formaggio Cheddar, Insalata e Pomodoro</b> Marango Beef meat (300 gr), crispy Bacon, Cheddar Cheese, Salad and Tomato ( 1 - 3 - 12 )	€ 15
<b>Veggie Burger</b>	<b>Hamburger di Ceci, pomodoro secco, Melanzane grigliate e Formaggio spalmabile vegano</b> Chickpea burgers, dried Tomato, grilled Aubergines, and vegan spreadable Cheese ( 1 )	€ 15
<b>Club Sandwich</b>	<b>Petto di pollo, Bacon croccante, Uova, Maionese, Insalata e Pomodoro</b> Grilled Chicken breast, crispy Bacon, Eggs, Mayonnaise, Salad and Tomato ( 1 - 2 - 12 )	€ 15



# Fritti & Snacks

## / Deep Fries & Snacks

**Patatine\* fritte** € 6  
French Fries

**Mini Spring Rolls\*** € 7  
con salsa Agrodolce  
with sweet and sour sauce  
(1)

**Chicken Nuggets\*** € 7  
con salsa Tonkatsu  
with Tonkatsu sauce  
(1-8)

**Maxi Nachos** € 8  
con Cheddar, Jalapeños,  
homemade salsa Guacamole e salsa Messicana  
with Cheddar, Jalapeño Pepper,  
homemade Guacamole and Mexican sauce  
(1-3)

**Olive verdi** € 3  
Green Olives

**Mix  
di Legumi tostati** € 3  
Mix of roasted legumes  
(8-11)

**Mandorle salate** € 3  
Salted almonds  
(11)

**Lupini** € 3  
Lupins

## Dolci / Dessert

<b>Mini Cannolo</b> ( 1 - 3 )	€ 2.5
<b>Fiocco di neve</b> della Pasticceria Poppella Fiocchi di Neve (Snow flakes) from the famous pastry of Napoli, Poppella. Soft and small brioches filled with milk cream, ricotta and whipped cream ( 1 - 3 )	€ 3.8
<b>Mini Tiramisù</b> (Gluten free) ( 1 - 3 )	€ 5
<b>Mini Cheesecake</b> (Gluten free) ( 1 - 3 )	€ 5
<b>Crostata vegana ai frutti di bosco</b> Vegan berries pie ( 1 )	€ 5.5
<b>Affogato al caffè</b> Affogato with Coffee ( 3 )	€ 6
<b>Affogato al tè Matcha</b> Affogato with Matcha tea ( 3 )	€ 7
<b>Macedonia di frutta di stagione</b> Fruit salad of seasonal fruit	€ 7

VyNIQUE Farnese  
Via dei Baullari 106, Roma  
farnese.vynique.it

VyNIQUE Enoteca Regionale del Lazio  
Via Frattina 94, Roma  
enotecalazio.vynique.it

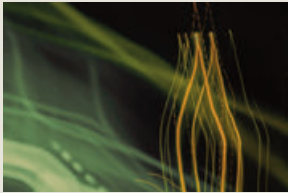


Image: Pexels  
mahdi-bafande



Image: Pexels  
rachel-claire

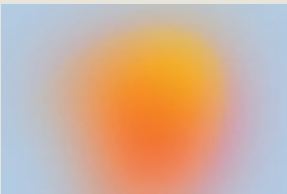


Image: Unsplash  
pawel-czerwinski



Image: Unsplash  
peter-olexa



Image: Unsplash  
matt-howard

