



V y N I Q U E

VY  
VINI  
BOUTIQUE  
UNIQUE



# V y N I Q U E

## Enoteca Regionale del Lazio



**Utilizziamo esclusivamente  
olio EVO prodotto nella nostra regione.**

We use only extra virgin olive oil  
produced in our region.

**Utilizziamo il guanciale di Amatrice (Lazio)  
e il Pecorino è di Sommati (Lazio)**

We use Guanciale (pork jowl) from Amatrice (Lazio)  
and Pecorino cheese from Sommati (Lazio)

**I prodotti ortofrutticoli  
provengono dalle campagne romane  
e delle province di Roma, Latina e Viterbo**

The fruit and vegetables come from the Roman countryside  
and from the provinces of Rome, Latina and Viterbo



**GAMBERO ROSSO**  
Ristoranti d'Italia 2023/2024  
Restaurants in Italy 2023/2024  
2023 / 2024

**EXCELLENCE**  
Eccellenza Lazio 2023  
categoria Enotecche  
One of the best Winebar in Lazio  
2023

**BEVIAMOCI SUD**  
Ambasciatore di Beviamoci Sud  
Ambassador of the "Beviamoci Sud"  
2023

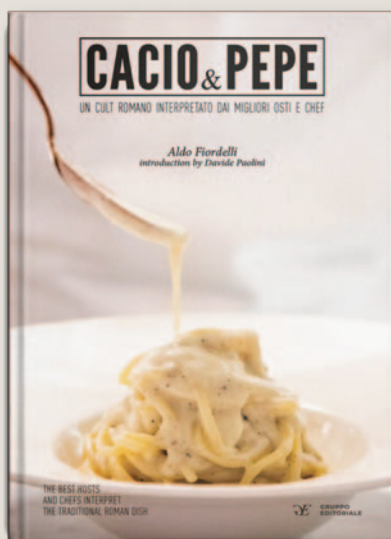
**PUNTARELLA ROSSA**  
Uno dei ristoranti TOP  
a Roma  
One of the 30 best restaurant in Rome  
2020

**I CENTO**  
TOP 50 dei ristoranti a Roma  
One of the 50 best restaurant in Rome  
2019 - 2020



## CACIO & PEPE

Un cult romano interpretato dai migliori osti e chef  
One of the best Cacio & Pepe



“Patrick Dianetti in cucina è romano, quindi la tradizione è preservata, la tecnica è contemporanea con una mantecata in planetaria a freddo e una cottura perfetta della pasta”

“Chef Patrick Dianetti is Roman-born, so tradition is safe with him, but his technique is contemporary, for the creaming is performed cold in a planetary mexer and past is cooked to perfection.”

- pag.133 -

*“Cucinare è come amare.  
Ho sempre amato mettere a disposizione degli altri il mio sapere e la cucina è stata il mio principale interesse”*

Semplicità e concretezza da sempre caratterizzano lo stile del nostro Chef **Patrick Dianetti**, unito alla bontà delle materie prime, che esaltano il gusto di ogni piatto, e all'entusiasmo verso una cucina che rinnova un atto d'amore e di condivisione del sapere.

Chef

*Patrick Dianetti*





**Pane, Grissini e Focaccia  
vengono preparati  
tutti i giorni dal nostro chef**

Bread, Breadsticks and Focaccia  
are prepared every day by our chef

**Il Pane, fatto da noi**  
Homemade Bread

**Impastato con il lievito madre e farina di tipo "0"  
con germe di grano 100% italiano del Molino Casillo (Bari).**

**La fermentazione è lenta e supera le 48 ore.**

The dough is a mix of mother yeast and type "0" plain flour  
with 100% Italian wheat germ from Molino Casillo (Bari).

Fermentation is slow and lasts for over 48 hours.

**La focaccia, soffice e digeribile**  
Focaccia, soft and digestible

**La nostra focaccia fermenta almeno 24 ore e la farina di tipo "1"  
con germe di grano ne esalta il profumo e il sapore.**

**L'elevata idratazione assicura alta digeribilità  
e ne garantisce la sofficità.**

Our focaccia ferments for at least 24 hours and the flour is type "1"  
with wheat germ which enhances aroma and flavor.

High hydration helps digestion and guarantees its softness.

**I grissini, croccanti**  
**secondo la tradizione piemontese**  
Crunchy breadsticks  
according to the Piedmontese tradition

**I nostri grissini sono preparati secondo la tradizionale ricetta piemontese.**

**Tirati a mano uno a uno tutti i giorni dai nostri chef  
e cotti in forno lentamente per garantirne la croccantezza.**

Our breadsticks are prepared according to the traditional Piedmontese recipe.

Each one formed individually every day by our chef  
and cooked slowly in the oven to ensure crunchiness.



**La pasta all'uovo,  
come "quella di una volta"**  
Egg pasta, "as it used to be"

La pasta all'uovo viene preparata come "quella di una volta",  
con il giusto colore e la porosità,  
grazie alla corretta quantità di uova a pasta gialla nell'impasto,  
rispetto al peso della farina e della semola.

Egg pasta is prepared "as it used to be",  
with the right color and porosity,  
thanks to the correct amount of yellow-fleshed eggs in the dough,  
in relation to the weight of the flour and semolina.



V

PER INIZIARE  
to start

**Alici\*\* fritte di Anzio (Lazio) con maionese allo zenzero** € 14  
Fried anchovies\*\* from Anzio (Lazio) with ginger mayonnaise  
[ 1 - 2 - 5 ]

**Gamberi\*\* in tempura con salsa guacamole,  
cipolla rossa in agrodolce e pomodori confit** € 15  
Prawns\*\* Tempura with guacamole sauce, sweet and sour red onion  
and slow roasted tomatoes  
[ 1 - 4 - 5 ]

**Tris di tartare di manzo Scottona «Sakura» 160 gr :** € 20  
- Carbonara uovo bio, guanciale amatriciano, pecorino romano DOP  
- Scapece zucchine romanesche, mentuccia romana  
- Caviale Siberian Giaveri  
con alici di Cetara (Campania), capperi in fiore e olive taggiasche  
  
Trio of «Sakura» Scottona beef tartare  
- Carbonara organic egg, guanciale (pork jowl) from Amatrice (Lazio), pecorino romano PDO cheese  
- Scapece roman courgettes, roman mint  
- Siberian Giaveri Caviar  
with Cetara anchovies (Campania), capers and taggiasca olives  
[ 1 - 2 - 3 - 5 - 9 ]

**Polpette di coda\*\* alla vaccinara  
con pecorino romano DOP** € 16  
Roman style braised oxtail\*\* meatballs  
with pecorino romano PDO cheese  
[ 1 - 2 - 3 - 7 ]

**Sfoglia di melanzane nere bio del Lazio alla Parmigiana  
e fiori di zucca** € 13  
Sheet pan organic black eggplant from Lazio parmesan  
and courgette flowers  
[ 1 - 3 ]

**Tartare di tonno\*\* rosso “Balfegó”** € 20  
“Balfegó” red tuna\*\* tartare  
[ 5 ]

---

**L'aggiunta di Caviale Siberian Giaveri** € 3 / gr (min 2g)  
Add Siberian Giaveri Caviar

**L'aggiunta di Bottarga di tonno rosso Alfio Visalli** € 5 / gr (min 2g)  
Add Alfio Visalli red tuna Bottarga

---

The background is an abstract, painterly composition. The upper portion is dominated by various shades of blue, from light sky blue to deep, dark cerulean, with fine, wispy textures that suggest movement and depth. The lower portion transitions into warm, vibrant orange and yellow tones, also with a textured, almost liquid quality. The overall effect is one of dynamic energy and organic flow.

V

GASTRONOMIA  
gastro n o m y

<b>Selezione di Salumi e Formaggi del Lazio e delle altre regioni con confettura fatta in casa, pomodori secchi e carciofi sott'olio di Agnoni</b>	€ 20
Selection of Cold cuts and Cheese from Lazio and other regions with homemade jams, dried tomatoes and artichokes in oil (Agnoni - Frosinone, Lazio)	
[ 3 - 11 ]	
<b>Caviale Siberian "Giaveri" 20 gr, pane tostato e burro montato</b>	€ 45
Siberian Giaveri caviar 20 gr, toast bread and whipped butter	
[ 1 - 3 - 5 ]	
<b>Alici del mar Cantabrico, burro della Normandia e pan tomato</b>	€ 16
Cantabrian Sea anchovies, Normandy butter and Pan tomato	
[ 1 - 2 - 3 - 5 ]	
<b>Baccalà* mantecato con coulis di pomodori alla puttanesca</b>	€ 16
Whipped salt Cod* spread with Puttanesca style tomato coulis	
[ 3 - 5 ]	
<b>Roast beef con verdure di stagione saltate alla soia</b>	€ 16
Roast beef with seasonal vegetables sautéed in soy sauce	
[ 7 - 8 - 9 ]	
<b>La Brisa</b>	€ 16
<i>Gruppo Galli</i>	
Carpaccio di sottofesa «Sakura» vecchia padana con piccola misticanza degli orti della campagna romana, pomodori bruciati, sedano, limone e scaglie di Parmigiano Reggiano	
Carpaccio of underside «Sakura» old Po Valley with small mixed salad from Roman countryside, burnt tomatoes, celery, lemon and flakes of Parmigiano Reggiano	
[ 3 - 7 ]	
<b>Salmone** marinato dolce salato, burro montato e pan Brioche</b>	€ 16
Sweet and salty marinated Salmon**, whipped butter and brioche bread	
[ 1 - 3 - 5 ]	
<b>Prosciutto Amatriciano IGP</b> (Lazio) Amatriciano PGI Prosciutto ham	€ 12
<b>Mozzarella di Latte di Bufala dell'Agro Pontino o Burrata di Andria</b>	€ 8
Buffalo milk Mozzarella from Agro Pontino (Lazio) or Burrata cheese from Andria (Puglia)	
[ 3 ]	
----- CON / WITH -----	
- <b>Bottarga di tonno rosso (Alfio Visalli)</b> Red tuna Bottarga [ 5 ]	€ 20
- <b>Pomodorini alla brace</b> Grilled cherry tomatoes	€ 10
- <b>Prosciutto Amatriciano IGP</b> Amatriciano PGI prosciutto ham (Lazio)	€ 14
- <b>Salmone** marinato</b> Marinated salmon** [ 5 ]	€ 16
- <b>Alici del mar Cantabrico</b> Cantabrian Sea anchovies [ 5 ]	€ 18

V

IL CARBOIDRATO  
pasta

La Pasta fresca è di nostra produzione.  
Our fresh pasta is all homemade.

**Primo del giorno** € 15  
Today's special pasta

**Zuppa del giorno** € 10  
Today's special soup

**Tagliolini\*\* all'uovo** € 13  
**con sugo dei pomodorini del Piennolo del Vesuvio** (Campania)  
Homemade egg Tagliolini\*\* pasta  
with the Vesuvio Piennolo cherry tomato sauce  
[ 1 - 2 ]

**Linguina seppie\*\* , piselli, limone** € 20  
**e bottarga di tonno Rosso Alfio Visalli**  
Mancini Linguina with cuttlefish\*\* , peas, lemon  
and Alfio Visalli red tuna Bottarga  
[ 1 - 3 - 5 ]

**Fettuccine\*\* al ragù di cortile** (coniglio, anatra e pollo) € 18  
Homemade Fettuccine\*\*  
with farmyard ragu (rabbit, duck and chicken stewed in wine and herb sauce)  
[ 1 - 2 - 3 - 7 ]

**Gnocchetti\*\* di patate dell'Alto Viterbese** (Lazio) € 16  
**con vongole di Gaeta** (Lazio), **calamari, fiori di zucca**  
**e mozzarella di bufala**  
Homemade potato from Alto Viterbese (Lazio) Gnocchi\*\*,  
with Gaeta clams, calamari, courgette flowers and buffalo Mozzarella  
[ 1 - 2 - 3 - 5 - 6 ]

---

**L'aggiunta di Caviale Siberian Giaveri** € 3 / gr (min 2g)  
Add Siberian Giaveri Caviar

**L'aggiunta di Bottarga di tonno rosso Alfio Visalli** € 5 / gr (min 2g)  
Add Alfio Visalli red tuna Bottarga

---





I PRIMI  
DELLA TRADIZIONE  
ROMANA  
traditional  
roman pasta

La pasta secca è prodotta dall'azienda agricola Mancini delle Marche.  
The dry pasta is produced by the Mancini farm of the Marche.

Utilizziamo esclusivamente il guanciale di Amatrice (Lazio)  
e il Pecorino è di Sommati (Lazio)

We use Guanciale (pork jowl) from Amatrice (Lazio)  
and Pecorino cheese from Sommati (Lazio)

**Carbonara** € 15

Mezzo pacchero con guanciale amatriciano, uova,  
pecorino romano DOP e pepe nero

Mezzo Pacchero pasta with Guanciale (pork jowl) from Amatrice (Lazio), eggs,  
Pecorino romano PDO cheese and black Pepper

[ 1 - 2 - 3 ]

**Amatriciana** € 15

Spaghetti con pomodoro, guanciale amatriciano,  
pecorino romano DOP e pepe nero

Spaghetti with homemade tomato sauce, Guanciale (pork jowl) from Amatrice (Lazio),  
Pecorino romano PDO cheese and black Pepper

[ 1 - 3 ]

**Gricia** € 15

Mezzo Rigatone con guanciale Amatriciano,  
pecorino romano DOP e pepe nero

Mezzo Rigatone pasta with Pecorino romano PDO cheese,  
Guanciale (pork jowl) from Amatrice (Lazio) and black Pepper

[ 1 - 3 ]

**Cacio e pepe** € 15

Spaghettoni con pecorino romano DOP e pepe nero

Spaghettoni pasta with Pecorino romano PDO cheese and black Pepper

[ 1 - 2 - 3 ]

**Coda alla vaccinara** € 15

Rigatone con sugo di coda alla vaccinara e pecorino romano DOP

Rigatone pasta with roman-style oxtail stew sauce  
and Pecorino romano PDO cheese

[ 1 - 3 ]



V

LA PROTEINA  
protein

**Trancio di salmone\*\* scozzese** € 18  
con riso nero selvatico, pak choi e salsa allo yogurt  
Scottish salmon\*\* steak with wild black rice, pak choi and yogurt dressing

[ 3 - 5 ]

**Schiacciata di polletto rosso nostrano laziale** € 17  
con sugo di arrosto al lime e rosmarino, radicchio marinato  
e purea di patate dell'Alto Viterbese  
Boneless brick Chicken from Lazio with roasted lime and rosemary sauce,  
marinated radicchio and Potatoes purée from Alto Viterbese (Lazio)

[ 3 ]

**Picanha di Angus C.B.T.** € 22  
con broccoletti rispessati e patate dell'Alto Viterbese montate all'olio evo  
Low temperature cooked Angus Picanha  
with sautéed broccoli and potatoes from Alto Viterbese (Lazio)  
whipped in extra virgin olive oil

[ 8 ]

**Coniglio in Crépinette alla cacciatore** € 20  
con cipolla fondente e cicoria ripassata  
Cacciatore style Rabbit Crepinette  
with dark onion and sautéed chicory

[ 3 - 5 ]

**Filetto di tonno\*\* rosso "Balfego" agli agrumi** € 25  
con caponatina siciliana e mandorle  
"Balfego" red tuna\*\* fillet with citrus fruits  
with Sicilian style caponatina and almonds

[ 5 - 11 ]

---

**L'aggiunta di Caviale Siberian Giaveri** € 3 / gr (min 2g)  
Add Siberian Giaveri Caviar

**L'aggiunta di Bottarga di tonno rosso Alfio Visalli** € 5 / gr (min 2g)  
Add Alfio Visalli red tuna Bottarga

---



V

CONTORNI  
side dishes

I prodotti ortofrutticoli provengono dalle campagne romane  
e delle province di Roma, Latina e Viterbo

The fruit and vegetables come from the Roman countryside  
and from the provinces of Rome, Latina and Viterbo

**Piccola misticanza di stagione  
degli orti delle campagne romane** € 7  
Small seasonal salad from Roman countrysides

**Cicorietta ripassata  
con aglio rosso, olio evo e peperoncino** € 7  
Sautéed chicory  
with red garlic, olive oil and chili pepper

**Broccoletti ripassati  
con aglio rosso, olio evo e peperoncino** € 7  
Sautéed broccoletti  
with red garlic, olive oil and chili pepper

**Patatas Bravas con salsa Aioli** € 7  
Patatas Bravas with Aioli sauce  
[ 2 - 3 ]

**Patate dell'Alto Viterbese arrosto al rosmarino** € 7  
Rosemary roasted potatoes from Alto Viterbese (Lazio)



V

INSALATE  
salads

<p><b>Vegan</b></p> <p>Verza rossa marinata, piccola misticanza degli orti della campagna romana, finocchi, carote, pomodorini, fagiolini e patate dell'Alto Viterbese allo zafferano Marinated red cabbage, small mixed salad from Roman countrysides, fennel, carrots, cherry tomatoes, green beans and saffron potatoes from Alto Viterbese (Lazio)</p>	€ 10
<p><b>Come una Tataki di tonno** del Mediterraneo al sesamo nero</b></p> <p>Black sesame seed mediterranean bluefin tuna* Tataki con misticanza degli orti della campagna romana, petali di pomodoro, mango, carote e ravanelli con salsa di soia with mixed salads from Roman countrysides, tomato, mango, carrots and radishes with soy sauce [ 5 - 8 - 10 ]</p>	€ 16
<p><b>Caesar</b></p> <p>Polletto rosso nostrano laziale C.B.T., cappuccina, parmigiano, crostini di pane, uovo, guanciale e salsa Caesar Low temperature cooked chicken from Lazio, capuchin lettuce, parmesan cheese, croutons, egg, Guanciale (pork jowl) and caesar dressing [ 1 - 2 - 3 - 5 - 9 ]</p>	€ 14
<p><b>Salmone** marinato dolce salato</b></p> <p>Sweet and salty marinated Salmon** con soncino, avocado, arance, finocchi, petali di pomodoro e maionese all'aneto with soncino, avocado, oranges, fennel, tomato petals and dill mayonnaise [ 2 - 5 ]</p>	€ 15
<p><b>Caprese</b></p> <p>Pomodoro cuore di bue, mozzarella di latte di bufala dell'Agro Pontino (Lazio) con olio evo dei Colli Etruschi (Lazio) Oxheart tomatoes, buffalo milk mozzarella from Agro Pontino (Lazio) with extra virgin olive oil from the Etruscan Hills (Lazio) [ 3 ]</p>	€ 10
<p><b>Gamberi** rosa</b></p> <p>Pink prawns** con soncino, pomodoro, zenzero marinato, avocado e salsa al pepe rosa with soncino, tomato, marinated ginger, avocado and pink pepper sauce [ 4 ]</p>	€ 15





V

PER FINIRE  
dessert

<b>Tiramisù espresso</b>	€ 10
Tiramisù Espresso	
[1-2-3]	
<b>Crema brûlée agli agrumi</b>	€ 10
Crema brûlée with Citrus Fruits	
[2-3]	
<b>Cheesecake** alle fragole con ricotta dell'Agro Pontino (Lazio)</b>	€ 10
Strawberry Cheesecake**	
with Ricotta from Agro Pontino (Lazio)	
[1-2-3]	
<b>Tartellette</b>	€ 10
<b>con crema pasticceria e frutti di bosco</b>	
Tartlets with custard and berries	
[1-2-3]	
<b>Crocante alle amarene</b>	€ 10
<b>con cioccolato, fior di latte e granella di nocciole</b>	
Sweet black cherry crisp with chocolate, fior di latte and chopped hazelnuts	
[1-2-3-11]	
<b>Piccola selezione di formaggi del Lazio</b>	€ 10
Small selection of Cheese from Lazio	
[3]	
<b>CIARDI</b> (Latina, Lazio)	
<b>Ciambelline al vino bianco / rosso / vino e mandorle</b>	€ 1 / pz
White / Red / Wine and almond "Ciambelline" Biscuit	
[1-2-3]	
<b>Cantucci alle mandorle</b>	€ 0.8 / pz - € 1 / 2 pz
Cantucci Biscuits with almonds	
[1-2-3]	

<b>Acqua</b> Water	€ 4.5
<b>Soft Drinks</b>	€ 6
<b>Birra</b> Beer	€ 9
<b>Spritz</b>	€ 10
<b>Classic Cocktail</b>	€ 12 / € 13
<b>Cocktail analcolico</b>	€ 10
<b>Gin Tonic Premium</b>	€ 15 / € 16
<b>Caffetteria</b>	
<b>Espresso</b>	€ 2.8
Macchiato	€ 2.8
Deca Espresso Decaf	€ 3
<b>Americano / Drip Coffee</b>	€ 3.8
Deca Decaf	€ 4
<b>Amari</b>	€ 5 / € 6
<b>Grappe</b>	€ 8 - € 10
<b>Vermouth</b>	€ 10 / € 12
<b>Bitter</b>	€ 6 - € 10
<b>Whisky / Whiskey</b>	€ 12 - € 18
<b>Brandy</b>	€ 12
<b>Cognac</b>	€ 12
<b>Vodka</b>	€ 15
<b>Rum</b>	€ 13 - € 20
<b>Mezcal</b>	€ 12 - € 20
<b>Tequila</b>	€ 12 - € 18

## Alimenti da segnalare per le intolleranze e allergie alimentari

Food allergens signs

(1) glutine gluten

(2) uova egg

(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.

# VyNIQUE.it

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

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



Image: Unsplash  
Jr Korpa



Image: Unsplash  
Marek Piwnicki



Image: Unsplash  
Pawel Czerwinski



Image: Unsplash  
Joshua Fuller



Image: Unsplash  
Mymind



Image: Unsplash  
Pawel Czerwinski



Image: Unsplash  
Jr Korpa

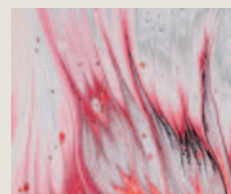


Image: Unsplash  
Pawel Czerwinski