



V y N I Q U E

dalla nostra cucina
from our kitchen

VY
VINI
BOUTIQUE
UNIQUE



V

**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.**



// BEST SELLER //

Avocado Toast

con pane di segale

with rye bread

Semplice
Plain



Avocado Doppio, Lime e Ribes € 10
Double Avocado, Lime and Currants
(1)

Salmone
Salmon

Avocado, Salmone affumicato, € 14
Lime e Ribes
Avocado, Smoked Salmon,
Lime and Currants
(1-5)

Uovo
Scrambled
or Fried egg

Avocado, Uova bio strapazzate, € 12
Bacon e Pomodorino
Avocado, Scrambled Organic Eggs,
Bacon and Tomato
(1-2)

Avocado, Uovo bio all'occhio di bue, € 12
Bacon e Pomodorino
Avocado, Fried Organic Egg,
Bacon and Tomato
(1-2)



T

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** € 12

Eggs Benedict with Hollandaise sauce

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

Avocado in aggiunta + € 1

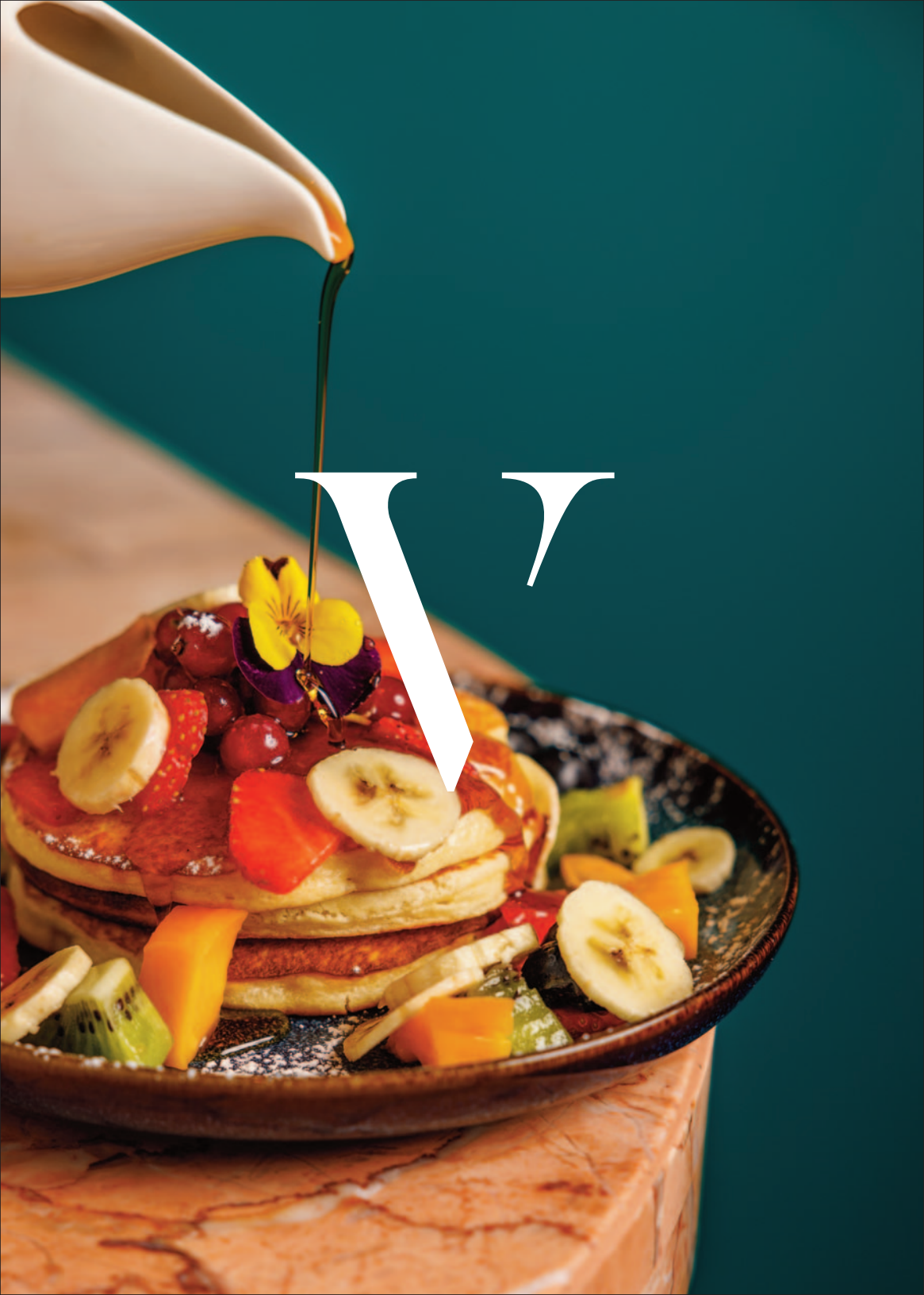
Add Avocado

Croque Monsieur € 10

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

Croque Madame € 12

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



Pancake

€ 10

con Frutta fresca & Burro montato
e Sciroppo d'Acero / Nutella / Marmellata
with fresh Fruit & whipped Butter
and Maple syrup / Nutella / Marmalade

(1 - 2 - 3)

French Toast

€ 10

con Frutta fresca & Burro montato
e Sciroppo d'Acero / Nutella / Marmellata
with fresh Fruit & whipped Butter
and Maple syrup / Nutella / Marmalade

(1 - 2 - 3)

Yogurt

€ 8

- Frutta fresca e Muesli croccante all'avena
Fresh Fruit and crunchy Oat Muesli

(1 - 3 - 11)

- Miele e Noci
Honey and Walnuts

(3 - 11)



Pinsa Romana

€ 12

Roman Style Pizza

Pesto & Co

Pesto, Pomodori secchi, Basilico
Pesto sauce, Dried Tomatoes, Basil
(1 - 3 - 11)

Mortadella & Co

Mortadella, Stracciatella di Andria
e granella di Pistacchio
Mortadella Ham, Stracciatella from
Andria and chopped pistachios
(1 - 3 - 11 - 12)

Broccoli & Co

Broccoletti e Salsiccia
Broccoletti and Sausage
(1 - 12)

Vegetariana & Co

Verdure grigliate e Pomodori Confit
Grilled vegetables and oven roasted
tomatoes
(1)

Mozzarella di Bufala in aggiunta

+ € 1

Add Buffalo mozzarella



T

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)

Tris di bruschette “Quattrochiocchi” € 9

- Patè di Olive Nere Black olive Pate
- Patè di Olive Verdi Green Olive Pate
- Patè di Pomodori Secchi Dried Tomato Pate

(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 - 10 - 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 & Mozzarella di Bufala € 13

«Prosciutto Crudo» raw Ham & Buffalo Mozzarella

(3 - 12)

Burrata di Andria & Alici del Cantabrico € 15

Andria Burrata Cheese & Cantabrian Anchovies

(3 - 5)

Alici del Cantabrico & Pane e Burro montato € 16

Cantabrian Anchovies & Bread and Whipped Butter

(1 - 5)



V

Salumi & Formaggi

Cold cuts & cheese

servito con Focaccia Romana
served with Roman Focaccia

Gran tagliere di Salumi e Formaggi nostrani € 25

Grande italian cold Cuts & Cheeses

(per 2 persone / for 2 people)

(3 - 11 - 12)

Tagliere di Salumi nostrani € 14

Italian Cold Cuts

(12)

Tagliere di Formaggi nostrani € 14

Italian Cheeses

(3 - 11)

// NEW //

€ 22

Tagliere VyNIQUE (per 2 persone / for 2 people)

Tris di bruschette Quattrochocchi (1)

- Patè di Olive Nere / Olive Verdi / Pomodori Secchi
Black olive Pate / Green Olive Pate / Dried Tomato Pate

Formaggi misti nostrani Mixed Italian Cheeses (3 - 11)

Verdure miste grigliate Grilled mixed vegetables

servito con Focaccia Romana (1)
served with Roman Focaccia

A large, stylized white letter 'V' is centered on a background of blurred green foliage. The foliage consists of long, narrow leaves with yellowish-green variegation, creating a sense of movement and depth. The lighting is soft, highlighting the texture of the leaves and the sharp edges of the letter.

V

Insalate salads

Finocchi & Arance Fennel & Oranges	Finocchi, Arance, Olive nere e Noci Fennels, Oranges, black Olives and Walnuts (11)	€ 12
Vegetariana Vegetarian	Insalatina mista, Avocado, Noci, Datterino rosso e giallo e Mirtilli Mixed Salad, Avocado, Walnuts red and yellow Datterino Tomatoes, and Blueberries (11)	€ 13
Caesar	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
Roast Beef	Roast Beef, Insalatina mista, Carciofi sott'olio, Datterino rosso e giallo, Sedano croccante, limone e scaglie di Parmigiano Roast Beef, Mixed salad with Artichokes in Oil, Red and Yellow Datterino Tomatoes, Crunchy Celery, Lemon and Parmesan Shavings (3 - 7)	€ 15
Salmone 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



Sandwich di Pane Integrale

Whole Wheat Bread Sandwich

servito con patatine fritte

served with French fries

Club Sandwich

Petto di pollo, Bacon croccante,
Uova, Maionese, Insalata
e Pomodoro

Grilled Chicken breast, crispy Bacon,
Eggs, Mayonnaise, Salad and Tomato
(1 - 2 - 12)

€ 15

Roast Beef Club Sandwich

Roast Beef, Cetriolini sotto aceto,
Salsa Tartara, Insalata
e Pomodoro

Roast Beef with Pickled Gherkins,
Tartar Sauce, Lettuce and Tomato
(1 - 2 - 9 - 12)

€ 15

Veggie Burger



Hamburger di Ceci,
pomodoro secco,
Melanzane grigliate
e Formaggio spalmabile vegano

Chickpea burgers, dried Tomato,
grilled Aubergines,
and vegan spreadable Cheese
(1)

€ 15

V

Fritti Deep fries & Snacks



Patatine* fritte

French Fries

€ 6



Mix di Verdure fritte*

Mixed Fried Vegetables
con salsa Agrodolce / with sweet and sour sauce
(1)

€ 7



Mini Spring Rolls*

con salsa Agrodolce / with sweet and sour sauce
(1)

€ 7

Chicken Nuggets*

con salsa Tonkatsu (*Salsa giapponese agrodolce a base di salsa di soia, pomodoro, frutta, verdure e spezie*)
with Tonkatsu sauce (*A Japanese sweet and tangy sauce made with soy sauce, tomato, fruits, vegetables, and spices*)
(1 - 8)

€ 7

Maxi Nachos

con Cheddar, Jalapeños, salsa Guacamole e salsa Messicana
with Cheddar, Jalapeño Pepper, Guacamole and Mexican sauce
(1 - 3)

€ 8



Olive verdi

Green Olives

€ 3



Mix di Legumi tostati

Mix of roasted legumes
(8 - 11)

€ 3



Mandorle salate

Salted almonds
(11)

€ 3

A large, white, serif capital letter 'V' is centered on a dark orange background. The background is speckled with numerous small, irregular particles in shades of teal and red, giving it a textured, almost microscopic appearance. The lighting is slightly brighter in the center, creating a subtle gradient around the letter.

V

Dolci desserts

Mini Cannolo € 2.5
(1 - 3)

Fiocco di neve € 3.8
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)

Mini Tiramisù (Gluten free) € 5
(1 - 3)

Mini Cheesecake (Gluten free) € 5
(1 - 3)



Crostata vegana ai frutti di bosco € 5.5
Vegan Berries Pie
(1)



Macedonia di frutta di stagione € 7
Fruit salad of seasonal Fruit



VyNIQUE
Enoteca Regionale del Lazio

Via Frattina 94, Roma
enotecalazio.vynique.it
[@VyNIQUE.EnotecaLazio](https://www.instagram.com/VyNIQUE.EnotecaLazio)

VyNIQUE

VyNIQUE
Enoteca Regionale del Lazio

Via Frattina 94, Roma





ECCELLENZE ITALIANE 2025
Italian Excellences 2025



GAMBERO ROSSO
ROMA e il meglio del Lazio 2025
ROME and the Best of Lazio 2025



GAMBERO ROSSO
Ristoranti d'Italia 2024
Italian Restaurants 2024



GAMBERO ROSSO
Ristoranti d'Italia 2023
Italian Restaurants 2023



ROME WINE EXPO 2025
Lazio Terroir Ambassador



ECCELLENZA LAZIO 2023
categoria Enoteche
One of the best Winebar in Lazio



AMBASCIATORE
DI BEVIAMOCI SUD 2023
Ambassador of the
“Beviamoci Sud 2023”

