

Ristorante “Il Vigneto” Light Lunch

Sandwiches & Panini

Club Sandwich classico € 18.00

Classic Club Sandwich

*3, 9, 14

Club Sandwich ai gamberetti € 18.00

Shrimp Club Sandwich

*3, 9, 13, 14

Club sandwich con crema al basilico, pomodoro rosso e mozzarella € 16.00

Club Sandwich with basil cream, red tomato, and mozzarella

*3, 9

Club Sandwich vegetariano con verdure di stagione formaggio e insalata € 16.00

Vegetarian Club Sandwich with seasonal vegetables, cheese, and lettuce

*1, 3, 9, 13

Club Sandwich vegano con verdure grigliate, pomodoro, tofu e burro di arachidi € 16.00

Vegan Club Sandwich with grilled vegetables, tomato, tofu, and peanut butter

*1, 2, 3, 9, 13

Ciabatta al forno calda con cotto affumicato, provola fondente e insalata romana € 16.00

Warm baked ciabatta with smoked ham, melted provola cheese, and romaine lettuce

*3, 9

Bun con hamburger di manzo, doppio formaggio e pomodoro acerbo € 20.00

Bun with beef burger, double cheese, and green tomato

*3, 6, 7, 9, 14

Tutti accompagnati da patatine fritte All served with French fries

Ristorante “Il Vigneto” Light Lunch

Insalate Salads

Insalata di patate al vapore con tonno sott'olio, peperoni arrostiti e fiori di capperi € 16.00
Steamed potato salad with tuna in oil, roasted peppers, and caper berries

*5

Insalatina di cous cous con avocado, salmone affumicato e salsa di yogurt alle olive nere € 16.00
Couscous salad with avocado, smoked salmon, and black olive yogurt sauce

*3, 5, 7, 9

Insalata di misticanza con petto di pollo, uova, olive verdi, mais e pomodorini gialli € 16.00
Mixed greens salad with chicken breast, eggs, green olives, corn, and yellow cherry tomatoes

*14

Insalata di misticanza con tonno, uova, acciughe, olive verdi mais e pomodorini gialli € 16.00
Mixed greens salad with tuna, eggs, anchovies, green olives, corn, and yellow cherry tomatoes

*5, 14

Insalata Caprese con pomodori ramati e mozzarella di bufala € 16.00
Caprese salad with vine tomatoes and buffalo mozzarella

*3



Ristorante “Il Vigneto” Light Lunch

Primi First Courses

<i>Frittata di pasta napoletana al formaggio con salsa di pomodoro alla marinara</i> <i>Neapolitan pasta frittata with cheese and marinara tomato sauce</i> *3, 9, 14	€ 16.00
<i>Gnocchetti di patate con crema di piselli, guanciale e pecorino romano</i> <i>Potato gnocchetti with pea cream, guanciale, and Pecorino Romano</i> *3, 9	€ 18.00
<i>Spaghetto napoletano alle vongole con zucchine e peperoncino piccante</i> <i>Neapolitan-style spaghetti with clams, zucchini, and spicy chili</i> *4, 9, 13	€ 22.00
<i>Riso al salto allo zafferano con mazzancolle, peperoncini verdi e olio al prezzemolo</i> <i>Crispy saffron rice with prawns, green chili peppers, and parsley oil</i> *14	€ 20.00

Secondi Second Courses

<i>Cuoppo fritto napoletano con calamari, gamberetti e melanzane in tempura con salsa ai semi di mostarda</i> <i>Neapolitan fried "cuoppo" with calamari, shrimp, and tempura eggplant served with mustard seed sauce</i> *4, 11, 13	€ 22.00
<i>Tagliata di manzo su rughetta fresca, salsa di aceto e tabasco e scaglie di grana padano</i> <i>Sliced beef on fresh arugula with vinegar and Tabasco sauce, topped with Grana Padano shavings</i> *3	€ 24.00

Ristorante “Il Vigneto” Light Lunch

Dolci e Dessert

Gelato artigianale in coppa con salsa al caramello € 10.00

Artisanal gelato in a cup with caramel sauce

*2, 3, 7, 9, 14

Zuppetta di pera con gelato al cioccolato € 10.00

Pear compote with chocolate gelato

*2, 3, 7, 9, 13, 14

Il nostro scrigno di babà con crema chantilly € 10.00

Our babà treasure chest with Chantilly cream

*1, 2, 3, 6, 7, 9, 14

Frutta fresca al taglio € 10.00

Fresh sliced fruit



Allergeni Allergens

1  Arachidi e derivati
Peanuts

2  Frutta a guscio
Tree nuts

3  Latte e derivati
Milk

4  Molluschi
Molluscs

5  Pesce
Fish

6  Sesamo
Sesame

7  Soia
Soya

8  Crostacei
Crustaceans

9  Glutine
Gluten

10  Lupini
Lupin

11  Senape
Mustard

12  Sedano
Celery

13  Anidride Solforosa
Sulphur dioxide

14  Uova e derivati
Eggs