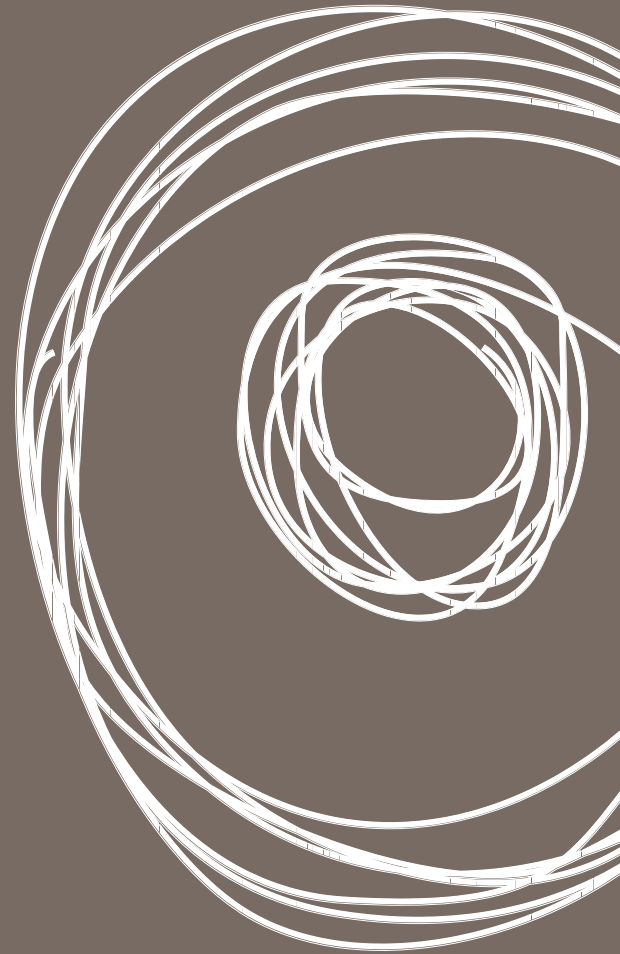
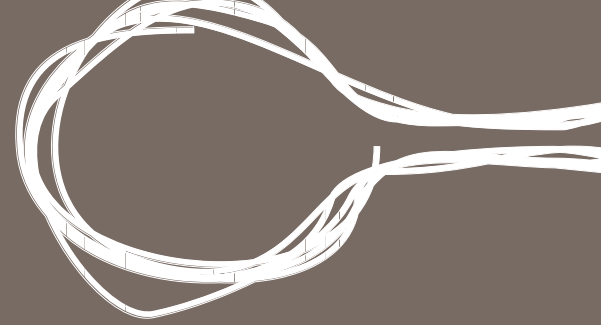


Le Virtù in Tavola
Restaurant





ANTIPASTI DI MARE

SEAFOOD STARTERS

TARTARE DI TONNO*

tuna tartare

€ 10,00

MOSCARDINI FRITTI*

fried octopuses

€ 10,00

POLPO ALLA CATALANA*

catalan octopus

€ 10,00

SAUTÉ DI COZZE

mussels sauté

€ 10,00

BIS DI CARPACCIO*

Bis of carpaccio (tuna, seabass)

€ 12,00



CRUDO DI PESCE*

(2 ostriche, 2 scampi, 4 gamberi rossi) (per 2 persone)

raw fish (2 oyster, 2 scampi, 4 red shrimp) (for 2 persons)

€ 16,00

LE VIRTÙ IN TAVOLA

8 portate di pesce (*8 fish tastes*)

€ 16,00

GRAN CRUDITÉ*

(2 ostriche, 2 scampi, 4 gamberi rossi, 2 mini tartare
di tonno, carpaccio di spigola)

11 raw fish tastes

€ 30,00



PRIMI DI MARE

FIRST COURSE (FISH)

Spaghetti alle vongole <i>spaghetti with clams</i>	€ 13,00
Risotto alla crema di scampi* <i>risotto with scampi cream</i>	€ 12,00
Risotto pescatora <i>seafood risotto</i>	€ 13,00
Tonnarelli ai frutti di mare* <i>pasta (homemade) seafood</i>	€ 13,00
Ravioli di pesce cremolati con gamberi e zafferano* <i>ravioli stuffed fish, shrimp and saffron cream</i>	€ 14,00
Fusilli gamberi e pachino* <i>fusilli with shrimp and cherry tomato</i>	€ 13,00



SECONDI DI MARE

MAIN COURSE (FISH)

grigliata mista di pesce* (gamberoni, scampi e calamari) <i>mixed grilled fish (prawns, scampi and squids)</i>	€ 15,00
frittura di calamari e gamberi* <i>fried of squids and shrimps</i>	€ 15,00
filetto di tonno con contorno di patate* <i>grilled tuna fillet with baked potatoes</i>	€ 20,00
spigola alla vernaccia (olive, vino, pachino)* <i>seabass "vernaccia style" (olives, vernaccia wine and cherry tomato)</i>	€ 15,00
gamberoni alla griglia <i>grilled prawns</i>	€ 15,00
calamari alla griglia* <i>grilled squid</i>	€ 15,00
spigola al forno* con contorno di patate <i>seabass with potatoes</i>	€ 15,00



gamberoni al cognac* <i>prawns with cognac</i>	€ 15,00
rombo al forno con patate x2 persone <i>baked turbot with potatoes x2</i>	€ 35,00
Spigola/orata alla griglia <i>Grilled seabass / seabream</i>	€ 13,00
Pesce spada alla griglia <i>Grilled swordfish</i>	€ 18,00
Spigola al sale x2 persone <i>seabass in salt x2</i>	€ 40,00



ANTIPASTI DI TERRA

STARTERS (MEAT)

prosciutto e mozzarella di bufala
ham and buffalo mozzarella

€ 10,00

PRIMI DI TERRA

FIRST COURSE (MEAT)

bucatini all'amatriciana
pasta with bacon, pecorino cheese, chili and tomato

€ 10,00

spaghetti alla carbonara
pasta with beaten eggs, bacon, pecorino cheese

€ 10,00

tonnarelli cacio e pepe
pasta (homemade) with cheese and pepper

€ 10,00



SECONDI DI TERRA

MAIN COURSE (MEAT)

scaloppine al limone
escalopes with lemon

€ 10,00

saltimbocca alla romana
escalopes with ham and sage

€ 12,00

filetto di manzo alla griglia
grilled beef fillet

€ 18,00

Filetto di manzo al pepe verde
fillet of beef with green pepper

€ 20,00



CONTORNI

SIDE DISHES

insalata mista <i>mix salad</i>	€ 4,00
patate fritte* <i>french fries</i>	€ 5,00
patate al forno <i>baked potatoes</i>	€ 5,00
verdura del giorno <i>vegetables of the day</i>	€ 5,00



DESSERT

sorbetto al limone*

lemon sorbet

€ 4,00

gelato della casa*

homemade icecream

€ 5,00

tiramisù*

tiramisù

€ 5,00

panna cotta della casa

homemade panna cotta

€ 5,00

crema catalana*

catalan cream

€ 5,00

seadas*

*weet fried typical of sardinia, filled with cheese
and decorated with honey*

€ 6,00



BEVANDE

DRINKS

caffè	€ 1,50
<i>expresso coffee</i>	
caffè decaffeinato	€ 2,00
<i>dek</i>	
tè	€ 2,00
<i>tea</i>	
cappuccino	€ 2,50
acqua 1 lt.	€ 2,50
<i>mineral water</i>	
bibite in lattina	€ 3,00
(coca cola, fanta, sprite, coca zero)	
<i>soft drinks</i>	
grappe a scelta	€ 4,00
<i>schnapps at your choice</i>	
birra 66 cl	€ 5,00
<i>beer 66 cl</i>	
amari a scelta	€ 5,00
<i>digestives at your choice</i>	
spritz	€ 7,00
<i>italian aperitif</i>	

Le Virtù in Tavola Restaurant

Allergeni - Allergens



Caro cliente, per qualsiasi informazione su sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze è possibile consultare il libro degli ingredienti a disposizione in qualsiasi momento presso la cassa del ristorante.



Dear customer, for any information on substances and products that cause allergies or intolerances, you can consult the book of ingredients available at any time at the restaurant cash desk.

Haccp



I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “*” possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04, o essere congelati o surgelati all'origine dal produttore. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.



The dishes or ingredients marked with “*” can be subjected to blast chilling at a negative temperature to guarantee their quality and safety, as described in the procedures of the Haccp plan pursuant to EC Regulation 852/04, can be frozen originally from the manufacturer. The Restaurant staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

INFO E PRENOTAZIONI

06 77 20 63 63

PRENOTAZIONE@LEVIRTUINTAVOLA.IT

WWW.LEVIRTUINTAVOLA.IT

