



Benvenuti nel nostro ristorante!

La nostra cucina celebra i sapori autentici con una selezione di antipasti, primi piatti, secondi di carne, contorni e dessert, tutti preparati con passione e ingredienti di prima scelta. Vi invitiamo a scoprire la nostra carta dei vini, pensata per accompagnare al meglio ogni piatto e rendere la vostra esperienza ancora più speciale.

Buon appetito e buon viaggio nel gusto!



Welcome to our restaurant!

Our kitchen celebrates authentic flavors with a selection of appetizers, first courses, high-quality meat dishes, sides, and desserts, all prepared with passion and the finest ingredients. We invite you to explore our wine list, carefully selected to perfectly complement each dish and make your experience even more special.

Enjoy your meal and your journey through flavors!



Bienvenue dans notre restaurant !

Notre cuisine célèbre les saveurs authentiques avec une sélection de hors-d'œuvre, de pâtes, de plats de viande de haute qualité, d'accompagnements et de desserts, tous préparés avec passion et des ingrédients d'exception. Nous vous invitons à découvrir notre carte des vins, soigneusement sélectionnée pour accompagner parfaitement chaque plat et rendre votre expérience encore plus spéciale.

Bon appétit et bon voyage au cœur des saveurs !



Willkommen in unserem Restaurant!

Unsere Küche zelebriert authentische Aromen mit einer Auswahl an Vorspeisen, Pasta, hochwertigen Fleischgerichten, Beilagen und Desserts, die mit Leidenschaft und den besten Zutaten zubereitet werden. Wir laden Sie ein, unsere Weinkarte zu entdecken, die sorgfältig zusammengestellt wurde, um jedes Gericht perfekt zu begleiten und Ihr Erlebnis noch besonderer zu machen.

Guten Appetit und eine genussvolle Reise durch die Aromen!



¡Bienvenidos a nuestro restaurante!

Nuestra cocina celebra los sabores auténticos con una selección de entrantes, primeros platos, segundos de carne, guarniciones y postres, todos preparados con pasión y con ingredientes de primera calidad.

Les invitamos a descubrir nuestra carta de vinos, pensada para acompañar cada plato y hacer que su experiencia sea aún más especial.

¡Buen provecho y buen viaje en el mundo del sabor!

LA VAGARIA

ANTIPASTI

Appetizers - Hors-D'Oeuvres - Vorspeisen - Entrantes

TAGLIERE VACARIA MIX DI SALUMI	€ 20,00
Mix of meats - Mélange de charcuteries - Aufschnitt - Surtido de embutidos	
PORCHETTA ARTIGIANALE	€ 16,00
Artisanal porchetta - Porchetta artisanale - Handwerkliche Porchetta - Porchetta artesanal	
PROSCIUTTO CRUDO E BURRATINA ⁷	€ 19,00
Cured ham and burrata cheese - Jambon cru et burrata - Rohschinken und Burrata-Käse Jamón curado y burrata	
CARPACCIO DI BUFALA MARINATO	€ 27,00
CON MISTICANZA E SALSA ALLA BIRRA Marinated buffalo carpaccio with mixed greens and beer sauce - Carpaccio de buffle mariné avec mesclun et sauce à la bière - Mariniertes Büffel-Carpaccio mit gemischtem Salat und Biersoße - Carpaccio de búfalo marinado con mezcla de hojas verdes y salsa de cerveza	
CARPACCIO VACARIA ⁷	€ 28,00
CON MISTICANZA E SCAGLIE DI GRANA Beef carpaccio with salad and parmesan flakes - Carpaccio de bœuf avec salade et copeaux de parmesan - Carpaccio vom Rind mit Salat und Parmesanflocken - Carpaccio de ternera con ensalada y lascas de parmesano	
BATTUTA DI CARNE	€ 28,00
CON OLIO, SALE E PEPE Finely chopped meat, seasoned with oil, salt and pepper - Viande finement hachée, assaisonnée d'huile, de sel et de poivre - Fein gehacktes Fleisch, gewürzt mit Öl, Salz und Pfeffer - Carne picada fina, aliñada con aceite, sal y pimienta	
CAPRESE DI BUFALA ⁷	€ 16,00
Buffalo mozzarella Caprese salad - Salade caprese avec mozzarella de bufflonne Caprese-Salat mit Büffelmozzarella - Ensalada caprese con mozzarella de búfala	

Nel caso manchino prodotti freschi, verranno utilizzati surgelati di ottima qualità
If there are no fresh products, we will use frozen food of the highest quality
S'il n'y a pas de produits frais, nous utiliserons des aliments surgelés de la plus haute qualité
Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, verwenden wir Tiefkühlkost von höchster Qualität
Si no hay productos frescos, utilizaremos alimentos congelados de la más alta calidad

PRIMI PIATTI

First Courses - Premier Service - Erste Gänge - Primeros platos

PAPPARDELLE FRESCHE ALL'UOVO CON RAGÙ DI ANATRA BATTUTO AL COLTELLO ¹⁻³⁻⁹ € 19,00
Fresh egg pappardelle with slow-cooked duck ragù - Pappardelle fraîches aux œufs avec ragù de canard mijoté - Frische Eier-Pappardelle mit langsam gekochtem Entenragout - Pappardelle frescas al huevo con ragù de pato cocinado lentamente

PACCHERI CON RAGÙ DI CINGHIALE BATTUTO AL COLTELLO ¹⁻⁷ € 19,00
Paccheri pasta with slow-cooked wild boar ragù - Paccheri avec ragù de sanglier mijoté - Paccheri mit langsam gekochtem Wildschweinragout - Paccheri con ragù de jabalí cocinado lentamente

SECONDI PIATTI

Main courses - Viandes - Hauptgerichte - Platos principales

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 36,00
Grilled sliced beef tenderloin - Filet de bœuf grillé, tranché - Gegrilltes Rinderfilet, in Scheiben geschnitten - Filete de ternera a la parrilla, cortado en lonchas

FRENCH RACK DI SUINO IBERICO ALLA GRIGLIA € 33,00
Grilled Iberian Pork French Rack - Carré de porc ibérique grillé - Gegrilltes französisches Karree vom iberischen Schwein - Carré de cerdo ibérico a la parrilla

COSTICINE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA € 28,00
Grilled lamb ribs - Côtelettes d'agneau grillées - Gegrillte Lammrippchen - Costillas de cordero a la parrilla

TAGLIATA D'ANATRA ALLA GRIGLIA € 26,00
Grilled sliced duck breast - Magret de canard grillé et tranché - Gegrillte geschnittene Entenbrust Magret de pato a la parrilla, cortado en lonchas

LA VAGARIA

LE NOSTRE CARNI

Our meats - Nos viandes - Unsere Fleischsorten - Nuestras carnes

COSTATA	SCOTTONA ROMAGNOLA IGP.....	€..130,00 / Kg
COSTATA	SCOTTONA PIEMONTESE.....	€..105,00 / Kg
FIorentINA	PEZZATA ROSSA.....	€..110,00 / Kg
FIorentINA	WAGYU IT	€..160,00 / Kg
FIorentINA DI LIMOUSINE	“MACELLERIA DAMINI” IT	€..115,00 / Kg
COSTATA DI LIMOUSINE	“MACELLERIA DAMINI” IT	€..110,00 / Kg
FIorentINA	SCOTTONA CHIAnINA IGP.....	€..125,00 / Kg
COSTATA	SCOTTONA CHIAnINA IGP.....	€..120,00 / Kg
FIorentINA	SCOTTONA NORLAND.....	€..80,00 / Kg
COSTATA	SCOTTONA NORLAND.....	€..75,00 / Kg

LA VAGARIA

CONTORNI

Side Dishes - Accompagnements - Beilagen - Guarniciones

PATATE AL FORNO € 6,50
Baked potatoes - Pommes de terre au four - Gebackene Kartoffeln - Papas al horno

PATATE FRITTE € 6,50
French fries - Pommes frites - Pommes frites - Papas fritas

INSALATA MISTA € 7,50
Mixed salad - Salade mixte - Gemischter Salat - Ensalada mixta

RUCOLA E PARMIGIANO € 8,00
Arugula and Parmesan - Roquette et Parmesan - Rucola und Parmesan - Rúcula y parmesano

VERDURE GRIGLIATE € 8,00
Grilled vegetables - Légumes grillés - Gegrilltes Gemüse - Verduras a la parrilla

VERDURE AL VAPORE € 9,00
Steamed vegetables - Légumes vapeur - Gedämpftes Gemüse - Verduras al vapor

Nel caso manchino prodotti freschi, verranno utilizzati surgelati di ottima qualità
If there are no fresh products, we will use frozen food of the highest quality
S'il n'y a pas de produits frais, nous utiliserons des aliments surgelés de la plus haute qualité
Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, verwenden wir Tiefkühlkost von höchster Qualität
Si no hay productos frescos, utilizaremos alimentos congelados de la más alta calidad

DESSERT

TIRAMISÙ ¹⁻³⁻⁷ € 8,00

PANNA COTTA ⁷ € 8,00

DOLCE DELLA CASA ¹⁻³⁻⁷ € 8,00

Homemade Dessert - Dessert de la Maison - Hausgemachtes Dessert - Postre casero

FRUTTA DEL GIORNO € 10,00

Fruit of the day - Fruits du jour - Tagesfrüchte - Fruta del día

FORMAGGI MISTI ³⁻⁷ € 22,00

Assorted cheeses - Fromages assortis - Käseauswahl - Selección de quesos

LA VAGARIA



Gentile cliente, per aiutarci Le chiediamo gentilmente di informare il personale in caso di intolleranze e/o allergie. Saremo lieti di suggerirvi un menù appropriato.

Buon Appetito!



Dear customer, to assist us, we kindly ask you to inform the staff in case of any intolerances and/or allergies. We will be happy to suggest an appropriate menu.

Enjoy your meal!



Cher client, afin de nous aider, nous vous prions de bien vouloir informer le personnel en cas d'intolérances et/ou d'allergies. Nous serons ravis de vous proposer un menu adapté.

Bon appétit!



Sehr geehrter Gast, bitte informieren Sie unser Personal über eventuelle Unverträglichkeiten und/oder Allergien, damit wir Ihnen ein geeignetes Menü vorschlagen können.

Guten Appetit!



Estimado cliente: Para poder atenderle mejor, le rogamos que informe a nuestro personal en caso de intolerancias y/o alergias. Estaremos encantados de sugerirle un menú adecuado.

¡Buen provecho!



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES

Regolamento UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustaceans and products based on shellfish
3. Uova e prodotti a base di uova - Eggs and egg products
4. Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and products based on fish
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and peanut-based products
6. Soia e prodotti a base di soia - Soy and soy products
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Milk and milk-based products (incl. lactose)
8. Frutta a guscio e i loro prodotti - Nuts and their products
9. Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and products containing celery
10. Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products containing mustard
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and products based on sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti - Sulfur dioxide and sulfites
13. Lupini e prodotti a base di lupini - Lupins and products based on lupins
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - Mollusks and products based on shellfish

coperto - cover charge € 3,50