

# VITIUM

Michele Minchillo 

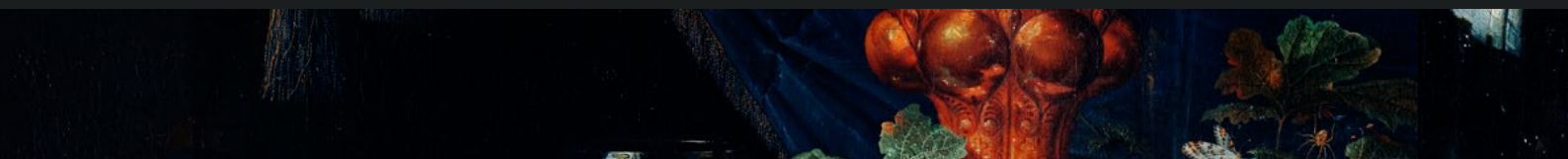


Il cibo visto come valore primario; mai distruggerlo  
e sempre rispettarlo poiché è vita.

—  
The food seen as the primary value; never destroy it  
and always be respectful cause it is life.

*Vitium*

# EXPE RIEN CES



# VITIUM

Cinque portate *Five courses* 110 €

Il nostro percorso più breve ma non per questo meno intenso.  
Un viaggio tra i nostri classici con qualche eccezione.

*Our shortest journey but no less intense.  
A journey through our classics with some exceptions*

Insalata di stagione  
*Seasonal salad*

Scampo – lenticchia – frutto della passione  
*Shrimp – lentil – passion fruit*

Ravioli – ragù alla genovese – Salva Cremasco DOP – mostarda  
*Ravioli – Genoese ragout – Salva Cremasco DOP cheese – mustard*

Pluma – 'nduja – burrata  
*Iberian pluma – 'nduja – burrata cheese*

Pera – yogurt – rabarbaro  
*Pear – yogurt – rhubarb*

Aggiunta Cacio e pepe – gamberi – lime 20 €  
*Cacio e pepe – prawns – lime in addition*

—

Abbinamento vini *Wine pairing:*

Tre calici *Three glasses* 40 €

Quattro calici *Four glasses* 55 €

Per rendere migliore la vostra esperienza, i percorsi degustazione sono da considerarsi per tutti i componenti del tavolo.

*To make your experience better, the tasting menus are to be considered for all members of the table.*



# IN-CONTRO

Sette portate *Seven courses* 140 €

Da un'idea ben chiara: la contaminazione. Di territori e di gusti.  
Un menù ricco, divertente, a mano libera, lasciato alla creatività  
dello chef.

*From a very clear idea: the contamination. Of territories and tastes.  
A truly richer and fun menu, with hand free.*

Aggiunta Cacio e pepe – gamberi – lime 20 €  
*Cacio e pepe – prawns – lime in addition*

—

Abbinamento vini *Wine pairing:*

Tre calici *Three glasses* 40 €

Quattro calici *Four glasses* 55 €

Sei calici *Six glasses* 80 €

Per rendere migliore la vostra esperienza, i percorsi degustazione sono  
da considerarsi per tutti i componenti del tavolo.

*To make your experience better, the tasting menus are to be considered for  
all members of the table.*

# GREEN SIDE

Quattro portate *Four courses* 80 €

Per chi sceglie di rinunciare alla carne.  
Per chi rinuncia, per scelta, al pesce. La nostra versione vegetale.

*For those who choose to give up meat. For those who give up fish by choice. Our vegetable version.*

—

Abbinamento vini *Wine pairing:*

Tre calici *Three glasses* 40 €

Quattro calici *Four glasses* 55 €

Per rendere migliore la vostra esperienza, i percorsi degustazione sono da considerarsi per tutti i componenti del tavolo.

*To make your experience better, the tasting menus are to be considered for all members of the table.*





# FREEDOM

Tre portate *Three courses* 75 €

Un assaggio di Vitium. La libertà di scegliere. Alla carta.  
*A taste of Vitium. The freedom to choose. À la carte.*



Abbinamento vini *Wine pairing:*

Tre calici *Three glasses* 40 €

Per rendere migliore la vostra esperienza, i percorsi degustazione sono da considerarsi per tutti i componenti del tavolo.

*To make your experience better, the tasting menus are to be considered for all members of the table.*

La qualità, la filiera produttore–consumatore  
come filosofia. Quella ci appartiene.

—  
*The quality, consumer–producer chain as  
philosophy. The one takes us on.*

*Vitium*

# À LA CARTE





# ANTIPASTI

STARTERS

Insalata di stagione

*Seasonal salad*

35 €

Scampo – lenticchia – frutto della passione

*Shrimp – lentil – passion fruit*

35 €

Animella – ostrica – mela verde

*Sweetbread – oyster – green apple*

35 €

# PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Ravioli – ragù alla genovese – Salva Cremasco DOP – mostarda

*Ravioli – Genoese ragout – Salva Cremasco DOP cheese – mustard*

40 €

Cacio e pepe – gamberi – lime

*Cacio e pepe – prawns – lime*

40 €

Riso – riccio – caffè – mandorla

*Rice – sea urchin – coffee – almond*

40 €



# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

Anatra alla pechinese

*Beijing duck*

48 €

Rombo alla mugnaia

*Turbot meunière*

45 €

Pluma – 'nduja – burrata

*Iberian pluma – 'nduja – burrata cheese*

48 €

# DOLCI

## DESSERTS

Castagna – cocco – pompelmo

*Chestnut – coconut – grapefruit*

18 €

Zabaione – pistacchio – sedano – liquirizia

*Zabaglione – pistachio – celery – licorice*

18 €

Pan brioche – cioccolato

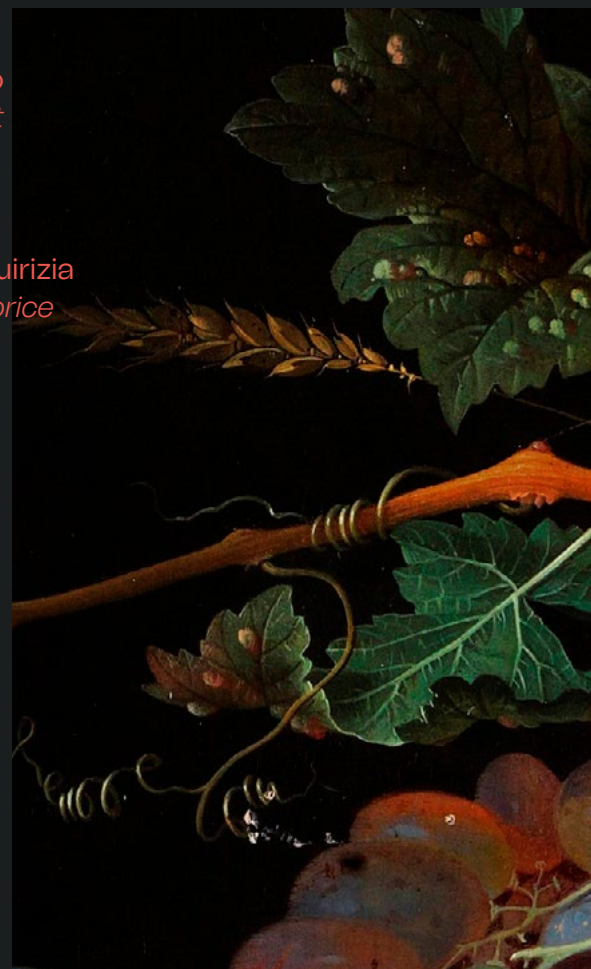
*Brioche bread – chocolate*

18 €

Pera – yogurt – rabarbaro

*Pear – yogurt – rhubarb*

18 €





# BEVANDE

BEVERAGE

Acqua Sanpellegrino  
*Sanpellegrino water*  
4 €

Acqua Panna  
*Panna water*  
4 €

Espresso  
*Espresso coffee*  
4 €

—  
Coperto  
*Cover charge*  
4 €

L'abbraccio del territorio, il rispetto per l'ambiente, il lento incedere del tempo. Mai abusare della natura. Ricostruire con consapevolezza. Valorizzare i dettagli. Noi con Voi.

—  
*The embrace of the territory, the respect for the environment, the slow passage of time. Never abuse nature. Rebuild with awareness. Value the details. Us with you.*

# ALLERGENI

## ALLERGENS

Si prega di comunicare ogni eventuale allergia o intolleranza al nostro staff,  
in modo da rendere perfetto il vostro viaggio sensoriale.

*Please communicate any allergies or intolerances to our dining room staff,  
in order to make your sensory journey perfect.*

1. Glutine *Gluten*
2. Latte e derivati *Milk and derivatives*
3. Crostacei e derivati *Crustaceans and derivatives*
4. Uova e derivati *Eggs and derivatives*
5. Soia e derivati *Soy and derivatives*
6. Arachidi e derivati *Peanuts and derivatives*
7. Pesce e derivati *Fish and derivatives*
8. Molluschi e derivati *Molluscs and derivatives*
9. Sedano e derivati *Celery and derivatives*
10. Senape e derivati *Mustard and derivatives*
11. Semi di sesamo e derivati *Sesame seeds and derivatives*
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori  
a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>  
*Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than  
10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub>*
13. Lupini e derivati *Lupines and derivatives*
14. Frutta a guscio e derivati *Nuts and derivatives*

*#enjoyvitium*



*Vitium Restaurant  
Via Ginnasio, 4  
Crema (CR)*

*—  
info@vitiumrestaurant.it  
+39 0373 225703*

*—  
IG, FB: vitiumrestaurant*

