



Pranzo d'affari*

Carosello di antipasti di pesce del giorno

oppure

“Sottosopra” (tuberi, funghi)

Paccheri alla “Vittorio”



Pesce di mare secondo mercato

Piccole dolcezze.

euro 80

vini e bevande escluse



I piatti che hanno fatto la storia dei primi 50 anni del nostro ristorante.

* Business lunch servito solo a mezzogiorno, esclusi i giorni festivi e il sabato

Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari.

Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo: il nostro personale vi indicherà le aree riservate ai fumatori.



Carta bianca

Un'esperienza insolita per lasciarVi sorprendere
e guidare dal nostro guizzo creativo.

euro 280

vini e bevande escluse

Nella tradizione di Vittorio

Menù a base di pesci e crostacei
preparato con gli arrivi del mercato.

euro 190

vini e bevande escluse

I menù sono serviti per tutto il tavolo.



Antipasti

Crudo "Damare" pesci e crostacei	euro 80
Carosello di antipasti di pesce del giorno	60
50 Insalata tiepida di pesce al vapore	70
Trilogia di foie-gras: la castagna, il parfait, la scaloppa	80
50 Uovo all'uovo	160
"Sottosopra" (tuberi, funghi, tartufo nero pregiato)	60
Bisque di granchio, cipollotto in agrodolce, aglio nero	90

Primi piatti

Zuppetta di pasta mista di Gragnano pesci e crostacei	euro 70
Risotto, castagne, pancia di maiale e riduzione di Moscato di Scanzo	50
Tutto il mare nel risotto...	70
50 Paccheri alla "Vittorio"	35
Raviolo del plin con taleggio, mais e tartufo nero	60
Spaghettoni con fagioli di Pigna, triglia e la sua emulsione	60
Raviolo broccolo fiolario, ricotta in salvietta, gamberone e il suo consommé	60

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande. Potrà inoltre visionare il menù riguardante tutte le specifiche.



Pesci

50	Gran fritto misto con frutta e verdura	euro 70
	Moro antartico arrostito al latte e yuzu	70
50	Bianco di branzino "alla clessidra"	60
	Ricciola al verde, ragù di alghe e conchiglie	60
	Lo scorfano scomposto, brasato e crudo	70
	Fantasia di scamponi alla brace	80
	Rombo in casœeula	70

Carni

	Tutto il buono del piccione: "Petto, coscia, fegatini"	euro 70
	Nocette di capriolo con cavolo rosso e pesto d'arachidi	70
	Sella d'agnello, tatin di sedano rapa, fagiolina di Spello al verde	60
	Costina di maiale affumicata in crosta di spezie, cavolfiore e rabarbaro	50
	Filetto di vitello, polentina morbida, crema di Gruyère, tartufo nero	80
	Petto d'anatra al miele di lavanda e spezie	60

Un'accurata selezione di formaggi è disponibile su Vostra richiesta

coperto 7 euro

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

