



Pranzo d'affari
business lunch servito solo a mezzogiorno,
esclusi i giorni festivi e il sabato

Carosello di antipasti di pesce del giorno
oppure
Zuppa di carote, ricotta in salvietta, verdure e radici in agrodolce

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.

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 ciliegia, la rosa e la scaloppa	80
50 Uovo all'uovo	160
Zuppa di carote, ricotta in salvietta, verdure e radici in agrodolce	50
Granchio reale, ruchetta al wasabi, daikon e avocado	80

Primi piatti

Risotto con peperone di Carmagnola, tataki di fassone e robiola	euro 60
50 Risotto ai frutti di mare "dalla pentola al piatto"	70
Ravioli di patate di Martinengo e caviale iraniano Beluga	160
50 Paccheri alla "Vittorio"	35
Spaghettoni con fagioli di Pigna, triglia e la sua emulsione	60
Pasta di Gragnano, scampi e zucchine trombetta	70
Casoncelli di taleggio, crema di piselli al cardamomo e pan speziato	50

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirti le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.



Pesci

50	Gran fritto misto con frutta e verdura	euro 70
	Moro antartico, lattuga, vongole e olive taggiasche	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 ai profumi mediterranei e pomodoro meringato	70

Carni

	Coscia di coniglio fondente, cipolle e pomodori canditi	euro 50
	Piccione arrosto, conserva di pomodori bruciati (min. 2 pers.)	120
	Coppa di maiale nero candito alle prugne e patate dolci	50
	Costoletta di agnello alle erbe e crema cotta di sedano rapa	60
50	"Orecchia di elefante" alla milanese (min. 2 persone)	180*
	Petto d'anatra al miele di lavanda e spezie	60
50	Tartare di filetto piemontese	60

Un'accurata selezione di formaggi è disponibile su Vostra richiesta

*Per ogni persona extra 20 euro

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.