



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

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.

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 tatin	80
50 Uovo all'uovo	140
Sottosopra...(tuberi, funghi, tartufo nero)	60
Granchio reale, cevice di zucca e patata alla cenere	80

Primi piatti

Zuppa di pasta e pesce	euro 70
Risotto, castagne, pancia di maiale e riduzione di Moscato di Scanzo	50
Gnocco di capra, porro di Carmagnola e tartufo nero	60
50 Paccheri alla "Vittorio"	35
Spaghettoni con fagioli di Pigna, triglia e la sua emulsione	60
Risotto carciofi, gambero rosso e arancia bitter	70
Fettuccina, vongole, crema acida e caviale affumicato	140

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



Pesci

50	Gran fritto misto con frutta e verdura	euro 70
	White Cod con pil-pil al lime, patata sfogliata, pesto di frutta secca e bottarga	70
50	Bianco di branzino "alla clessidra"	60
	Pesce bianco alla "vaccinara"	60
	Lo scorfano scomposto, brasato e crudo	70
	Fantasia di scamponi alla brace	80
	Rombo in casœeula	70

Carni

50	Filetto di vitello alla Rossini	euro 90
	Piccione arrosto, conserva di pomodori bruciati (min. 2 pers.)	120
	Maialino fondente, testina e crema di agrumi	50
	Costoletta di agnello alle erbe e crema cotta di sedano rapa	60
50	"Orecchia di elefante" alla milanese (min. 2 pers.)	180
	Punta di petto brasata al porro, purée di cavolfiore, gnocchetti al pepe	50
	Costata di manzo al barbecue, glassata all'ume e carosello di verdure	90

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.