



DAVITTORIO
Shanghai



I MENU DEGUSTAZIONE

Serviti in condivisione per tutto il tavolo

Solo a pranzo

5 originali portate all'italiana nell'insegna della stagionalità.
Disponibile da martedì a venerdì, festivi esclusi.

Rmb 1188

Vini, bevande e 10% di service charge esclusi

Percorso "Bevi, vini, vici"

Rmb 478

Percorso bevande analcoliche

Rmb 358

Carta Bianca

14 portate per un'esperienza insolita per lasciarvi sorprendere
e guidare dal nostro guizzo creativo

Rmb 3388

Vini, bevande e 10% di service charge esclusi

Percorso vini e bevande

Rmb 1988

Le leggende del vino

Rmb 3988

Nella tradizione di Vittorio

7 portate a base di pesci e crostacei preparate coi freschi arrivi dal mercato
e dove non mancherà il nostro "Pacchero".

Rmb 2088

Vini, bevande e 10% di service charge esclusi

Percorso vini e bevande

Rmb 1388



DA CONDIVIDERE

I Classici pensati da degustare in compagnia

Condivisione con i Vostri amici

“Acipenser Schrenckii / Huso Dauricus” set di caviale:

✓ Oscietra Superiore 30 g Rmb 1388

✓ Oscietra Superiore 50 g 2188

“Huso Dauricus” storione Kaluga 15 anni set di caviale:

✓ No. 7 Amur Beluga 50 g 3688

Per offrirVi un'esperienza completa, il set è servito con albume, tuorlo d'uovo, erba cipollina, panna acida, patate al cartoccio e crostini di pane.

50 Insalata tiepida di pesce al vapore (2 commensali) 1188
Una fresca selezione di pesci e crostacei con verdure di stagione

Catalana di crostacei (fino a 4 commensali) 3688
La nostra proposta mediterranea per gli amanti dei crostacei

1.3 kg costata di Wagyu Mayura con verdure all'italiana (fino a 4 commensali) 3288
Il miglior manzo “Black Wagyu”, purosangue giapponese allevato e nutrito con cereali per 500 giorni nella Mayura Station, situata vicino a Millicent nel sud-est dell'Australia sin dal 1845

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

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

Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo.

I prezzi sono soggetti a 10% di service charge.



LA CARTA

Creazioni ideate per essere degustate individualmente

Antipasti

50	Spaghetti di tonno e bagna cauda	Rmb 438
50	Uovo all'uovo	988
	Carosello di antipasti di pesce del giorno	868
	Foie gras: torcione al pistacchio e ciliegie, essenza di carote	598
50	Tartare all'italiana di Black Angus australiana	538
	Ricciola marinata, finocchio e caviale Oscietra Superiore	768

Primi piatti

50	Paccheri alla Vittorio	258
	Spaghetti quadrati, aglio dolce, ricci di mare e limone candito	798
	Linguine "Amatripesce", fish maw e pil pil al lime	798
	Risotto riserva Acquerello, asparagi e carpaccio di gamberi	528
	Ravioli di astice blu della Bretagna, pesto gentile e salsa di burrata	588

Pesci e Carni

	Sogliola del Fujian, carciofi alla Barigoule e prezzemolo	568
50	"Yellow croacker" alla clessidra, salsa ligure e terrina di patate	798
	Double duck	518
	Filetto di manzo Wagyu M7, scapece, melanzana perlina BBQ e salsa Marsala	1088
	Sella di agnello, peperoni e condimenti mediterranei (2 commensali)	1188



Gentile Ospite,

Per un'esperienza culinaria unica

Vi invitiamo a degustare i nostri piatti non appena vengono serviti.
Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo dei telefoni cellulari.

Grazie per la comprensione.

DivertiteVi con noi,
Da Vittorio Shanghai Team