



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 378

Carta Bianca

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

Rmb 3288

Vini, bevande e 10% di service charge esclusi

Percorso vini, bevande e ..

Rmb 1888

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 1288



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)

878

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 M9+ Mayura con verdure all'italiana (fino a 4 commensali)

3188

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

	100% Funghi porcini dello Yunnan	Rmb 418
50	Uovo all'uovo	988
	Carosello di antipasti di pesce del giorno	638
50	Tartare all'italiana di Black Angus della Nuova Zelanda	538
	Foie gras: torcione con mandarle e albicocche, tiepido in brodo ristretto	568

Primi piatti

50	Paccheri alla Vittorio	218
	Spaghetti quadrati Mancini, guanciaie, emulsione d'uovo e caviale Oscietra superiore	988
	Linguine "Amatripesce", fish maw e pil pil al lime	798
	Mezze maniche, scampi, ricotta e melanzane estive	618

Pesci e Carni

	Il kinki scomposto, stufato e crudo	968
50	"Yellow croacker" alla clessidra	878
	Merluzzo della Patagonia, piselli e caviale Oscietra superiore	718
	Scampi "dripping", burrata e pomodoro	988
	Filetto di manzo Wagyu M7, funghi porcini dello Yunnan e salsa al vino rosso	1088
	"Double duck": funghi di stagione e cosce brasate	438
	Costolette e spalla d'agnello "Te Mana", melanzane bianche, sesamo e lemongrass	698



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