

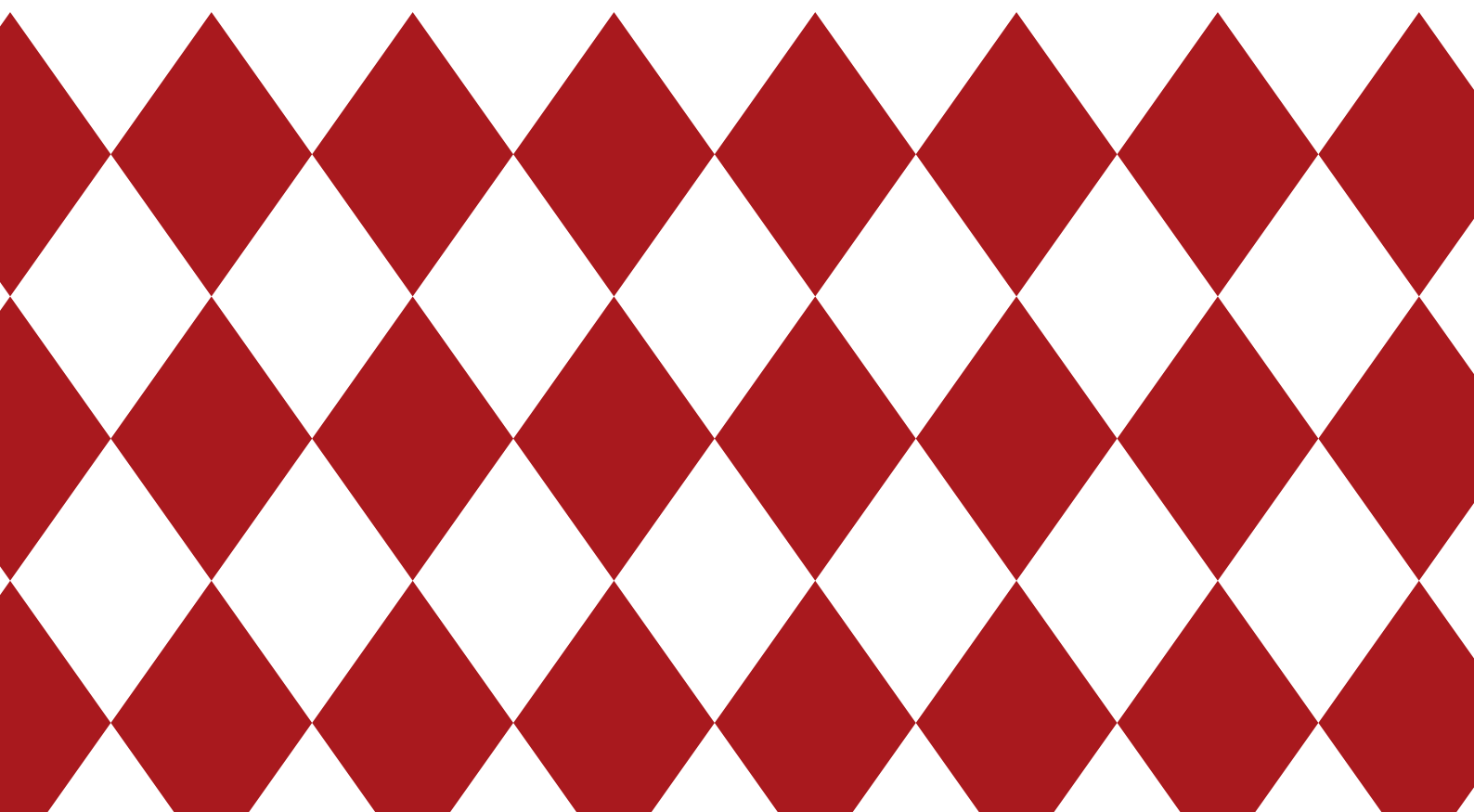
CASA
VITTORIA
RISTORANTE

Benvenuti a Casa Vittoria, ristorante classico italiano che trova la sua massima espressione in un connubio perfetto tra ritmo, eccellenza, tradizione e gusto nella storica ed affascinante Piazza Vittoria.

La cura e la selezione delle materie prime si ritrova in ogni portata, coltiviamo una grande qualità essenziale in cucina: "il senso della semplicità", pilastro delle grandi eccellenze italiane.

Da noi, il gusto si fa arte e ospitalità, invitandoti in un'esperienza unica dove tradizione e creatività si incontrano.

In cucina: Chef **Francesco & Fabio Vorraro**



benvenuti...

Inizia con la nostra pizza "crunch" da condividere:

Margherita ●●	12,00
La Tartufo e parmigiano ●●	18,00
La Special di stagione ●●	

Latticini, Salumi e ... Crudi d'autore

Una selezione di latticini di bufala Campani, Salumi di piccoli produttori italiani, crudi di terra e mare, con sapori autentici e golosi.

Mozzarella di Bufala Campana Dop ●	250g 10,00 500g 20,00
Ricottina di Bufala, miele bio e noci di Sorrento ●●	5,00
Mortadella "Oro" Levoni e gnocco fritto ●●	12,00
Prosciutto Crudo Sant'Ilario 24 mesi	13,00
*Carpaccio di Manzo con maionese Casa Vittoria ●●	15,00
*Tartare di Marchigiana IGP a fantasia dello chef secondo i prodotti di stagione ●●	15,00
Panettone al burro e alghe marine piastrato, servito con alici del Cantabrico (2pz) ●●●●	12,00
*Battuto di Gamberi rossi, asparagi, maionese al lime ●●	22,00
*Tartare di Ricciola, Cremoso di Bufala, crostini al basilico e colatura ai pomodorini del vesuviano ●●●●	22,00
Tartare di tonno rosso con capperi in fiore, colatura di alici "Acquapazza", pomodorino confit e puntarelle	22,00

dalla cucina si inizia così

Antipasti orto e fantasia

Croquè della tradizione napoletana con cremoso alla provola affumicata (2 pz) ●●●	7,00
La Parmigiana di Melanzane ●●	8,00
Vitello Tonnato ●●●●	15,00
Insalata di carciofi con parmigiano reggiano "vacche rosse"	10,00
Insalata di puntarelle romane e alici del Cantabrico ●	9,00
Polpette al sugo della tradizione napoletana ●●●	12,00
Carpaccio di polpo, patate e olive Taggiasche ●	15,00
Catalana di Astice ●●	25,00
Il Carciofo arrosto di Mamma Elena con cremoso al pecorino, totano scottato e tarallo sbriciolato ●●●●●	15,00
Sauté di Vongole Veraci alla brace ●	25,00

i primi della tradizione italiana

Grandi classici resi unici dalle sapienti
mani degli chef

Candele spezzate Vicidomini alla Genovese ●●	16,00
Spaghetti alla "Casa Vittoria" ●●	16,00
Pasta e Piselli con pancetta di Langhirano ●●	15,00
Tagliolini al burro piemontese e culatello di Zibello ●●●●	18,00
Raviolo ripieno con mozzarella di bufala al profumo di limone, pesto alla Genovese e tartare di gambero rosso ●●●●	26,00
Linguine con crudo di scampi ●●●●	25,00
Spaghetti Vongole Veraci e Bottarga ●●	22,00

i secondi di terra e mare

Selezione di grandi eccellenze italiane,
gusti tradizionali e vivaci

Pollo San Bartolomeo al forno con patate novelle ●●●●	18,00
Scaloppine di Vitello al limone di Sorrento ●●●●●	20,00
Costoletta di vitello alla Milanese ●●	30,00
Tagliata di Controfiletto con rucola, pomodorini e parmigiano vacche rosse	35,00
Baccalà al vapore, pomodorino del piennolo, capperi e olive ●	20,00
Pescato del giorno [s.d.] ●	7,00 all'etto
Filetto di Ombrina al forno, servita in padellino con verdurine di stagione e patate al forno ●	25,00

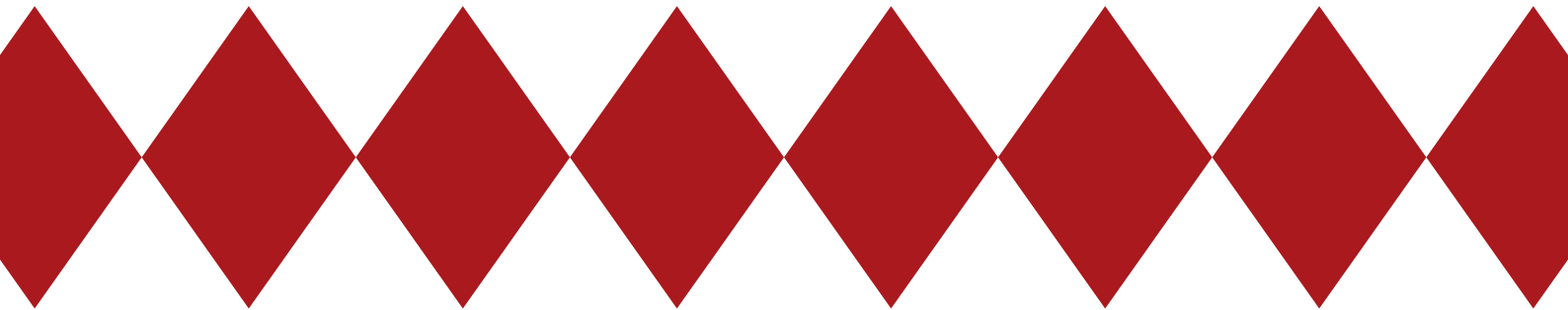
Dall'orto alla tavola

Ogni stagione porta con se i prodotti che la caratterizzano

Friarielli	8,00
Scarolina cruda e cotta ●	8,00
Asparagi alla brace	12,00
Spinacino al burro ●	8,00
Misticanza	6,00
Patate novelle al forno	7,00
Patate Fritte	6,00

Dolci

Tiramisù		8,00
Idea di Cannolo scomposto	● ●	8,00
Caprese con cuore morbido alla nocciola e gelato artigianale al fior di latte	● ●	8,00
Crostatina al limone, lamponi e meringa	● ●	10,00
Profiteroles	● ● ●	8,00
Gelato al Pistacchio	●	10,00
Sorbetto alla "Casa Vittoria"		8,00



Coperto	3,00
Servizio	10%

*Il pesce crudo e la carne cruda sono sottoposti alla bonifica preventiva con abbattimento di temperatura.

Elenco Allergeni

● Cereali contenenti Glutine	● Crostacei e prodotti derivati
● Uova e prodotti derivati	● Pesce e prodotti derivati
● Arachidi e prodotti derivati	● Soia e prodotti derivati
● Latte e prodotti derivati, incluso lattosio	● Frutta a guscio
● Sedano e prodotti derivati	● Senape e prodotti derivati
● Semi di sesamo e prodotti derivati	● Anidride solforosa e solfiti
● Lupini e prodotti derivati	● Molluschi e prodotti derivati