

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 ●●	20,00
Caprese	15,00

## *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 12,00
Ricottina di Bufala, miele bio e noci di Sorrento ●●	6,00
Mortadella "Oro" Levoni e gnocco fritto ●●	12,00
Prosciutto Crudo Sant'Ilario 24 mesi	16,00
*Carpaccio di Manzo con maionese Casa Vittoria ●●	16,00
*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 scampi con asparagi e maionese al lime ●●	22,00
*Tartare di Ricciola, Cremoso di Bufala, crostini al basilico e colatura ai pomodorini del vesuviano ●●●	24,00
Insalatina di orzo e farro condita con verdure estive e julienne di seppia al profumo di limone e menta ●●●	16,00

# 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 ●●	10,00
Vitello Tonnato ●●●●	16,00
Insalata di zucchine San Pasquale marinate a limone e mandorle ●	9,00
Polpette al sugo della tradizione napoletana ●●●	14,00
Baccalà fritto accompagnato con una maionese al lime	15,00
Carpaccio di polpo, patate, fagiolini e olive Taggiasche ●	16,00
Insalata di Astice alla catalana ●●	26,00
Sauté di Vongole Veraci alla brace ●	25,00

# *i primi della tradizione italiana*

Grandi classici resi unici dalle sapienti  
mani degli chef

---

Spaghetti alla Nerano, con zucchine San Pasquale e fiori di zucca ●●	18,00
Spaghetti alla "Casa Vittoria" ●●	18,00
Pasta e Piselli con pancetta di Langhirano ●●	18,00
Mezzo pacchero con pescatrice, peperoncino di fiume e pomodorino siciliano cotto al forno ●●	22,00
Raviolo ripieno con stracciatella di bufala con crema di melanzane, gambero rosso e lime ●●●	22,00
Linguine con crudo e cotto di scampi ●●●	25,00
Spaghetto Vongole Veraci e Bottarga ●●	25,00

# *Secondi di terra e mare*

Selezione di grandi eccellenze italiane,  
gusti tradizionali e vivaci

---

Pollo San Bartolomeo al forno con patate novelle ●●●●	20,00
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, fonduta alla provola di bufala e zucchine alla scapece ●●●	20,00
Pescato del giorno [s.d.] ●	8,00 all'etto
Ricciola scottata, caponata di verdure e salsa di melanzana affumicata ●●●	28,00
Filetto di Ombrina al forno, servita in padellino con verdurine di stagione e patate al forno ●	25,00

## *Dall'orto alla tavola*

---

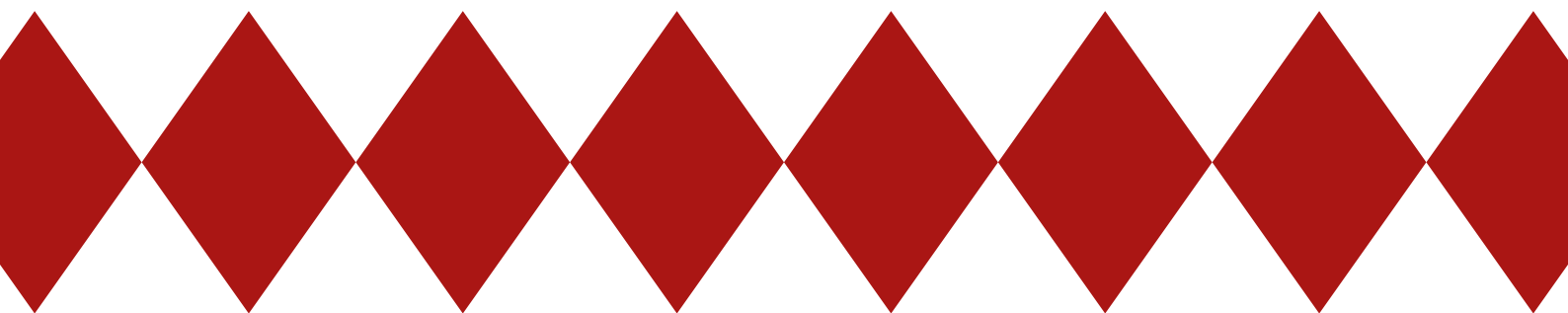
*Ogni stagione porta con se i prodotti che la caratterizzano*

Caponata di verdure ●	10,00
Scarolina cruda e cotta ●	8,00
Asparagi alla brace	12,00
Peperoncini Verdi ●	8,00
Zucchine alla scapece ●	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, fragoline di bosco e meringa	●●	10,00
Profiteroles	●●●	8,00
Gelato al caffè		8,00
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