



Ristorante Vittoria Lounge & Restaurant



Scansiona il QR Code

Lounge

Gin Selection

Barbarasa

(in abbinamento Tonica Fever-Tree Indian)

Barogin

(in abbinamento Tonica Fever-Tree Indian oppure liscio)

Cap

(in abbinamento Tonica Fever-Tree Indian)

Malfy Rosa

(in abbinamento Tonica Fever-Tree Indian)

Mare

(in abbinamento Tonica Fever-Tree Mediterranea)

Martin Miller's London Dry

(in abbinamento Tonica Fever-Tree Mediterranea)

Monkey 47

(in abbinamento Tonica Fever-Tree Indian)

Plymouth

(in abbinamento Tonica Fever-Tree Mediterranea)

Portofino

(in abbinamento Tonica Fever-Tree Indian)

Roku

(in abbinamento Tonica Fever-Tree Indian)

Sabatini London Dry

(in abbinamento Tonica Fever-Tree Mediterranea)

Cocktails

Analcolico alla Frutta

nettare di frutta Goi, Tonica Schweppes

Americano

Vermouth Rosso, Bitter, Soda

Gin Tonic / Lemon

Beefeter, Tonica Schweppes

Negroni

Vermouth Rosso, Bitter, Beefeater Gin

Negroni Sbagliato

Vermouth Rosso, Bitter, Spumante

Milano - Torino

Vermuth Rosso, Bitter

Mojito

Rhum Bianco, Soda, Zucchero di Canna, Menta Fresca, Lime

Spritz Aperol / Campari

Aperol / Bitter, Prosecco

Spritz Bianco

Prosecco, Tonica Schweppes, Limone

Spritz Select

Select, Prosecco

Spritz Saint Germain (Hugo)

Saint Germain, Prosecco, Lime

Spritz Royal

Champagne Gh Martel Blanc de Noirs, Aperol

Tanqueray Gin Analcolico

(in abbinamento Tonica Schweppes)

Vodka Tonic / Lemon

Absolut Vodka, Tonica Schweppes

Vodka Premium Ciroc

Tonica / Lemon - oppure liscia

Crudités

Degustazione di Crostacei

Scampi Porcupine (Scozia), Gambero Viola (Puglia), Gambero Blu (Caledonia) 1 pz.

Degustazione di Ostriche

Gillardeau n.2 (Bretannia), French Baby Kys N.5 (Bretannia), Umami N.3 (Portogallo), Mignon di Goro (Mare Adriatico), Shardana (Sardegna) - 1 pz.

Assagi

Acciughe Panate e Panissa

2 acciughe panate accompagnate da panissa a cubetti

Ratatouille di Verdure dello Chef

French Fries

Degustazione Olio EvO

Degustazione Olio EvO

degustazione di Olio EvO extravergine filtrato a freddo da olive Taggiasche (Salvo), selezione dei nostri pani e dei nostri crackers

Taglieri

Tagliere di Carpacci

secondo disponibilità

Tagliere di Formaggi

Bleu d'Aoste (Val di Aosta), Fossa 7 mesi (E.Romagna), Bastardo del Grappa Nero (Veneto), Pecorino con Pesto Genovese DOP (Toscana), Caprino di Fauglia a caglio Vegetale (Toscana), Pecorino Val d'Orcia 1 mese (Toscana)

Tagliere di Salumi

Prosciutto Serrano gran riserva, Etrusco alla brace, Prosciutto crudo "Umbriaco", Mortadella di cinghiale e pistacchio, Salame felino IGP, Lardo stagionato di Patanegra

Selezione di Formaggi

Ristorante

Crudités

Crostacei

Scampo Porcupine (Scozia), Gambero Viola (Puglia), Gambero Blu (Caledonia) - 1 pz.
Allergeni: Crostacei, Pesce

Ostriche

Gillardeau n.2 (Bretannia), French Baby Kys N.5 (Bretannia), Umami N.3 (Portogallo), Mignon di Goro (Mare Adriatico), Shardana (Sardegna) - 1 pz.
Allergeni: Molluschi, Pesce

Ricci di Mare

secondo disponibilità e stagionalità - 1 pz.

Carpacci

Tonno e salsa Ponzu, Spada e gel ai frutti rossi, Branzino agrumi e pepe rosa
Allergeni: Pesce

Tartare

Tonno burrata e lime, Salmone mango e pistacchio, Branzino e arancia caramellata
Allergeni: Pesce, Crostacei

Plateau Caletta

scampi, gamberi viola, gamberi rossi, gambero blu di Caledonia, ostriche, conchigliage (consigliato x 1 persona)
Allergeni: Crostacei, Pesce, Molluschi

Plateau Marina

scampi, gamberi viola, gamberi rossi, gambero blu di Caledonia, ostriche, conchigliage (consigliato x 2 persone)

Plateau Riviera

scampi, gamberi viola, gamberi rossi, gambero blu di Caledonia, ostriche, conchigliage (consigliato x 4 persone)
Allergeni: Crostacei, Pesce, Molluschi

Plateau Vittoria

scampi, gamberi viola, gamberi rossi, gambero blu di Caledonia, ostriche, conchigliage (consigliato x 6 persone)
Allergeni: Crostacei, Pesce, Molluschi

Antipasti

Acciughe Panate e Panissa

Apacciughe panate e panissa
Allergeni: Pesce, Uova

Catalana di Seppie

accompagnata da una crema di zucchine e patate, finocchio a julienne e crudo di arancia
Allergeni: Pesce

Guazzetto di Cozze

salsa di pomodoro, capperi, olive
Allergeni: Pesce, Molluschi

Insalata di Polpo con cipolle caramellate

arricchita da fagiolini, patate, capperi, olive e pomodorini
Allergeni: Pesce, Molluschi

Tortino di Patate con erbe aromatiche e curcuma

arricchito da una noce di Gorgonzola
Allergeni: Sesamo

Primi Piatti**Spaghetti alla Sant'Antonio**

cozze, vongole veraci, pinoli, zucchine e pomodorini
Allergeni: Pesce, Lupini, Frutta a guscio

Spaghetti alla Carbonara di mare

tonno, spada, rosso d'uovo arricchita da una Tartare di Gambero
Allergeni: Uova, Pesce, Crostacei

Gnocchetti viola con Calamaretti

vongole veraci, pinoli, olive e pomodorini freschi
Allergeni: Molluschi, Crostacei

Trofie al Pesto accomodate

pasta fresca, pesto ligure, patate e fagioli

Secondi Piatti**Fritto Misto**

calamari, acciughe, scampi, gamberoni, verdure e panissa
Allergeni: Pesce, Molluschi, Crostacei

Scottata di Tonno in crosta di sesamo

sesamo bianco / nero, su crema di barbabietola
Allergeni: Pesce, Sesamo

Calamaretti spadellati con Cavolo Rosso

cavolo rosso tagliato a julienne, stracciatella e pomodorini secchi
Allergeni: Pesce, Molluschi

Guancia di Vitello con purea di patate

guancia in umido al vino rosso
Allergeni: Latte, Anidride solforosa e solfiti

Contorni

Panissa

panissa a cubetti
Allergeni: Uova

Ratatouille di Verdure dello Chef

Chips di Patate

Dessert

Cheesecake al Pistacchio

crumble al cacao alla base
Allergeni: Latte, Frutta a guscio

Crema Catalana

Allergeni: Uova, Latte

Panna Cotta

caramello dolce, caramello salato, pistacchio arricchita da granelle di pistaccio oppure scaglie di cioccolato
Allergeni: Latte, Frutta a guscio, Pesce

Sorbetto Mago e Champagne

Mango e Champagne G.H. Matteo & C. Blanc de Noirs

Tiramisù con crumble al cioccolato

Allergeni: Uova, Latte

Servizio

Servizio

La Carta dei Vini

Champagne

Special Cuvée Bollinger Brut

Metodo Champenoise, perlage fine e gusto estremamente fresco. Uve 25% Chardonnay, 60% Pinot nero e 15% Pinot Meunier. Color giallo dorato, sentori speziati e fruttati, persistente e vivace. (Champagne Bollinger)
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Gh. Martel Cuvee Blanc de Noirs Brut

Metodo Classico, uve 95% Pinot Nero, 5% Meunier. Il suo colore è un giallo dorato con profumo pronunciato di spezie si alternano a note di caffè e torrone. (La Maison G.H. Martel & Co.) Calice € 15
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Bollicine

Alta Langa 655 Blanc de Blancs

Uve 100% Chardonnay, perlage fine e persistente al palato offre note di scorza di agrumi, nocciole tostate, fiori d'arancio, miele. bolla delicata ed il sorso riempie il palato, chiude con un finale secco. (Brandini)
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Valdobbiadene Millesimato Dry Docg

Uve 100% Glera, il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. E' delicato e vivace con un ottimo perlage. Lievemente morbido ed equilibrato note floreali e fruttate. (Il Roggio)
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Valdobbiadene Extra-Dry Docg

Uve 100% Glera, perlage molto fine e lento sinonimo di grande lavoro in cantina. Si apre a profumi fruttati. In bocca è morbido ed equilibrato. (Il Roggio) Calice € 7
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Prosecco Millesimato Rosé Extra-Dry

Uve 85% - 90% glera e 10% - 15% pinot nero vinificato in rosso, sorprende per i suoi sentori di fiori bianchi tipici del Glera e per le note di viola e lampone portate dal Pinot Nero. (Il Roggio) Calice € 7
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Franciacorta Audens Dosaggio Zero Docg

Uve 60% Chardonnay 25% Pinot Bianco 15% Pinot Nero. Le bollicine si fanno prepotentemente spazio, cercano di farsi largo per esaltare gli aromi, speziato, ricorda profumi di scorza d'agrume. (Le Marchesine)
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Bianchi Fermi

Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc

Cantine Calleri è un piccolo produttore di vini tipici D.O.C. della riviera ligure di Ponente che dal 1968. il Suo Pigato è un vino di delicate sfumature ha ampiezza di sensazioni e una soave rusticità. Calice € 7
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc

Cantine Calleri è un piccolo produttore di vini tipici D.O.C. della riviera ligure di Ponente che dal 1968. il Suo Vermentino ha profumi delicati e sottili con una vena morbida ed intensa sapida. Calice € 7
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Albarola Colli di Luni Doc

Uve 100% albarola, presenta un profilo fragrante e piacevole, intensi aromi di agrumi e fiori bianchi, marini e minerali. In bocca è pieno e croccante, con una piacevole sensazione di sapidità. (Lynae Bosoni)
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Castello della Sala Bramito

Uve 100% chardonnay, bouquet complesso e fresco, dagli aromi delicati che ricordano i frutti tropicali, agrumi. È un vino di buona struttura, eleganza e mineralità che si esprime con un'acidità fresca. (Antinori)
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Chablis Aoc

Uve 100% chardanay, fruttato di agrumi, miele e frutta secca con dettagli minerali quasi salmastri. Fresco e citrino con salinità vivace. (Domaine Verret)

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Timorasso Derthona Colli Tortonesi Doc

Uve 100% timorasso, è vino ricco, fruttato e minerale, profumo intenso lungo, persistente, floreale, fruttato, con note finali di pietra focaia.

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Timorasso Bricco San Michele Derthona

Uve 100% timorasso, offre un bouquet floreale e fruttato, sentori minerali si fondono con delicate note di camomilla. Al palato, il vino rivela una struttura equilibrata, con una piacevole freschezza. (Claudio Maritto)

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Timorasso Pitasso Derthona

Uve 100% timorasso, profumi floreali intensi, accompagnati da sensazioni calde di fruttato e di miele. In bocca risulta polposo e succoso, con una vena leggermente speziata. (Claudio Mariotto)

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore

3 Calidi Gambero Rosso - chiaro con riflessi dorati, profumi di mela, pera, agrumi e sentori di mineralità. Secco al palato, fresco ed equilibrato, con succosa freschezza agrumata. (San Sisto Massaccio)

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Clem Riesling Lanche DOC

Uve 100% riesling, al naso si esprime con sentori di pesca bianca, cedro e pompelmo e note di fiori bianchi. Al palato è freschissimo, di straordinaria sapidità e piacevolmente succoso. (Ca' Viola)

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Rosati

Rita Langhe Rosato Doc.

uve 100% Nebbiolo, al naso esprime un profumo delicato, raffinato note fruttate di pesca, lampone. In bocca equilibrato, piacevole, croccante e di vivace freschezza (Cà Viola)

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Rosamara Valtenesi Rosato Doc.

uve 50 % Groppello, 30% Marzemino, 10 % Sangiovese , 10% Barbera, il profumo è speziato, sottile nella più verticale eleganza. Note fruttate di pesca e piccoli frutti rossi, In bocca è armonico, ampio (CostaRipa)

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

La Vie en Rose Cotés de Provence Aoc

Uve 50% grenache, 40% cinsault e 10% syrah. Un vino delicato e femminile, di colore rosa tenue con riflessi grigio argento. (Château Roubine) Calice € 7

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Rossi

Ormeasco Di Pornassio Superiore Doc.

Uve 100% Ormeasco, vino rosso rubino tendente al granato, con un' aroma intenso di frutta matura, spezie, note balsamiche e liquirizia e dal sapore secco, caldo, morbido e persistente. (Cascina Nirasca)

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Bolgheri Doc. 2021

Uve 100% sangiovese, si presenta ampio ed intenso, con sentori di frutta a polpa rossa. In bocca esprime una sensazione di freschezza, elegante e di buona struttura, con un'ottima persistenza. (Squarciasacchi)
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Bricchet Barbera d'Alba Doc.

uve 100% Barbera, colore rosso rubino, al naso intenso e compatto, di frutta rossa, mirtilli e spezie. In bocca fresco e succoso, scorrevole ed equilibrato (Cà Viola)
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Soliter Barbera d'Asti Docg. 2023

Uve 100% Barbera, è rosso robusto e voluttuoso, di colore rubino intenso. Fresco al naso, è ricco di frutti rossi e ricordi balsamici. Al palato è caldo, armonico, complesso e ben strutturato (Pescaja) Calice € 7
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

La Bogliona Barbera d'Asti Superiore Docg 2019

Uve 100% Barbera, di colore rosso rubino, al naso è avvolto da sentori profondi di fiori e frutta rossa, con note minerali. Il sorso è potente, caldo e la corposità del vino è ben bilanciata. (Scarpa)
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Vini da Dessert

Castello della Sala Muffato Igt

Al naso è profondo e complesso, spiccano sentori agrumati uniti a delicate note di pesca, albicocca e zafferano. Al palato è avvolgente, dolce ma non troppo, leggermente iodato. (Antinori)
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Oxydia Zibibbo Igt

Intenso ed armonico, complesso e deciso di moscato, con netti sentori di albicocca. Sapore pieno, morbido con sentori di miele di acacia e piacevole fondo di fichi secchi (Florio) bicchiere € 6
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Moscato Spumante dolce Giorgi

Intenso con riflessi dorati. Il profumo è quello del bouquet ampio, aromatico, delicato con note di salvia pesca e agrume. Il gusto è dolce, armonico, vellutato (Giorgi) Calice € 7
Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Caffetteria / Bibite

Caffetteria

Caffè Americano

Caffè Espresso

Caffè Corretto

Caffè Leccese

latta di mandorla, caffè, ghiaccio

Caffè Shakerato

Cappuccino

Espresso d'Orzo / Ginseng

Bibite

Acqua Vetro 75 cl.

Bibite in Vetro

Birra all Spina

Moretti Filtrata a freddo

Nettare di Frutta Goi

Goi Fruit - nettare di frutta artigianali

Amari / Grappe

Amaro Amara

Amaro del Capo

Camatti

San Simone

Amaro Montenegro

Amaro del Ciclista

Amaro Locale

Amaro Jefferson

Limoncello

Mirto

Liquore fiori di Sanbuco

Liquore M'inchinotto

Sanbuca

Grappa Bianca / Barricata
