

DELLE VITTORIE

Viaggiare, per mare o per terra, è una delle cose più affascinanti della storia e della vita di ognuno.

Se poi le strade di due persone si incontrano, è il massimo.

È il nostro caso...

Francesco fin da piccolo 'frequenta' il mare, il suo palato è molto sensibile alle prelibatezze che esso offre.

Col tempo poi diventerà il suo lavoro, cominciando dalla gavetta nel ristorante di famiglia, uno dei primi a Roma di solo pesce.

Alessio cresce in una famiglia che valorizza la cucina tradizionale, genuina, e lui apprezza moltissimo!

Poi diverrà la sua professione, uno dei pochi giovani macellai davvero esperti anche nell'arte culinaria.
A quel punto l'incontro, per caso.

Le loro passioni, mare e terra, si fondono e nasce l'idea di 'Delle Vittorie', il cui nome fa sì riferimento al quartiere, ma anche alla voglia di trasformare i sogni in realtà.

La filosofia è semplice, materia prima di grande qualità, manipolazione al minimo e gusto per abbinamenti e sapori. Il menù che proponiamo crediamo sia la fusione della nostra esperienza con la nostra passione.

L'unico suggerimento che ci permettiamo di dare è di sedersi a tavola con lo stesso pensiero-guida...

Godiamocela!

Francesco Gabrieli e Alessio Clemente

Ostriche Gillardeau 14 € 8,00

Gran Crudo di mare 1-2-4-6-8-14 € 55,00

Carpaccio di scampi con zucchine e basilico 2 € 18,00

Tartare di salmone con avocado
e salsa piccante al mango 4-6-8 € 15,00

Fettuccine di calamari con crema di piselli
e guancialetto croccante 14 € 16,00

Insalata di polpo e fagioli con verdure croccanti
al ghiaccio 14 € 16,00

Mazzancolle avvolte nel lardo di Colonnata con insalata
di cavolo viola 1-2-3-5-7-8-10 € 18,00

Gnocchetti di patate artigianali alla crema di scampi 1-2-3-9 € 23,00

Spaghetti alla 'Enrico' 1-2-4-14 € 30,00

Tonnarelli artigianali al ragù bianco di spigola,
limone e menta 1-3-4 € 20,00

Baccalà cotto a bassa temperatura con crema di peperoni
arrosto e crumble di pane 1-4 € 20,00

Filetto di rombo chiodato alla mediterranea
con 'caponatina' 1-4-8-9-14 € 23,00

Astice € 8hg

Scampi € 15hg

Gamberi rossi € 15hg

Mazzancolle € 12hg



Omaggio ad Amatrice

Tagliere di salumi e formaggi € 15,00

Mezze maniche artigianali all' amatriciana ¹⁻³ € 14,00

Gran crudo di carne ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ € 35,00

Carpaccio di manzo DK con rucola datterini confit
e stracciata di bufala ⁷ € 15,00

Tartare di scottona con senape al miele e
tartufo nero scorzone ¹⁰ € 18,00

Reale di filetto di maiale CBT senape antica
e misticanza all'arancia ⁶⁻¹⁰ € 16,00

Raviolo aperto con ragù bianco di manzo e fonduta
di parmigiano 30 mesi ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ € 18,00

Roast beef di manzo DK con patate sabbiate
e burro alle erbe ¹⁻⁷⁻¹⁰ € 20,00

Pollo ripieno ai peperoni in tre consistenze € 18,00

Gelato artigianale € 6,00

Dolci di Nonna Flora € 7,00

Delizia al limone

Croccante al pistacchio

Cheese cake al caramello salato

Acqua Naturale / Frizzante microfiltrata € 2,00

Coca-Cola / Sprite / Fanta (Lattina) € 3,00

Caffè Espresso € 2,50

I 14 ALLERGENI DALLE TABELLE HACCP:

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



I NOSTRI VINI

LAZIO

Doc Frascati Poggio Verde 2023 (Malvasia del Lazio 70%, Greco 15%, Bombino 15%)	<i>Pallavicini</i>	13,50%	20,00€
---	--------------------	--------	--------

Doc Roma Roma 2023 (Malvasia puntinata)	<i>Pallavicini</i>	13,50%	20,00€
---	--------------------	--------	--------

Igt Lazio Calanchi di Vajano 2022 (Chardonnay)	<i>Paolo & Noemi d'Amico</i>	14,00%	25,00€
--	--	--------	--------

Igt Civitella d'Agliano La Torre a Civitella 2022 "biologico" (Grechetto)	<i>Sergio Mottura</i>	14,00%	48,00€
---	---------------------------	--------	--------

PIEMONTE

Docg Roero Arneis Arneis 2023 (Arneis)	<i>Vietti</i>	13,00%	30,00€
--	---------------	--------	--------

LOMBARDIA

Docg Franciacorta Alma Brut (Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 1%)	<i>Bellavista</i>	12,50%	70,00€
---	-------------------	--------	--------

Docg Franciacorta Alma Non Dosato (Chardonnay 76%, Pinot Noir 24%)	<i>Bellavista</i>	12,50%	75,00€
--	-------------------	--------	--------

Doc Curtefranca Uccellanda (Chardonnay)	<i>Bellavista</i>	13,50%	68,00€
---	-------------------	--------	--------

TRENTINO ALTO ADIGE

Doc Alto Adige Pfefferer Rosè 2023 (Blend a bacca rossa)	<i>Colterenzio</i>	12,50%	22,00€
--	--------------------	--------	--------

Doc Alto Adige Kerner 2023 (Kerner)	<i>Abbazia Novacella</i>	13,50%	28,00€
---	------------------------------	--------	--------

Doc Alto Adige
Joseph
(Gewurztraminer)

Hofstatter 14,00% 35,00€

Doc Alto Adige
La Foà
(Gewurztraminer)

Colterenzio 14,50% 60,00€

Doc Trento
Perlè Millesimato
(Chardonnay)

Ferrari 12,50% 78,00€

FRIULI

Doc Colli Orientali del Friuli
Zuc di Volpe delle Mura
(Ribolla Gialla)

Volpe Pasini 12,50% 38,00€

Doc Collio
Manditocai
(Friuliano)

Livon 14,00% 20,00€

Doc Collio
Talis
(Pinot Bianco)

Venica & Venica 13,50% 52,00€

Doc Collio
Ronco delle Mele 2023
(Sauvignon Blanc)

Venica & Venica 13,50% 90,00€

Igt Venezia Giulia
Capo Martino
(Friuliano, Picolit, Malvasia, Ribolla)

Jermann 13,50% 110,00€

Igt Venezia Giulia
Vintage Tunina
(Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Istriana e Picolit)

Jermann 13,00% 115,00€

VENETO

Igt Veneto
Capitel Foscario 2022
(Garganega 90%, Chardonnay 10%)

Anselmi 13,50% 38,00€

TOSCANA

Igt Toscana
La Pietra 2020
(Chardonnay)

*Tenute del
Cabreo*

14,00% 75,00€

Igt Toscana
Batar 2021
(Chardonnay 50%, Pinot Bianco 50%)

Querciabella

14,00% 228,00€

MARCHE

Doc Bianchello del Matauro
San Cesareo 2023
(Bianchello - Vigna La Cave)

*Claudio
Morelli*

12,00% 18,00€

Doc Bianchello del Matuario
Le Terrazze 2023
(Bianchello - Vigna Le Terrazze)

*Claudio
Morelli*

12,50% 23,00€

Doc Bianchello del Matauro
Borgo Torre 2023
(Bianchello - Vigna Torre)

*Claudio
Morelli*

12,50% 25,00€

UMBRIA

Igt Umbria
Cervaro della Sala 2022
(Chardonnay 85%, Grechetto 15%)

*Castello
della Sala
Antinori*

13,00% 130,00€

ABRUZZO

Doc Trebbiano
Villa Chiara
(Trebbiano d'Abruzzo)

*Barone di
Valforte*

13,00% 18,00€

Doc Pecorino
Pecorino
(Pecorino d'Abruzzo)

*Barone di
Valforte*

13,50% 18,00€

CAMPANIA

Igt Catalanesca Del Monte Somma
Català 2023
(Catalanesca)

*Monte Somma
Vesuvio*

13,00% 25,00€

VSQ Metodo Classico
Català 36 innaturaleancestrale pas dosè
Millesimanto 2022
(Catalanesca)

12,50% 46,00€

SICILIA

Doc Etna Lavico 2023 (Caricante)	<i>Duca di Salaparuta</i>	12,50%	32,00€
--	-------------------------------	--------	--------

Doc Grillo Sicilia Vignaverde 2023 (Grillo)	<i>De Bartoli</i>	12,50%	30,00€
---	-------------------	--------	--------

SARDEGNA

Doc Vementino di Sardegna Su Soì Vermentino (Vermentino)	<i>Locanda Murales</i>	13,00%	25,00€
--	----------------------------	--------	--------

LAZIO

Igt Lazio Prodigo 2021 (Syrah)	<i>Giangirolami</i>	15,00%	20,00€
--------------------------------------	---------------------	--------	--------

Igt Lazio Peschio 2016 “biologico” (Cabernet sauvignon e petit verdot)	<i>Giangirolami</i>	14,50%	30,00€
--	---------------------	--------	--------

Docg Cesanese del Piglio Hernicus 2022 (Cesanese)	<i>Coletti Conti</i>	14,50%	32,00€
---	----------------------	--------	--------

Igt Lazio Habemus 2021 (Grenache, Syrah, Carignan, Tempranillo)	<i>San Giovenale</i>	15,00%	110,00€
---	----------------------	--------	---------

PIEMONTE

Doc Dolcetto d'Alba Bosset 2020 (Dolcetto)	<i>Marchesi di Barolo</i>	13,00%	35,00€
--	-------------------------------	--------	--------

Dogc Langhe Perbacco 2021 (Nebbiolo)	<i>Vietti</i>	14,00%	42,00€
--	---------------	--------	--------

Dogc Barolo Cannubì 2018 (Nebbiolo)	<i>Marchesi di Barolo</i>	14,00%	115,00€
---	-------------------------------	--------	---------

TRENTINO ALTO ADIGE

Doc Alto Adige Meczan 2023 (Pinot Nero)	Hofstatter	13,00%	35,00€
---	------------	--------	--------

Doc Alto Adige Lagrein 2023 (Lagrein)	Elena Walch	13,00%	30,00€
---	-------------	--------	--------

FRIULI

Doc Friuli Cabernet Sauvignon 2022 (Cabernet Sauvignon)	Livon	12,50%	20,00€
---	-------	--------	--------

VENETO

Doc Valpolicella Ripasso Valpolicella Ripasso 2020 (Corvina 70%, Rondinella 30%, Corvinone 5%)	Tommasi	13,50%	38,00€
--	---------	--------	--------

Docg Amarone della Valpolicella Amarone 2019 (Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta e Croatina 10%)	Zenato	16,50%	98,00€
--	--------	--------	--------

TOSCANA

Docg Chianti La Boncia 2023 (Sangiovese)	Bindi Sergardi	13,00%	20,00€
--	----------------	--------	--------

Docg Morellino di Scansano Morellino di Scansano 2021 (Morellino)	Castello di Montepo Biondi Santi	13,50%	32,00€
---	-------------------------------------	--------	--------

Docg Chianti Classico Chianti Classico "Gallo Nero" 2019 (Sangiovese)	Querciabella	14,00%	55,00€
---	--------------	--------	--------

Dogc Brunello di Montalcino Brunello 2017 (Sangiovese)	Mastrojanni	15,00%	115,00€
--	-------------	--------	---------

UMBRIA

Doc Montefalco Montefalco Rosso 2022 (Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 15%)	Arnaldo Caprai	15,00%	25,00€
---	----------------	--------	--------

Docg Sagrantino di Montefalco Sagrantino "25 anni" 2020 (Sagrantino)	Arnaldo Caprai	15,50%	55,00€
--	----------------	--------	--------

ABRUZZO

Doc Montepulciano d'Abruzzo
Montepulciano 2022
(Montepulciano d'Abruzzo)

*Barone di
Valforte*

14,00% 20,00€

CAMPANIA

Doc Lacryma Christi del Vesusio
Trocla 2022
(Aglianico, Piediroso, Sciascinoso)

13,00% 24,00€

PUGLIA

Dop Salice Salentino Riserva
Immensum 2020
(Negroamaro)

Candido

14,50% 28,00€

Dop Primitivo di Manduria
Ceralacca 2022
(Primitivo)

Soloperto

14,00% 23,00€

SICILIA

Doc Etna
Lavico 2023
(Nerello Mescalese)

*Duca di
Salaparuta*

13,00% 32,00€

Doc Sicilia
Passo delle Mule 2023
(Nero d'Avola)

*Duca di
Salaparuta*

14,00% 25,00€

SARDEGNA

Doc Cannonau di Sardegna
Su Soi Cannonau
(Cannonau)

*Locanda
Murales*

13,50% 25,00€

CHAMPAGNE

Champagne
BLANC DE BLANC
(Chardonnay)

*Bruno
Paillard*

12,00% 190,00€

Champagne
CUEVE LEONIE BRUT
(50% Pinot Nero - 30% Pinot Meunier - 20% Chardonnay)

*Conard
Duchane*

12,00% 85,00€

Champagne
BRUT
(Chardonnay 34%, Pinot Noir 33%, Pinot Meunier 33%)

Duez

12,00% 120,00€

AMARI

Igp Amaro Sicilia AMARA - senza glutine (Arancia Rossa di Sicilia)		30,00%	5,00€
Amaro Roma FORMIDABILE (da piante Aromatiche ed Officinali)		33,00%	7,00€
Amaro di Calabria JEFFERSON (da Botaniche ed Agrumi di Calabria)		30,00%	9,00€

DISTILLATI

Grappa Riserva BOTTI di TENNESSEE WHISKEY (da Vinacce di Dolcetto ed Arneis)	Antica Distilleria Sibona	44,00%	5,00€
Grappa Riserva BOTTI da PORTO (da Vinacce di Nebbiolo)	Antica Distilleria Sibona	44,00%	5,00€
Gin Scotland HENDRICK'S (achillea, coriandolo, ginepro, camomilla, semi di cumino, bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia, scorza di limone, radice di angelica, radice di iris)	Girvan Distillery	44,00%	10,00€
Ron Agricole - Guatemala EDITION NEGRA (canna da zucchero)	Zacapa	43,00%	15,00€
Tequila Mexico REPOSADO (agave)	Casamigos	40,00%	8,00€
Highland Single Malt Scotch Whisky GLENMORANGIE 10 ANNI	Glenmorangie Company	40,00%	8,00€
Islay Single Malt Scotch Whisky LAGAVULIN 8 ANNI	Lagavulin Distillery	48,00%	10,00€
Single Malt Scotch OBAN 14 ANNI	Oban Distillery	43,00%	12,00€