



Ristorante Vittoria

Antipasti

startes

| | |
|---|----------------|
| Flan alla zucca e parmigiano su specchio di fonduta al bagoss <i>Pumpkin and Parmigiano Reggiano cheese pie with bagoss cheese sauce</i> | 10,00 € |
| Baccalà mantecato con cialda di patata croccante <i>Creamy codfish with crispy potatoes waffle</i> | 13,00 € |
| Terrina al bianco d'orata con verdure autunnali e pesto leggero di mandorle <i>Casserole of seabass with seasonal vegetables and light almond pesto</i> | 13,00 € |
| Fiocco valtellinese con mostarda d'uva e gnocco fritto <i>Valtellina's Ham with grape mustard and fried bread</i> | 12,00 € |



Ristorante Vittoria

Primi Piatti

first dishes

| | |
|--|----------------|
| Gnocchetti soffici alla ricotta con funghi autunnali, fondo bruno e spruzzata di Castelmagno | 13,00 € |
| <i>Ricotta cheese dumplings with seasonal mushroom, brown sauce with meat and Castelmagno cheese</i> | |
| Tortello al nero di seppia, farcito al granchio, con riduzione di molluschi dell'Adriatico | 15,00 € |
| <i>Squid ink pasta stuffed with crab and mussels sauce</i> | |
| Straccetti alla Giudia con acciughe, capperi, pane tostato e carciofi brasati | 12,00 € |
| <i>Home-made pasta with anchovies, capers, toasted bread and braised artichokes</i> | |
| Risotto al petto d'anatra affumicato e cipolla caramellata | 15,00 € |
| <i>Risotto with smoked duck breast and caramelized onions</i> | |
| Crema alla zucca, porri e tartufo nero della Val Trompia | 13,00 € |
| <i>Pumpkin's soup with leeks and black truffle from Val Trompia</i> | |



Ristorante Vittoria

Secondi Piatti

second dishes

| | |
|---|----------------|
| Tagliata di petto d'anatra marinata alla soia con cipollotti croccanti | 16,00 € |
| <i>Sliced duck breast marinated in soy sauce with crunchy spring onions</i> | |
| Rotolo di branzino aromatizzato al basilico con salsa all'arancia | 18,00 € |
| <i>Seabass roll with basil and orange sauce</i> | |
| Maiolino arrosto croccante, castagne al vapore e gremolada agli aromi | 16,00 € |
| <i>Crunchy roasted pork, steamed chestnuts and aromatic herbs dressing</i> | |
| Coda di rospo al pane profumato allo zenzero su specchio di crema ai frutti di bosco | 18,00 € |
| <i>Monkfish dressed with ginger-smelled bread on a wild berries sauce</i> | |
| Tempeh di ceci con finocchietto selvatico | 12,00 € |
| <i>Chickpeas tempeh with wild fennel</i> | |



Ristorante Vittoria

Dessert

| | |
|---|---------------|
| Semifreddo al croccante di mandorle con salsa alle fragole <i>Almond crunch parfait with strawberry sauce</i> | 6,00 € |
| Mousse al cioccolato nero del Venezuela con cialda croccante alle nocciole <i>Venezuela's dark chocolate mousse with crunchy almond waffle</i> | 6,00 € |
| Mini sacher con confettura di albicocca e piccola tagliata di ananas <i>Small sacher-torte with sliced pineapple</i> | 6,00 € |
| Crema catalana accompagnata da biscotti fatti in casa <i>Crème brûlée with our homemade cookies</i> | 6,00 € |
| Tiramisù Vittoria <i>Vittoria's Tiramisù</i> | 6,00 € |

I prodotti presenti nel menu possono contenere sostanze o tracce di residui di sostanze che provocano allergie o intolleranze (Reg.UE 1169/2011).
Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP. Per qualsiasi ulteriore chiarimento potete rivolgerVi al nostro personale di Sala.

Products available may contain traces or residues of substances causing allergies or intolerances (Reg. UE 1169/2011).
Some Raw Materials may be Frozen or Quick Froken. Some Fresh Products may be treated with a rapid reduction of temperature in accordance with Reg. CE 852/04 with the relevant Manual HACCP. Please, ask our Waiting Staff to get more info.



Ristorante Vittoria

Contorni

| | |
|--|--------|
| Patate al forno <i>Baked potatoes</i> | 5,00 € |
| Verdure alla piastra <i>Grilled vegetables</i> | 5,00 € |
| Caponata di verdure <i>Mixed vegetables in sicilian style</i> | 5,00 € |
| Insalata di misticanza <i>Salad mix</i> | 5,00 € |
| <hr/> | |
| Acqua <i>Water</i> | 3,00 € |
| Caffè <i>Coffee</i> | 2,00 € |
| Coperto <i>Cover charge.</i> | 3,00 € |



Ristorante Vittoria

Menu Degustazione

Antipasti

Fiocco valtellinese con fichi e gnocco fritto

Baccalà mantecato con cialda di patate croccante

(Vino abbinato: *Chardò, Cantine Marsadri*)

Primi Piatti

Risotto al petto d'anatra e cipolla di Tropea caramellata

Straccetti alla giudea con acciughe, capperi, pane tostato e carciofi brasati

(Vino bianco abbinato: *Lugana Doc, Costaripa*)

Secondi Piatti

Maialino arrosto croccante con castagne al vapore e gremolada agli aromi

(Vino rosso abbinato: *Emilio Primo Bolgheri Doc, Terre del Marchesato*)

Dolce

Mousse al cioccolato nero del Venezuela in cialda croccante alle nocciole

Acqua e Caffè

65,00 € a persona

(il coperto è incluso)



Ristorante Vittoria

Seasonal Inspiration Menu

Starters

Valtellina's Ham with figs and fried bread

Creamy codfish with crispy potatoes waffle

(Wine: *Chardò, Cantine Marsadri*)

First Dishes

Risotto with smoked duck breast and caramelized onions

Homemade pasta with anchovies, capers, toasted bread and braised artichokes

(Wine: *Lugana Doc, Costaripa*)

Second Dishes

Crunchy roasted pork, steamed chestnuts and aromatic herbs dressing

(Wine: *Emilio Primo Bolgheri Doc, Terre del Marchesato*)

Dessert

Venezuela's dark chocolate mousse with crunchy almond waffle

Water and coffee

65,00 €

(Covered included)



Ristorante Vittoria

Menu