

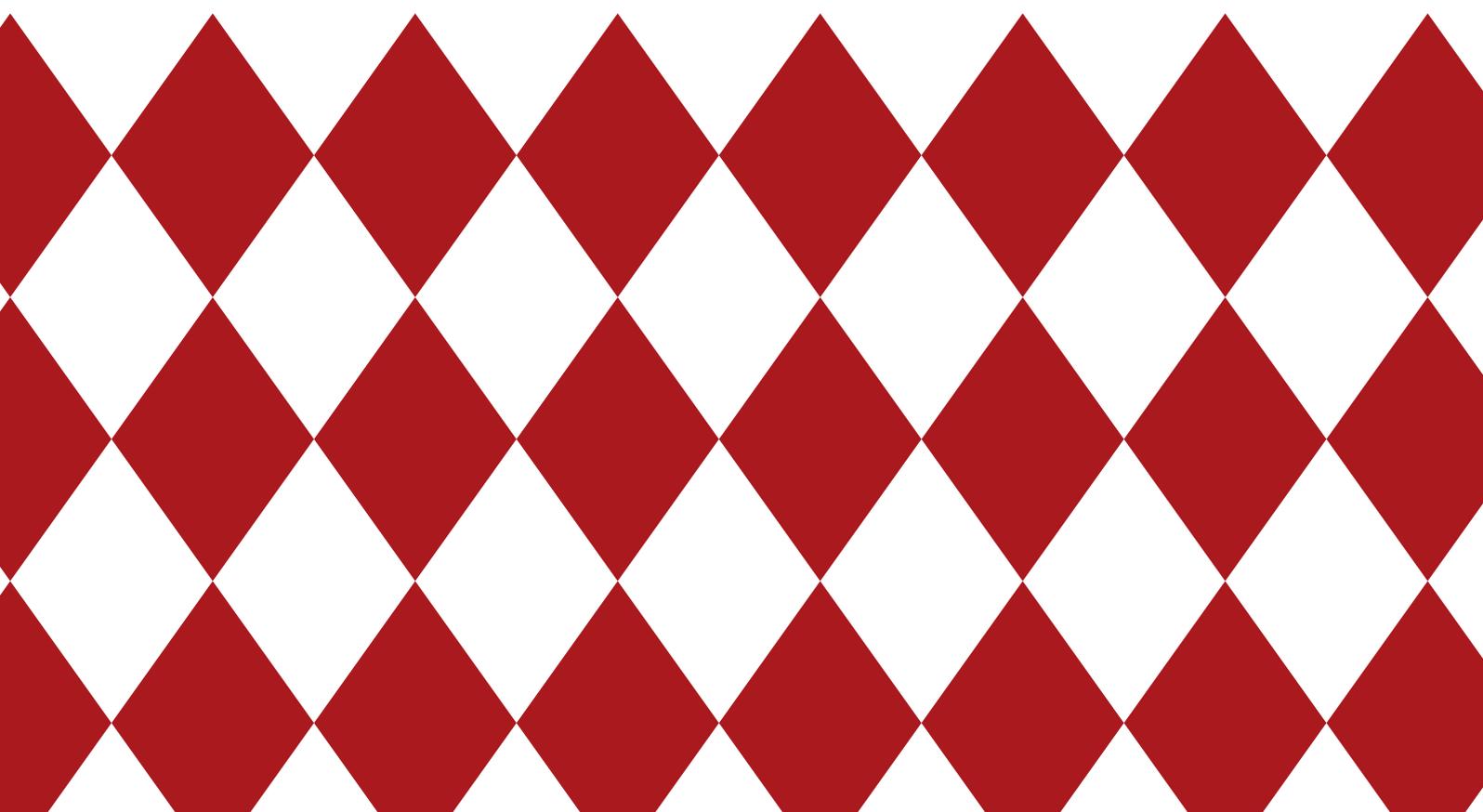
CASA
VITTORIA
RISTORANTE

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 ●● | 10,00 |
| 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 |
| Culatello di Zibello Dop | 18,00 |
| 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 |
| *Tartare di Ricciola, Cremoso di Bufala, crostini al basilico e colatura ai pomodorini del vesuviano ●●● | 20,00 |
| *Battuto di Gamberi rossi, asparagi, maionese al lime ●● | 22,00 |
| Panettone al burro e alghe marine piastrato, servito con alici del Cantabrico (2pz) ●●● | 12,00 |

dalla cucina si inizia COSÌ

Antipasti orto e fantasia

| | |
|---|-------|
| Croquè della tradizione napoletana con cremoso alla provola affumicata (2pz) ●●● | 6,00 |
| Vitello Tonnato ●●●● | 15,00 |
| Insalatina di cuore di carciofo, parmigiano reggiano vacche rosse e limone di Sorrento ● | 10,00 |
| Puntarelle romane con alici di Cetara "Azienda Acquapazza" ●● | 8,00 |
| La Parmigiana di Melanzane ●● | 8,00 |
| Polpette al sugo della tradizione napoletana ●●● | 12,00 |
| Catalana di Astice ●● | 25,00 |
| Carpaccio di Polpo, sale, olio e limone ●● | 15,00 |
| Il Carciofo arrosto di Mamma Elena con cremoso al pecorino, totano scottato e tarallo sbriciolato ●●●●● | 15,00 |
| Frittura di mare all'Italiana ●●●●● | 20,00 |
| Sauté di Vongole Veraci ● | 25,00 |

i primi della tradizione italiana

Grandi classici resi unici dalle sapienti
mani degli chef

| | |
|---|-------|
| Ziti spezzati del pastificio Vicidomini alla genovese ●●● | 15,00 |
| 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 |
| Gnocchetto allo scoglio ●●●● | 22,00 |
| Raviolo ripieno di mozzarella di Bufala, tartare di Gambero rosso e Tartufo nero ●●●● | 25,00 |
| Spaghetto Vongole Veraci e Bottarga ●● | 22,00 |

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 |
| Filetto di manzo italiano ai funghi ●●●● | 32,00 |
| Baccalà al vapore, pomodorino del piennolo, capperi e olive ● | 20,00 |
| Filetto di Ombrina al forno, servita in padellino con verdurine di stagione e patate al forno ● | 25,00 |
| Polpo alla brace con soffice di patate e friarielli ●● | 22,00 |

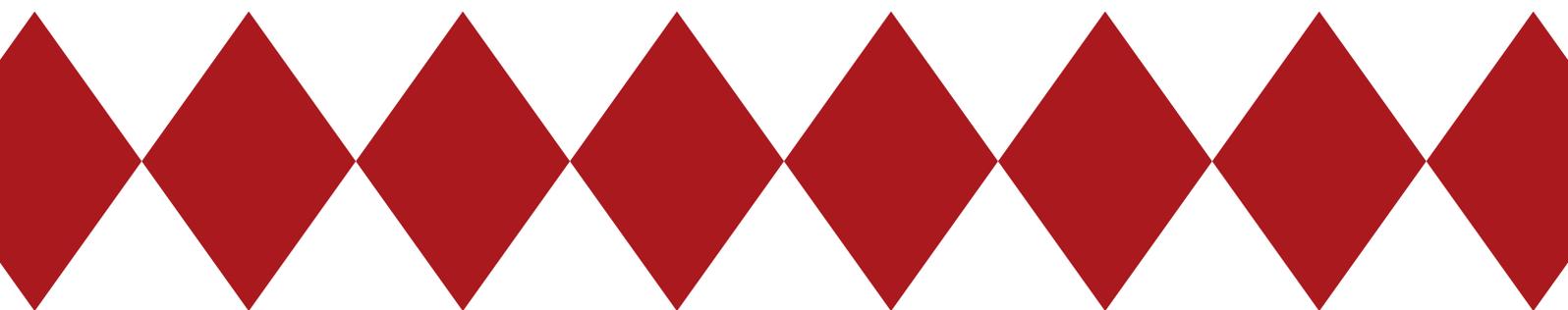
Dall'orto alla tavola

Ogni stagione porta con se i prodotti che la caratterizzano

| | |
|----------------------------|-------|
| Friariello napoletano | 8,00 |
| Scarolina cruda e cotta ● | 8,00 |
| Asparagi alla brace | 9,00 |
| Radicchio Tardivo scottato | 10,00 |
| Misticanza | 4,00 |
| Patate novelle al forno | 6,00 |
| Patate Fritte | 5,00 |

Dolci

| | |
|--|-------|
| Tiramisù | 8,00 |
| Millefoglie crema chantilly e amarena | 8,00 |
| Cassata con gocce di cioccolato e nocciole caramellate ●●● | 8,00 |
| 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 |