



Vittoria

■■■■■
RISTORANTE

A minimalist line art illustration of a dining set. It features a central plate with concentric circles, a spoon to the left, a fork to the right of the spoon, a knife to the right of the plate, and another spoon to the right of the knife. The lines are thin and elegant, with some decorative flourishes at the ends.

La cucina
è la forma più sincera di amore

MENÙ

Il Campari

Il Campari è uno dei liquori italiani più iconici e la sua storia risale alla metà del XIX secolo.

La sua creazione è attribuita a Gaspare Campari, un abile mastro liquorista, che nel 1860 sviluppò la ricetta segreta di questo amaro dal caratteristico colore rosso. Il successo fu immediato, tanto che nel 1867, Campari decise di aprire a Milano il famoso Caffè Campari, situato vicino al Duomo, che divenne rapidamente un punto di ritrovo per l'alta società milanese.

La ricetta del Campari, tuttora segreta e invariata, prevede l'infusione di erbe, spezie, frutti e cortecce in una base di alcol. Il suo sapore unico, con un perfetto equilibrio tra dolce e amaro, è diventato poi la caratteristica di molti cocktail classici, tra cui il Negroni e l'Americano.



Aperitivi

Spritz Campari

Campari, prosecco, soda

€ 6

Spritz Aperol

Aperol, prosecco, soda

€ 6

Americano

Campari, vermouth rosso, arancia, soda

€ 9

Negroni

Campari, gin, vermouth rosso

€ 9

Negroni Sbagliato

Campari, prosecco, vermouth rosso

€ 9

Gin Tonic

servito con acqua tonica Fever tree Mediterranean

€ 8



La cucina de Verona

La cucina veronese è un riflesso della ricca storia e della posizione strategica di Verona, crocevia di culture e commerci.

Le sue radici affondano nell'epoca romana, quando già si apprezzavano piatti a base di cereali, legumi e carne. Ricca di tradizioni secolari e sapori autentici, uno dei suoi piatti più emblematici sono i **tortellini di Valeggio**.

Conosciuti anche come "nodi d'amore", questi piccoli scrigni di pasta sottile sono farciti con un ripieno delicato a base di carne di maiale, manzo e a volte pollo, arricchiti da formaggio e spezie. Secondo la leggenda, la loro forma ricorda un fazzoletto intrecciato, simbolo di un amore impossibile tra una ninfa e un cavaliere.

La tradizione veronese



Tortellini di Valeggio

al burro e salvia (1,3,7)

€ 17

Riso Carnaroli mantecato al Valpolicella (7,8,10)

€ 16



Maialino da latte 70°

con riduzione di Ripasso, spinaci

e patate al forno *(1,10)

€ 20

Il risotto al Valpolicella

Il risotto al Valpolicella è un piatto tipico della cucina veronese, che unisce il riso alla ricchezza del vino Valpolicella, creando un connubio perfetto di sapori. Il vino, con le sue note fruttate e leggermente tanniche, conferisce al risotto un gusto deciso e aromatico, esaltando la semplicità del riso con eleganza.



I prodotti della Bottega

L'Italia è un tesoro di eccellenze gastronomiche, con una ricca diversità di materie prime da nord a sud. Ogni regione offre prodotti unici, legati al territorio e alle tradizioni locali.

Prosciutto crudo San Daniele DOP:

Caratterizzato da una stagionatura lenta e naturale che gli conferisce un gusto dolce e delicato. Viene prodotto solo a San Daniele del Friuli, il cui microclima gli conferisce un sapore unico.



La burrata affumicata Murgella:

Dal 1957, il Caseificio Palazzo, situato nel cuore della Puglia, produce burrata affumicata. Grazie all'affumicatura naturale, il prodotto acquista un sapore intenso, che contrasta piacevolmente con la dolcezza e cremosità del suo cuore.

Bottega italiana

Prosciutto crudo San Daniele DOP “Il Ventisette”

con zucchine alla griglia
e pomodori soleggiati

€ 16

Gratin di patate con fonduta di formaggi

al tartufo e crumble di noci * (1,7,13)

€ 14



Burrata DOP

con pomodoro maturo, olio evo e basilico (7)

€ 15



Nell'attesa...

Bruschetta

Pane tostato con pomodoro fresco, origano e olio evo * (1)

€ 8



I primi piatti

Pacchero fresco di Gragnano
in salsa di pomodoro San Marzano,
basilico e crema di burrata (1,7)
€ 15



Tagliatelle all'uovo
al "vero" ragù bolognese (1,3,7,8,10)
€ 15

Tortelli di zucca
al burro e salvia * (1,3,7,9,13)
€ 16



Zuppa di cereali e legumi
con bruschette piccanti * (1,8)
€ 12



Il piatto di Chef Francesca

Riso Carnaroli ai porcini,
crumble di castagne e ricotta salata * (7,8,10)
€ 16



I secondi piatti

Cotoletta di pollo alla milanese

con patate arrosto,
rucola e pomodorini * (1,13)

€ 19

Classic Caesar salad

Insalata verde, petto di pollo alla griglia,
bacon croccante, uovo, crostini di focaccia e salsa Caesar * (1,3,15)

€ 18

Spiedo di calamari e gamberi gratinato

con spinaci e uvetta * (1,2,4,14)

€ 22



Vittoria burger

Morbido bun, burger di Fassona 150 gr, cheddar,
bacon croccante, cipolle caramellate
e pomodoro a fette * (1,7,10,13)

€ 18

Servito con patate fritte!

Alla griglia

La cucina alla griglia è un metodo di cottura che utilizza il calore diretto e secco di una fiamma o di carboni ardenti per cuocere il cibo. Questo tipo di cucina è apprezzato in tutto il mondo per la capacità di esaltare i sapori naturali degli alimenti, in particolare delle carni. La grigliatura permette di ottenere una crosta esterna croccante e un interno succoso, creando un contrasto di texture che rende il cibo particolarmente gustoso.

La tagliata:

Le origini della tagliata risalgono alla tradizione contadina toscana, dove la carne di manzo, allevata localmente e conosciuta per la sua qualità, veniva cotta in modo rapido su braci ardenti per preservare il suo sapore naturale.

Grill

Tagliata di manzo
con rucola e pomodorini
€ 22

Petto di pollo 200 g *
€ 18

Costine di suino
in salsa BBQ
€ 18

Filetto di orata * (4)
€ 20

Serviti con patate al forno e salsa tartara

Grill vegetariano

Tomino fondente
con verdure alla griglia (7)
€ 16





La pinza romana

La pinza romana ha una storia affascinante che affonda le radici nell'antica Roma, ma è solo di recente che è tornata alla ribalta come alternativa alla pizza tradizionale. Il termine "pinza" deriva dal latino "pinsere", che significa "stendere" o "schiacciare", e si riferisce alla tecnica antica di stendere l'impasto.

Le origini della pinza risalgono all'epoca romana, quando i cuochi preparavano una sorta di focaccia con un impasto a base di farina di grano, acqua e lievito, condito con erbe e altri ingredienti disponibili. Questa versione primitiva della pinza era probabilmente diversa dalla pizza moderna, ma condivideva la stessa idea di un impasto lievitato e condito.

Nel corso dei secoli, la pinza è stata in gran parte dimenticata, fino a quando è stata riscoperta e reinterpretata dai maestri pizzaioli romani nel XXI secolo.

Pinsa romana

Margherita 2.0

Tagliere di pinsa croccante
con salsa di pomodoro,
mozzarella, basilico e olio evo * (1,6,7)
€ 14



Italy

Tagliere di pinsa croccante
con pomodoro fresco,
focchi di burrata, rucola e olio evo * (1,6,7)
€ 15



Spicy

Tagliere di pinsa croccante
con salsa di pomodoro,
mozzarella, salame, olio piccante * (1,6,7)
€ 15

Gli ingredienti della pinsa

La sua crosta leggera e croccante è il risultato di un impasto fatto con una miscela di farine (frumento, riso e soia) e una lunga lievitazione, che può durare fino a 72 ore, rendendola particolarmente digeribile.

Contorni

Patate al forno *oppure* fritte * (13)

€ 6

Spinaci ajo, ojo e peperoncino *

€ 6

Insalata mista

€ 6

Per i nostri piccoli ospiti

Paperino

Pennette al pomodoro e basilico + gelato + acqua o bibita * (1,7)

€ 15

Topolino

Cotoletta di pollo con patatine + gelato + acqua o bibita * (1,3,7,13)

€ 15

gluten free

Pennette senza glutine alla salsa di pomodoro e basilico * (8)

€ 14

Pane e coperto • € 3

Beverage

Acqua microfiltrata naturale o gassata
€ 3

Acqua in bottiglia naturale o gassata
€ 4

Bibite in lattina
€ 3,50

Birra in bottiglia
da € 5

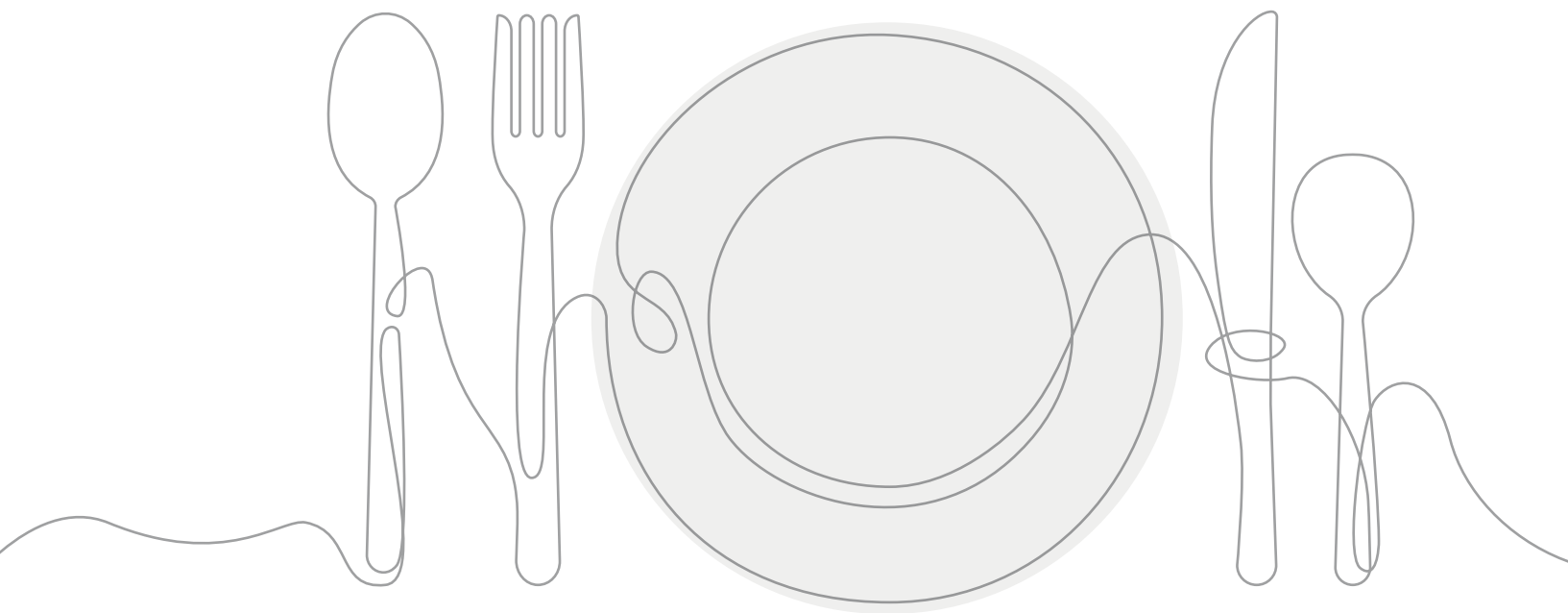
Birra alla spina media
€ 5,50

Vini al calice
da € 6

Allergeni

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Glutine | 9. Senape |
| 2. Crostacei | 10. Solfiti |
| 3. Uova | 11. Sesamo |
| 4. Pesce | 12. Lupini |
| 5. Arachidi | 13. Frutta a guscio |
| 6. Soia | 14. Molluschi |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 15. Salse - chiedere allo staff |
| 8. Sedano | |

Nella preparazione e nel servizio prestiamo la massima attenzione a prevenire contaminazioni da allergeni, tuttavia alcune pietanze potrebbero contenere tracce di allergeni non previsti. Qualora soffrissi di allergie o intolleranze alimentari ti preghiamo di informare il personale./ I prodotti contrassegnati da un asterisco potrebbero essere surgelati all'origine



Vittoria
■■■■■
RISTORANTE