



ACESSE O CARDÁPIO
PELO SITE

ANTIPASTO

R\$40,00

Pão italiano, focaccia de alecrim, pesto rosso, caponata, pasta de alho e manteiga.

PER INIZIARE

✓ **Mozzarella in Carozza** R\$54,00

Mozzarella de búfala com empanamento crocante, servida sobre molho rústico de tomate e pesto de manjeriço.

✓ **Arancini** R\$54,00

Bolinhos de risotto com açafrão, recheados com queijo brie e presunto parma, servidos com mel trufado.

✓ **Burrata caprese** R\$86,00

Creposa burrata sobre pesto de manjeriço, acompanhada de tomates confit e fatias de pão italiano grelhadas e crocantes.

✓ **Bruschetta di Pomodori Secchi** R\$64,00

Três fatias de pão italiano, grelhadas e crocantes, cobertas com queijo de cabra, tomate seco, funcho e pickles de aspargos.

✓ **Bruschetta Vittoria** R\$64,00

Três fatias de pão italiano, grelhadas e crocantes, cobertas com tomate e presunto parma. Um clássico por toda a Itália.

✓ **Fritas da Toscana** R\$ 39,00

Batatas fatiadas e fritas com sálvia e alho.

INSALATE

✓ **Bouquet de Folhas** R\$59,00

Mix de folhas regado com vinagrete de limão siciliano e finalizado com avelãs tostadas e lascas de grana padano.

✓ **Salada Amara Miele** R\$75,00

Queijo brie frito em crosta de amêndoas, sobre leite de endívias frescas regadas com mel, acompanhados de mix de folhas ao vinagrete balsâmico.

✓ **Tartar de Salmão** R\$82,00

Refrescante combinação de cubos de salmão cru, temperados com pimenta biquinho e limão siciliano, acompanhado de purê de avocado, e mix de folhas.

✓ **Carne Cruda** R\$89,00

Deliciosa receita medieval do Piemonte, que combina carne crua picada na ponta da faca com temperos regionais, acompanhada de salada de folhas e fatias de pão italiano grelhadas e crocantes.

DA NONNA PASTA E RISOTTO

✓ **Agnolotti de Búfala** R\$105,00

Agnolotti verde, recheado com mozzarella de búfala e manjeriço ao molho burro e sálvia, finalizado com um delicado "cucchiaio di salsa pomodoro".

✓ **Rigatoni com Mignon ao Marsala e Mostarda Antiga** R\$125,00

Massa sobre molho cremoso de mostarda L'ancienne, com cubos de filet mignon e cogumelos Portobello flambados em vinho Marsala, coberto com lascas de grana padano.

✓ **Fettuccine com Ragout de Ossobuco** R\$105,00

Cozido lentamente com molho da própria carne e vinho tinto no tempero secreto do Vittoria.

✓ **Risotto de Funghi Porcini** R\$109,00

Arroz arbório, cogumelos italianos porcini, caldo de legumes, parmesão ralado e azeite trufado.

✓ **Risotto de Queijo Brie** R\$109,00

Arroz arbório, vinho branco, queijo brie, presunto cru e rúcula, finalizado com pomodoro.

✓ **Linguini alla Carbonara** R\$102,00

Um clássico molho italiano, com panceta, gema e grana padano.

✓ **Raviolone com Recheio de Queijo Brie** R\$119,00

Grandes ravioles artesanais, ao molho branco trufado, crispy de presunto cru e parmesão ralado.

✓ **Raviolone de Lagostim Spicy** R\$159,00

Grandes ravioles artesanais com recheio de lagostim e servidos com bisque aveludada e "ar" de pimenta.

✓ **Risotto de Camarões** R\$139,00

Arroz arbório, vinho branco, camarões, alho poró e dill com ar de limão siciliano.

✓ **Risotto Tutto Mare** R\$159,00

Arroz arbório, vinho branco, polvo grelhado, camarão rosa, lula e mexilhão.

✓ **Pratos Vegetarianos**

PIATTI SPECIALI

DO MAR

Linguado no Vapor ao Molho Amalfitana R\$129,00
Delicado filé de linguado coberto com molho de azeitonas, alcaparras, tomate e manjeriço, acompanhado de capelini d'angelo ao burro e sálvia.

Salmão ao Beurre Blanc de Limão Siciliano R\$155,00
Suculento filé de salmão no sous vide ao ponto perfeito finalizado em chama aberta, acompanhado de batata pavê, crème fraîche, caviar mujjol e aspargo.

Lagosta em Mar Esmeralda R\$195,00
Obra prima do Chef, nossa cauda de lagosta preparada no sous vide e finalizada na manteiga é acompanhada por uma combinação única de sabores e texturas, com destaques para o caviar de gengibre, mousse de parma e purê de ervilha.

DA TERRA

Polpettone R\$129,00
Preparado com blend de carnes especiais do Vittoria, recheado com mozzarella de búfala e coberto com pesto, é servido sobre leito de linguini ao molho rústico de tomate assado

Frango Cordon Bleu R\$124,00
Ballotine crocante de frango recheado com queijo emmental e presunto royale, acompanhado de legumes salteados e um surpreendente purê de cenoura defumada, servido sobre molho mornay à Dijon.

Brasileirinho R\$172,00
Generoso medalhão de Picanha, servido com vinagrete de caju assado na brasa, pupunha grelhado, farofa crocante de castanhas, pickles de maxixe e chips de banana da terra.

Bife de Chorizo com Mostarda em Grãos R\$179,00
Corte alto e suculento de chorizo preparado na brasa e finalizado com pickles de mostarda, acompanhado de batata ao plomo coberta com crème fraîche do chef.

Filet Mignon alla Griglia R\$179,00
Medalhão de filet mignon grelhado, acompanhado de terrine de batata, brócolis, cogumelos portobello e cebola brulée, finalizado com molho bordelaise.

Filet Mignon com Risoto de Trufas Negras R\$176,00
Medalhão de filet mignon grelhado, regado com molho bordelaise, sobre delicado risoto de trufas negras.

Cordeiro Amanita R\$197,00
Lombo de cordeiro em delicada crosta de hortelã, preparado no sous vide para garantir intensidade de sabor e maciez, servido sobre seu próprio "jus", acompanhado por gnocchi alla romana e ravioli de cogumelos em fonduta de grana padano.

PER BAMBINI

PRATO INFANTIL R\$64,00

Escalope de filet mignon ou filé de frango acompanhado de arroz e fritas ou fettuccine ao sugo ou molho branco.

DOLCI

Se precisar de ajuda para mais informações sobre as sobremesas, pergunte aos nossos Atendentes. Eles adoram explicá-las!

Pudim de Doce de Leite R\$33,00
Regado com licor amaretto e polvilhado com praliné de amêndoas

Torta Mousse de Chocolate com Avelã R\$47,00

Crème Brûlée com Toque de Lavanda R\$44,00

Tiramisù R\$47,00

Profiteroles com Gelato de Nata e Calda de Chocolate R\$53,00

Gelato (consulte sabores) R\$45,00
Com calda quente de chocolate e praliné de amêndoas

Frutas do dia R\$29,00

BEVANDE

Refrigerantes R\$14,00

Soda Italiana R\$22,00

Sucos R\$18,00

Sucos Combinados R\$24,00

Café Nespresso R\$10,00

Água Acqua Panna R\$36,00

Água San Pellegrino R\$36,00

Água Prata Mineral R\$12,00

Água Prata c/ Gás R\$12,00

Heineken R\$18,00

Heineken Zero R\$18,00

Stella Artois R\$18,00