

# VITTORIO

SPEZIE & CUCINA

## GLI ANTIPASTI

Vitello tonnato	9
Carpaccio di verdure di stagione, maionese, caprino	8
Seppie e piselli	10
Crudo di pescato, salsa tartara, lamponi, cipolla in agrodolce, nero di seppia	10
Polpettine di baccalà mantecato, maionese agli agrumi, aneto	8
Polpettine di bollito, alice del Mar Cantabrico, mentuccia	8

## I PRIMI

Linguina “pastificio Mancini”, lenticchie e baccalà	11
Orecchiette alla coda di manzo speziata	12
Trenette e pesto di verdure di stagione	9
Plin all’anatra, funghi, pecorino	13
Trenette “prezzemolo” e bottarga	11
Linguina “pastificio Mancini” cozze, pomodoro, burrata	10

# VITTORIO

SPEZIE & CUCINA

## I SECONDI

Filetto di maialino, porri, salsa demi-glace	16
Pollo, bieta, sedano rapa	15
Scamone di manzo, rapa rossa, salsa alle prugne	17
Collo di maiale, chutney di arance, mousse senapata, verdure di stagione	16
Salmone, lattuga romana arrostita, purea di lattuga romana, bavarese al wasabi	16
Baccalà e cavolo nero in quattro consistenze	19

## I DESSERT

Tiramisù	6
Cheesecake al cardamomo, frutti rossi	6
Ricotta, yogurt, cioccolato, lamponi	7
Variazione al cioccolato	7
Zuppa inglese	7

I nostri prodotti ittici sono abbattuti.