

# ***Ristorante Vittorio dal 1961***

## ***MENU' DEGUSTAZIONE PESCE [FISH TASTING]***

*Minimo 2 Persone / Min. 2 People]*



### ***Menù "Classico"***

*Minimo 2 Persone / Min. 2 People]*

#### ***Antipasto di Mare Classico***


***Grigliata Mista oppure [or] Frittura Mista***

***Dessert del giorno [Home-made daily dessert]***

*Prezzo a Persona bevande escluse (price for person drinks not included)*

*Con Secondo Piatto di **Frittura €42,00** (Main Course Fried Fish)*

*Con Secondo Piatto di **Grigliata €45,00** (Main Course Grilled Fish)*



### ***Menù "Fritto"***

*Minimo 2 Persone / Min. 2 People]*

#### ***Tris di Antipasti [3 Starters]***

*Affumicato di Tonno e Pesce Spada con Rucola e Arancia*

*Polpettine di Pesce - Crostini di Mare*

***Un Primo a Scelta tra:*** [First Course-one choice between:]

*Scialatielli Cacio, Pepe & Gamberi - Tagliolini alla Marinara*

*Trofie con Filetto di Pesce e Pistacchio*

#### ***Secondo Piatto (porzione degustazione) [Main Courses]***

*Frittura Mista con Calamari, Gamberi e Verdurine*

***Dessert del giorno [Home-made daily dessert]***

***Prezzo €38,00 a persona - Bevande escluse***

*[€38,00/each - drinks not included]*



### ***Menù "Griglia"***

*Minimo 2 Persone / Min. 2 People]*

#### ***Tris di Antipasti [3 Starters]***

*Insalata di Polpo*

*Polpettine di Pesce - Crostini di Mare*

***Un Primo a Scelta tra:*** [First Courses-choose of:]

*Scialatielli Cacio, Pepe & Gamberi - Tagliolini alla Marinara*

*Trofie con Filetto di Pesce e Pistacchio*

#### ***Secondo Piatto (porzione degustazione) [Main Courses]***

*Grigliata Mista (Scampi, Calamari, Gamberoni e Filetto di Pesce)*

***Dessert del giorno [Home-made daily dessert]***

***Prezzo €43,00 a persona - Bevande escluse***

*[€43,00/each - drinks not included]*

*I primi piatti possono variare in base alla disponibilità giornaliera*

*La descrizione dettagliata dei piatti è disponibile nelle pagine seguenti*

# **MENÙ ALLA CARTA - MENU - MENÜ À LA CARTE**

*Coperto (Cover charge - Gedeck)* € 3,00

*Tutti i prezzi indicati nel menù includono I.V.A. e servizio*

*Vat and services are included in all prices.*

*Alle angegebenen Preise sind inklusive I.V.A. und Service.*

*I piatti elencati possono subire variazioni o non essere disponibili,  
secondo la disponibilità del mercato.*

*Courses may be diversified or not be available depending on market's availability.*

*Die aufgelisteten Gerichte können Verschiedenheiten aufweisen, oder  
nicht verfügbar sein, je nach Verfügbarkeit des Marktes.*

## **ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN**

	<b>a porzione</b>
<i>Insalata di Polpo</i>	€ 14,00
<i>Octopus Salad - Tintenfischsalat</i>	
<i>Insalata di Mare</i>	€ 16,00
<i>Sea salad - Meeresfrüchtesalat</i>	
<i>Affumicato di Tonno e/o Pesce Spada con Rucola e Arancia</i>	€ 12,00
<i>Smoked sword-fish or tuna fish - Geräucherter Schwert-oder Thunfisch</i>	
<i>Cozze alla Marinara</i>	€ 12,00
<i>Mussels in their own sauce - Miesmuscheln "Marinara"</i>	
<i>Crostini di Mare</i>	€ 8,00
<i>Croutons with fish sauce - Geröstete Brotschnitten mit Fisch</i>	
<i>Alici al Limone su Carpaccio di Zucchine</i>	€ 12,00
<i>Anchovies in lemon juice and sliced zucchini</i>	
<i>Sardellen auf Zucchini mit Zitronensaft.</i>	
<i>Polpettine di Pesce</i>	€ 10,00
<i>Our hand made fish fried balls - Fischklösschen</i>	
<i>Antipasto di Mare Classico (a partire da 2 porzioni)</i>	€ 20,00
<i>( prezzo a porz. - price per portion - Preis pro Portion )</i>	
<i>(Mixed Seafood Starters - Gemischte Vorspeise mit Meeresfrüchten)</i>	
<i>Insalata di Polpo, Tonno e Pesce Spada Affumicati, Polpette di Pesce</i>	
<i>Alici al Limone su Carpaccio di Zucchine, Crostini di Pesce</i>	
<i>Prosciutto Toscano e Melone</i>	€ 10,00
<i>Tuscan Ham and Melon - Toskanische Schinken und Melone</i>	
<i>Antipasto Toscano (Salumi, Formaggio, Bruschetta)</i>	€ 14,00
<i>Mixed starters from Tuscany (no fish) - Gemischtes aus der Toskana</i>	

***I nostri piatti sono tutti preparati al momento: nelle giornate di maggiore affluenza non  
tutte le nostre proposte potrebbero essere disponibili.***

***Il personale di Sala è a disposizione per chiarimenti e consigli sui piatti del giorno***

*I prodotti che utilizzati possono essere freschi o surgelati, secondo disponibilità*

*In our dishes We can use fresh or frozen products, depending on market' s availability.*

*Weich und Krustentiere können frisch oder tiefgefroren sein, je nach Verfügbarkeit des Marktes.*

# **PRIMI PIATTI**

## **FIRST COURSES - ERSTER GANG**

***Ogni giorno verrà proposta una selezione dei seguenti piatti.  
Il nostro staff è a disposizione per presentarvi la lista del giorno  
ed eventuali piatti fuori menù***

<i>Tagliatelline alla Marinara</i>	porzione € 14,00
<i>Sailor's tagliolini - Nudeln "Marinara"</i>	
<i>Spaghetti di Gragnano alle Vongole Veraci</i>	€ 16,00
<i>Spaghetti with clams - Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	
<i>Aggiunta di Bottarga (with bottarga - mit Bottarga) + € 2,00</i>	
<i>Scialatielli Cacio, Pepe &amp; Gamberi</i>	€ 14,00
<i>Scialatielli with black pepper, Parmigiano cheese and shrimps</i>	
<i>Topfenknödel, Pepe &amp; Shrimp</i>	
<i>Trofie con Filetto di Pesce e Pistacchio</i>	€ 14,00
<i>Trofie with Fish and Pistachio</i>	
<i>Trofie mit Fischfilet und Pistazien</i>	
<i>Spaghetti di Gragnano al Pomodoro</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti with tomato sauce - Spaghetti mit Tomatensauce</i>	
<i>Tagliatelle al Ragù Toscano</i>	€ 12,00
<i>Tagliatelle with Tuscan Ragout - Tagliatelle mit Toskanisches Ragout</i>	
<i>Tortelli Maremmani al Ragù Toscano</i>	€ 13,00
<i>Ravioli with Tuscan Ragout - Ravioli mit Toskanisches Ragout</i>	
<i>Tortelli Maremmani Burro e Salvia</i>	€ 12,00
<i>Ravioli with Butter and Sage - Ravioli mit Butter und Salbei</i>	

***Every day a selection of the previous dishes will be proposed.***

***Jeden Tag eine Auswahl der vorherigen Gerichte werden  
angeboten.***

*I prodotti utilizzati in tutti i nostri piatti possono essere freschi o congelati secondo le  
disponibilità di mercato.*

*Il personale di Sala è a vostra disposizione per consigli e chiarimenti.*

*Products used in our dishes can be fresh or frozen depending on market's availability.  
Please, Ask for suggestions or more informations.*

*Weich und Krustentiere können frisch oder tiefgefroren sein, je nach Verfügbarkeit  
des Marktes.*

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES - ZWEITER GANG

### Il Pescato

Il pesce proposto viene acquistato giornalmente dando la preferenza a quello di **provenienza locale** ed integrandolo quando necessario con altri pescati nazionali ed esteri. Il "**Fino**" indica pesce di particolare pregio il cui prezzo, soggetto a variazioni di mercato vi sarà indicato giornalmente. Quando costretti a ricorrere al pesce allevato, proponiamo solo quello di allevamento in **mare aperto**.

Pesce del Giorno	(per etto, each hg)	€ 6,00
<i>Daily caught fish - Weisser frischer Fisch</i>		
Il "Fino"	prezzo x etto da	€ 6,00 a € 7,50

### La Piastra

Il modo più naturale di gustare crostacei, molluschi ed altri tipi di pesce è quello di cuocerli sulla piastra di ghisa ben calda.

	a porzione	
Calamari (Squid -Kalamare)		€ 16,00
Tagliata di Tonno Rosso al Sesamo		€ 16,00
<i>Red tuna steak with sesame - Abgeschnitten vom Thunfisch mit Sesam</i>		
Gamberoni (Prawns - Garnelen)		€ 18,00
Scampi ("Scampi", Kaisergranat)		€ 20,00
Grigliata Mista (Scampi, Calamari e Gamberoni, Pesce)		€ 22,00
<i>Mixed grilled fish (Scampi, Squid, Prawns, Fish)</i>		
<i>Gemischtes vom Grill Scampi, Kalamare, Garnelen, Fisch)</i>		
	(per etto, each hg)	
Scampi Selezionati (Selected "Scampi", Kaisergranat)		€ 8,00
Palamita (Grilled Bonito-Gegrillte Bonito)		€ 4,50

### Il Fritto

La nostra frittura, saporita e leggera è composta da Calamari, Gamberi e Paranza con aggiunta di Verdure. Potete gustarla nella versione Mista o indicando la composizione che più gradite

	a porzione	
Frittura Calamari, Gamberi, Paranza e Verdurine		€ 18,00
<i>Fried calamaries, shrimps and caught little fishes</i>		
<i>Gemischte, gebackene Tintenfische, Garnelen und kleine Fische</i>		

### La Carne

	a porzione	
Controfiletto di Manzo alla Piastra		€ 14,00
<i>Fillet Steak - Kalbfleisch</i>		
Cinghiale alle Erbe di Maremma		€ 12,00
<i>Wild boar with aromas - Wildschwein mit Aromen</i>		
Bistecca Fiorentina (solo su prenotazione) per etto, each hg		€ 5,50
<i>T-Bone Steak (only if previously requested)</i>		
<i>Florentiner Steak (nur vorher gsbucht)</i>		

I prodotti utilizzati in tutti i nostri piatti possono essere freschi o congelati secondo la disponibilità. Il personale di Sala è a vostra disposizione per consigli e chiarimenti.

Products used in our dishes can be fresh or frozen depending on market's availability. Please, Ask to our staff for suggestions or more informations.

## **CONTORNI - SIDE DISHES - BEILAGEN**

<i>Patate all' Isolana (solo con pesce al forno)</i>	€ 4,50
<i>Potatoes "Isolana" available only with fish</i>	
<i>Kartoffel "Isolana" verfügbar nur mit Fisch</i>	
<i>Patate Fritte (Fries - Französisch Frites)</i>	€ 4,00
<i>Verdure Fritte (Fried Vegetables - Gebratenes Gemüse)</i>	€ 4,50
<i>Insalata Mista (Mixed Salad - Gemischter Salat)</i>	€ 5,00
<i>Insalata Verde (Green salad - Grüner Salat)</i>	€ 4,00
<i>Pomodori (Tomatoes - Tomaten)</i>	€ 4,00

## **FRUTTA - FRUIT - OBST**

<i>Ananas, Pineapple, Ananas</i>	€ 5,00
<i>Fragole, Strawberries, Erdbeeren</i>	€ 5,00
<i>Cocomero, Watermelon, Wassermelone</i>	€ 4,50
<i>Melone, Melon, Melone</i>	€ 4,50

## **DESSERT**

### ***I Dolci***

*I nostri dolci e semifreddi vengono preparati quotidianamente con ingredienti freschi e, quando possibile, di provenienza locale. Lo staff di sala è a disposizione per presentarvi la selezione dei desserts del giorno.*

<i>Dolci del giorno di nostra produzione</i>	€ 5,50
<i>Own home production cakes</i>	
<i>Tagsüßigkeiten unserer produktion</i>	
<i>Semifreddi di nostra produzione</i>	€ 5,50
<i>Own home production parfais</i>	
<i>Parfais unserer produktion</i>	
<i>Cantuccini con Vin Santo</i>	€ 5,50

### ***I Gelati***

<i>Sgroppino (sorbetto di limone, vodka, prosecco)</i>	€ 4,50
<i>Lemon sorbet mixed with vodka and prosecco</i>	
<i>Zitronensorbet mit Vodka und Prosecco</i>	
<i>Gelati Artigianali</i>	€ 5,00
<i>Artisanal Ice Cream -Hausgemachte Eiscreme</i>	
<i>Sorbetti Artigianali -Artisanal Sorbet Zitronensorbet</i>	€ 5,00
<i>Artisanal Sorbet - Handwerkliches Sorbet</i>	



## Bar e Bevande

- *Acqua Minerale* (75 cl.) € 2,00  
*Mineral water - Mineralwasser*
- *Coca Cola, Fanta, Sprite, Schweppes* (33 cl.) € 2,50
- *Succo di Mela dell'Abbazia di Novacella* (cl 100) € 10,00



## Birre

### Beer - Bier

- *Ichnusa "Non Filtrata"* (vol 5,6%) (cl 50) € 5,00
- *Paulaner Hefe Weizen* (vol 5,3%) (cl 50) € 5,00
- *Menabrea Lager* (vol 4,8%) (cl 33) € 4,00
- *Moretti Baffo d'Oro* (vol 4,8%) (cl 33) € 4,00
- *Ichnusa* (vol 5,6%) (cl 33) € 3,50



## Caffè

- *Caffè - coffee - Kaffee* € 1,50
- *Caffè Decaffeinato - Decaff. coffee - entkoffeinierter Kaffee* € 2,50
- *Caffè Americamo - American coffee - amerikanischer Kaffee* € 2,50
- *Cappuccino* € 2,50
- *Te' - Tea - Tee* € 2,50
- *Camomilla - Chamomile - Kamille* € 2,50
- *Tisane - Tisane - Tisane* € 2,50



## Liquori

- *Limoncello, Mirto, Amaro della Casa* € 2,00
- *Amari: Averna, Braulio, Montenegro, Lucano, Unicum, Jägermeister, Vecchio Amaro del Capo Fernet Branca, Branca Menta, Ramazzotti.* € 3,00
- *Sambuca Molinari* € 3,00



## Selezione Distillati

• <i>Grappa Morelli Monovitigno (Morellino, Nobile)</i>	€ 3,50
• <i>Grappa Morelli di Brunello</i>	€ 4,00
• <i>Grappa Morelli "Etichetta Nera"</i>	€ 2,50
• <i>Grappa Morelli "Invecchiata"</i>	€ 3,00
• <i>Grappa Segnana "Gentile"</i>	€ 3,50
• <i>Grappa Segnana "Solera"</i>	€ 4,00
• <i>Grappa Segnana "Solera Selezione"</i>	€ 4,50
• <i>Grappa Segnana "Alto Rilievo" Invecch. in Botti di Whisky</i>	€ 6,00
• <i>Grappa Bortolomiol "Banda Rossa" Invecch. in Barrique</i>	€ 7,00
• <i>Grappa Nonino Monovitigno "Quattro Stagioni" Moscato, Prosecco, Merlot, Chardonnay (Barrique)</i>	€ 4,00
• <i>Grappa Maschio 903 Barrique</i>	€ 3,50
• <i>Grappa Maschio 903 Tipica</i>	€ 3,50
• <i>Grappa Maschio "The Queen" (Moscato, Fredda)</i>	€ 3,50
• <i>Grappa Maschio "Gaiarine" Monovitigno Pinot, Chardonnay, Chianti (Barrique)</i>	€ 4,00
• <i>Grappadi Brunello Nannori "Riserva da Sigaro Toscano"</i>	€ 7,00
• <i>Brandy Stravecchio Branca</i>	€ 3,00
• <i>Brandy Morelli "Riserva 20 Anni"</i>	€ 4,00
• <i>Cognac Courvoisier V.S.</i>	€ 4,00
• <i>Dudognon Grande Champagne 1er Cru de Cognac VSOP</i>	€ 8,00
• <i>Chateau de Ravignan Bas Armagnac 1997</i>	€ 9,00
• <i>Calvados Morin Selection</i>	€ 6,00
• <i>Rhum HSE Très Vieux Agricole VSOP (Martinique)</i>	€ 8,50
• <i>Ron Matusalem Gran riserva 15 Años (Rep. Domenic.)</i>	€ 8,00
• <i>Ron Zacapa Solera Reserva 23 Años (Guatemala)</i>	€ 9,00
• <i>Ron Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela)</i>	€ 8,00
• <i>Jack Daniel No. 7 Tennessee Whiskey</i>	€ 4,00
• <i>Jim Beam Kentucky Bourbon Whiskey</i>	€ 4,00
• <i>Whiskey Glen Grant 5 y.o.</i>	€ 4,00
• <i>Whiskey J&amp;B</i>	€ 4,00
• <i>Whiskey Ballantines 12 y.o.</i>	€ 5,00
• <i>Whiskey Chivas Regal 12 y.o.</i>	€ 5,50
• <i>Jameson Irish Whiskey Triple Distilled</i>	€ 4,00
• <i>Laphroaig Islay Single Malt Scotch Whiskey 10 y.o.</i>	€ 9,00
• <i>Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whiskey 15 y.o.</i>	€ 12,00
• <i>Vodka Absolut (Sweden)</i>	€ 3,00

- *Vodka Moskovskaya (Russia)* € 3,00
- *Vodka Grey Goose (France)* € 8,00