
Vittorio
MEAT.
WINE - BEEF - BEER
menù

STARTERS

chi ben comincia...

CROQUETAS FINOCCHIONA
Panatura croccante all'esterno con un ripieno cremoso a base di besciamella e cubetti di salame finocchiona
€ 7,50

STRACCIKEN
Pollo fritto con panatura croccante ai cornflakes accompagnato dalla nostra maionese al lime
È possibile richiedere la versione gluten free
€ 7,50

MEAT BALLS 3.0
Tenerissime polpette di manzo ripiene accompagnate da due salse speciali, una maionese artigianale con un tocco di piccante e una salsa barbecue alla banana
€ 7,50 *(3 pz)*

PORK STEAK
Polpette di patate e pulled pork farcite con salsa cheddar e bacon
€ 7,50 *(3 pz)*

PORK BAO
Bao al vapore farcito con pulled pork, friarielli e fonduta di provola
€ 5,50

CLOVE POTATOS
Croccanti all'esterno e morbide all'interno
Spicchi di patate cotte sotto sale e poi fritte, accompagnate dalla nostra salsa segreta alle alici
€ 7,50

BOMBETTE A MODO NOSTRO
Versione 'campana' delle classiche bombette pugliesi
Involtini di carne di maiale ripieni con provola e friarielli
Gluten free
€ 9,00 *(5 pz)*

CUBES PORK
Si sciolgono letteralmente in bocca
Cubetti di pancia di maiale cotti a bassa temperatura e marinati in salsa barbecue su un nido di pasta kataifi
Gluten free
€ 9,00 *(7 pz)*

PATATINA CLASSICA
Patate pasta gialla di Avezzano fritte
€ 5,00

BACON FRIES
Patata pasta gialla di Avezzano,
bacon croccante e fonduta di cheddar
€ 8,50

PULLED FRIES
Patatine farcite con pulled pork homemade
e fonduta di provola di agerola
€ 8,00

MIX FRIES
Mix di patate di pasta gialla di Avezzano
e patata America dolce
€ 8,00

TARTUFO FRIES
Patatine farcite con sbriciolata
di salsiccia e maionese al tartufo
€ 8,50

le intramontabili

PATATINE FRITTE



questi devi provarli

CRUDI

TARTARE CLASSICA
Tartare di carne di manzo servita
con tuorlo di uovo pastorizzato
Gluten free
€ 15,00

FANTASIA TARTARE
La nostra tartare accompagnata da tre salse homemade avvolte da cialda croccante
Le tre salse: yogurt a limone e cocco,
maionese all'aglio, salsa agrodolce
Gluten free
€ 19,00

WAGYU JAPAN SCOTTATO
Un'esperienza gustativa e visiva
Kobe giapponese appena scottato,
affumicato con legno di ciliegio
Gluten free
€ 29,00

CARPACCIO DI SCOTTONA
Carpaccio con carne di scottona, condito con olio
fruttato Guglielmi e sale rosa dell'Himalaya
Gluten free
€ 15,00



SALUMI & FORMAGGI



JAMON IBERICO
100% BELLOTA
Pregiato prosciutto di razza spagnola stagionato, servito con pane tostato e concassè di pomodorini
€ 35,00

CARNE SALADA
Un carpaccio con un gusto forte e deciso
Salume caratteristico del Trentino ottenuto dalla fesa di manzo messa in salamoia per 40 giorni con pepe, aglio e un mix di spezie
Gluten free
€ 13,00

CACIOCAVALLO PODOLICO E SALAME FINOCCHIONA
Sapore intenso, dolce e fondente con note di piccantezza
Una varietà di caciocavallo fatto esclusivamente con latte di vacca podolica e salame finocchiona. Servito con pane bruschettato con nduja di Spilinga e fiocchi di tartare di manzo
€ 20,00



la nostra specialità

LE CARNI

IN VETRINA

frollatura dry aged
t-bone e costate

FRISONA ITALIANA
Italia – Selezione Fontanella Carni

€ 6,90/*etto*

SELEZIONE MEAT VITTORIO
Mondo

prezzo variabile

HIMMERLAND DANESE
Danimarca

€ 9,00/*etto*

GIOVENCA SANNITA EXTRA GOLD
Italia

€ 8,50/*etto*

BLOOD DIAMOND
Polonia – Selezione Estro Beef

€ 8,50/*etto*

VACCA VEJA
Spagna

€ 12,00/*etto*

Per un suggerimento su misura dei tuoi gusti,
chiedi pure al direttore di sala



IN VETRINA

senz'osso

CUORE DI REALE
Australia

€ 8,00/*etto*

CUBEROLL ARGENTINO
Argentina

€ 9,00/*etto*

CUBEROLL URUGUAY
Uruguay

€ 11,00/*etto*

STRIPLOIN USA CREEKSTONE PRIME
USA

€ 12,00/*etto*

STRIPLOIN KOBE JAPAN A5
Giappone

€ 30,00/*etto*

Per un suggerimento su misura dei tuoi gusti,
chiedi pure al direttore di sala



AL PIATTO

RIBS PORK
Costine di maiale cotte a bassa temperatura accompagnate da speciali patate al forno aromatizzate con paprika dolce e salsa sweet chilly

Gluten free

€ 15,00

SOVRACOSCIA DI POLLO
Bistecca di pollo cotta al mattone su brace, accompagnata da patate al forno

Gluten free

€ 14,50

BURGER 300 GR
Burger di manzo servito con patatine fritte alla paprika

Gluten free

€ 16,00

SPIEDINO PICANHA BRASIL
Codone di manzo grigliato sul grasso accompagnato da salsa chimichurri

Gluten free

€ 21,00

accompagna i tuoi piatti con i nostri contorni

PURÈ

PURÈ CLASSICO	€ 5,00
PURÈ BACON E CIPOLLA	€ 6,00
PURÈ AL TARTUFO	€ 7,00

CONTORNI

FRIARIELLI	€ 5,50
MELANZANE A FUNGHETTO	€ 5,00
PARMIGIANA	€ 6,00
SCAROLE	€ 5,00
PATATE AL FORNO	€ 5,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 5,00

INSALATE

LATTUGA	€ 5,00
MISTICANZA	€ 5,00
RUCOLA, GRANA, POMODORINI	€ 6,00


le nostre origini
I PANINI

i nostri panini

SPECIAL

PULLED MEAT
new version
Pulled pork, spicchi di patate in doppia cottura,
salsa sweet chilly e provola di agerola
€ 12,00

ESCAROLA
Burger di salsiccia, provola panata con
tarallo sbriciolato, scarole alla napoletana,
maionese semipiccante
€ 13,00

EROS
Black Angus, Provola in carrozza, melanzane a
funghetto e chis dipatata gialla di Avezzano
€ 13,00

BBMEAT
Hamburger selezione Vittorio 220 gr,
fonduta di parmigiano, provola di Agerola,
patata arancione, bacon
€ 14,00

SMASHED BURGER
Doppio smashed burger, doppio cheddar, doppio
bacon, insalata e salsa affumicata homemade
€ 15,00

SPECIAL MEAT VITTORIO
Wagyu America Creeckstone Farm,
spicchi di patate in doppia cottura aromatizzate
con cannella e paprika dolce,
barbecue alla banana e polvere di bacon
€ 30,00

COMPONI IL TUO PANINO

carne

BURGER DI MANZO	€ 9,00
PULLED PORK	€ 8,00
COTOLETTA IN CORNFLAKES	€ 8,00
BURGER DI SALSICCIA	€ 8,00
VEGGIE BURGER	€ 7,50

formaggi

CHEDDAR	€ 2,00
PROVOLA DI AGEROLA	€ 2,00
SOTTILETTA	€ 2,00
PROVOLA IN CARROZZA	€ 2,00

contorni

BACON	€ 1,00
INSALATA	€ 1,00
PATATINE FRITTE	€ 1,00
PATATE AL FORNO	€ 1,00
MELANZANE A FUNGHETTO	€ 1,00
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 1,00
CIPOLLA CARAMELLATA	€ 1,00
UOVO	€ 1,00
MELANZANE GRIGLIATE	€ 1,00
ZUCCHINE GRIGLIATE	€ 1,00
RUCOLA	€ 1,00
FRIARIELLI	€ 1,00
SCAROLE	€ 1,00


BEVERAGE

BIRRE

in bottiglia

CHIAJA IPA € 6,50
5,5% / IPA / ambrato

PILSNER URQUELL € 5,50
4,4% / PILS / dorato

ST. STEFANUS € 7,00
7,0% Vol / BIRRA D'ABBAZIA / blonde

SLALOM STRONG € 5,00
9,0% Vol / STRONG LAGER / chiaro

CHIAJA NO GLUTINE € 6,50
5,5% / LAGER / colore: ambrato

alla spina

KOZEL LAGER € 5,00
4,6% / PREMIUM LAGER / giallo chiaro

ST. BENOIT AMBREE € 6,00
5,9% / BELGIAN ALE / ambrato

BIBITE ANALCOLICHE

ACQUA NATURALE 50cl
€ 2,50

ACQUA FRIZZANTE 50cl
€ 2,50

COCA VETRO 33cl
€ 3,00

COCA ZERO VETRO 33cl
€ 3,00

FANTA VETRO 33cl
€ 3,00

AMARI

AMARO DEL CAPO	€ 4,00
JAGERMAISTER	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 3,50
LIMONCELLO	€ 3,50

AMARI E GRAPPE PREMIUM

BONOLLO AMARO	€ 5,00
BONOLLO D'ORANGE	€ 6,00
BONOLLO BARRIQUE	€ 6,50
BONOLLO GRAPPA BIANCA	€ 5,00
BONOLLO GRAPPA INVECCHIATA	€ 5,00
JEFFERSON	€ 6,00

RUM

DON PAPA	€ 7,00
DIPLOMATICO RISERVA	€ 8,00
ZACAPA XXIII	€ 9,00
KRAKEN	€ 6,00

WHISKEY

TALISKER 10	€ 10,00
GLENLIEVET 15	€ 9,50
LAPHORAIG 10	€ 7,50
NIKKA COFFEY GRAIN	€ 9,00

DRINK

GIN TONIC BOMBAY	€ 8,00
GIN TONIC TANQUERAY	€ 9,00
GIN TONIC GIN MARE	€ 12,00
GIN TONIC PORTOFINO	€ 15,00
GIN LONDON N°3	€ 12,00
GIN ROKU	€ 12,00

CHIEDI I
dolci del giorno
AL PERSONALE DI SALA