

VIC 51
menu

ANTIPASTI DI TERRA

Carpaccio di Angus, provola e tartufo - (7)	14
Marchigiana all'arancia, insalatina di finocchi e misticanza - (9)	15
Tartare di fassona, gorgonzola e uovo in doppia consistenza - (3, 7)	15
Parmigiana innovativa - (1, 7, 3)	10
Mozzarella di bufala 200g - (7)	9
Fiori di zucca (2 pz) - (1)	6

ANTIPASTI DI MARE

Piatto reale - (2, 4) <i>Crudité (Ostriche Gildardeau, Gambero Mazzara, Scampo Reale)</i>	40
Ostriche Gildardeau (al pz) - (2)	6
Gambero rosso di Mazzara (al pz) - (2, 4)	8
Scampo reale (al pz) - (2, 4)	8
Baccalà fritto su crema di ceci e cipolla caramellata - (1, 2)	14
Insalata di mare lineare - (2, 4)	16
Rosa di salmone viola, stracciata di bufala, crema di zucchine e rucola fritta	15
Carpaccio di porcini arrosto con baccalà al limone e tartufo - (4)	16
Tartare di gambero rosso - (2, 4)	13

PRIMI DI TERRA

Ravioli ripieni di parmigiana, stracciata di bufala e coulis di basilico - (1, 7)	15
Mezzi ziti con ragù genovese - (1)	14
Chicche con crema di fiori di zucca, fonduta di parmigiano e guancialetto croccante - (1, 7)	14
Ziti allo scarpariello	12
Spaghetti alla Nerano	14

PRIMI DI MARE

Spaghetti con vongole veraci - (1, 14)	18
Strozzapreti broccoli baresi, baccalà, pomodori demi e pane profumato croccante - (1, 4)	15
Linguine con cozze e peperoncini di fiume - (1, 14)	14
Tonnarelli con alici fresche, datterini confit gialli e bottarga di muggine - (1, 4)	16
Linguine all'astice - (1, 4)	28

SECONDI DI TERRA

Entrecote di Black Angus irlandese 300 gr	24
Pancia di maiale cotta a bassa temperatura su crema di patate e cicoria - (1, 9)	16
Filetto in demi glace su crema di rabarbaro e barbabietola accompagnato da chips di patate - (1, 9)	22

SECONDI DI MARE

Calamaro ripieno - (1, 4)	18
Tonno alla puttanesca	17
Baccalà alla pizzaiola	15
Orata in crosta con guazzetto - (9)	19
Frittura di gamberi e calamari - (1, 2)	16
Grigliata di pesce - (2) <i>(gamberoni, pesce spada, calamaro)</i>	22
Pescato del giorno	60 al kg

CONTORNI

Contorni di stagione	6
----------------------	---

SEMIFREDDI

Delizia al limone	6
Caramello salato	6
Pistacchio e nutella	6
Ferrero Rocher	6

DESSERT AL PIATTO

Babà	5
Caprese	6
Ricotta e pera	6
Frutta	6

BEVANDE

Acqua gasata Lt. 0,75	2,50
Acqua liscia Lt. 0,75	2,50
Coca cola 33cl	3,50
Coca zero 33cl	3,50
Pepsi 33cl	3,50
Fanta 33cl	3,50
Sprite 33cl	3,50
Leffe Blonde 33cl	7
Leffe Rouge 33cl	8
Aperol Spritz	7
Gin tonic	7
Vino al calice	6

LIQUORI E DISTILLATI

Distillati	6
Liquori	6
Amari	5
Caffè	1,50

Servizio 5%

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

VIC51
wine menu

BOLLICINE

Palmares Brut Vino spumante biologico	21
Prosecco superiore Bottega Valdobbiadene	28
Palmares Rosé Extra Dry Vino spumante biologico	21
Magnum Vino spumante Palmares Brut	45
Moët	65
Cà del Bosco	70
Ferrari Rosè	65
Bellavista	70
Ruinart	110

BIANCHI

Babbio bianco Tenuta Gorgi Tondi	22
Coste a Preola Grillo Tenuta Gorgi Tondi	18
Biancolella Casa d'Ambra	28
Falanghina Villa Matilde	27
Greco di Tufo Feudo San Gregorio	25
Kheirè DOC Sicilia Riserva Biologica Tenuta Gorgi Tondi	35
Rajah DOC Sicilia Biologico Tenuta Gorgi Tondi	28
Maremeo Sauvignon Blanc DOC Sicilia Biologica Gorgi	19
Pallagrello bianco Cantina Alois	22
Pinot Grigio Lavis	22

ROSATO

Babbio Rosato	22
---------------	----

ROSSI

Coste a preola Nero D'Avola	19
Moio 57	22
Spassoso Tenuta Gorgi Tondi	18
Aglianico Telaro	22
Pallagrello rosso Cantina Alois	22