



DAVITTORIO  
*Shanghai*



# I MENU DEGUSTAZIONE

Serviti in condivisione per tutto il tavolo

## Solo a pranzo

5 originali portate all'italiana nell'insegna della stagionalità.  
Disponibile da martedì a venerdì, festivi esclusi.

Rmb 1188

*Vini, bevande e 10% di service charge esclusi*

Percorso "Bevi, vini, vici"

Rmb 478

Percorso bevande analcoliche

Rmb 358

## Carta Bianca

14 portate per un'esperienza insolita per lasciarvi sorprendere  
e guidare dal nostro guizzo creativo

Rmb 3388

*Vini, bevande e 10% di service charge esclusi*

Percorso vini e bevande

Rmb 1988

Le leggende del vino

Rmb 3988

## Nella tradizione di Vittorio

7 portate a base di pesci e crostacei preparate coi freschi arrivi dal mercato  
e dove non mancherà il nostro "Pacchero".

Rmb 2088

*Vini, bevande e 10% di service charge esclusi*

Percorso vini e bevande

Rmb 1388



# DA CONDIVIDERE

I Classici pensati da degustare in compagnia

## Condivisione con i Vostri amici

“Acipenser Schrenckii / Huso Dauricus” set di caviale:

✓ Oscietra Superiore 30 g Rmb 1388

✓ Oscietra Superiore 50 g 2188

“Huso Dauricus” storione Kaluga 15 anni set di caviale:

✓ No. 7 Amur Beluga 50 g 3688

*Per offrirVi un'esperienza completa, il set è servito con albume, tuorlo d'uovo, erba cipollina, panna acida, patate al cartoccio e crostini di pane.*

**50** Insalata tiepida di pesce al vapore (2 commensali) 1188  
*Una fresca selezione di pesci e crostacei con verdure di stagione*

Catalana di crostacei (fino a 4 commensali) 3688  
*La nostra proposta mediterranea per gli amanti dei crostacei*

1.3 kg costata di Wagyu Mayura con verdure all'italiana (fino a 4 commensali) 3288  
*Il miglior manzo “Black Wagyu”, purosangue giapponese allevato e nutrito con cereali per 500 giorni nella Mayura Station, situata vicino a Millicent nel sud-est dell'Australia sin dal 1845*

**50** I piatti che hanno fatto la storia dei primi 50 anni del nostro ristorante.  
In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.  
Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo.  
I prezzi sono soggetti a 10% di service charge.



# LA CARTA

Creazioni ideate per essere degustate individualmente

## Antipasti

L'essenza dell'asparago	Rmb 518
✓ Aggiunta di caviale Oscietra superiore per 468 Rmb	
50 Uovo all'uovo	988
Carosello di antipasti di pesce del giorno	868
Torcione di foie gras, more selvatiche e pane al latte	438
50 Tartare all'italiana di Black Angus della Nuova Zelanda	538
Chawanmushi, baccala' mantecato e caviale Beluga	798

## Primi piatti

50 Paccheri alla Vittorio	258
Spaghetti quadrati, spuma di aglio dolce, ricci di mare e limone candito	798
Linguine "Amatripesce", fish maw e pil pil al lime	798
Risotto riserva Acquerello, piselli, gamberi e salsa Champagne	598

## Pesci e Carni

Sogliola del Fujian, cavolo nero e seppie	698
"Dripping" di scampi Nuova Zelanda, burrata e pomodori	888
50 "Yellow croacker" alla clessidra, salsa vergine al tamarillo e gazpacho	798
Piccione di Chongming al barbeque, ciliegie, bieta e dragoncello	528
Double duck	518
Filetto di manzo Wagyu M7, asparagi di stagione e zabaione al vin jaune	988
Sella di agnello Te Mana, peperoni e condimenti mediterranei (2 commensali)	1188



Gentile Ospite,

Per un'esperienza culinaria unica

Vi invitiamo a degustare i nostri piatti non appena vengono serviti.  
Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo dei telefoni cellulari.

Grazie per la comprensione.

DivertiteVi con noi,  
Da Vittorio Shanghai Team