



## Il tartufo

Per i grandi estimatori del pregiato fungo proponiamo “otto” diversi abbinamenti realizzati giorno per giorno.

euro 350

vini e bevande escluse

*Oppure*

Per una sofisticata esperienza del gusto, è possibile scegliere dallo scrigno privato di Da Vittorio tipologia e quantità del prezioso 'Tuber Magnatum'.

Il menù è offerto a 160 euro, più il tartufo a 8 euro per grammo

vini e bevande escluse

## Nella tradizione di Vittorio

Menù a base di pesci e crostacei  
preparato con gli arrivi dal mercato...  
Dove non mancherà il nostro “Pacchero”

euro 200

vini e bevande escluse



I piatti che hanno fatto la storia dei primi 50 anni del nostro ristorante.

I menù sono serviti per tutto il tavolo.

Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari.

Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo: il nostro personale vi indicherà le aree riservate ai fumatori.



## Antipasti

	Crudo "D'Amare" pesci e crostacei <sup>(2,4,6,7,8,9,10,11,12,14)</sup>	euro 80
	Carosello di antipasti di pesce del giorno <sup>(2,3,4,7,9,10,14)</sup>	70
50	Insalata tiepida di pesce al vapore <sup>(2,3,4,5,8,10,12,14)</sup>	80
	Trilogia di foie gras: la candela, il parfait, la scaloppa <sup>(1,7,8,9,12)</sup>	80
50	Uovo all'uovo <sup>(3,4,7)</sup>	160
	Granchio reale, acetosella, rafano e lenticchie <sup>(2,7)</sup>	90
	Zucca marinata alla senape, mele cotogne e radicchi <sup>(1,7,10,12)</sup>	40

## Primi piatti

50	Linguine alle vongole, crema acida e caviale affumicato <sup>(1,3,4,7,14)</sup>	euro 160
	Risotto arrosto, conserva di pomodoro, fragoline di mare <sup>(4,7,9,12,14)</sup>	80
	Risotto ragout di faraona, foie gras e marroni <sup>(7,9,12)</sup>	70
	Ravioli carciofo spinoso, animelle di vitello e scampi <sup>(1,3,4,7,12,14)</sup>	80
	Fusillone crema di zola dolce, calamari e ricci di mare <sup>(1,2,4,7,8,14)</sup>	70
	Primi e tartufo... <sup>(1,3,7,8,9,12)</sup>	90
50	Paccheri alla Vittorio <sup>(1,7)</sup>	40

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.



## Pesci

50	Gran fritto misto con frutta e verdura <sup>(1,2,4,5,6,7,8,12,13,14)</sup>	euro 70
	Triglia carote e mele <sup>(4,8,10,12)</sup>	60
	Aragosta, patata dolce al cartoccio, mandorle e alloro <sup>(2,7,8,9,12)</sup>	90
	Trancio di rombo, latte di cocco, rucola e caviali <sup>(4,7,8,10)</sup>	180
50	Bianco di branzino alla clessidra <sup>(4,6,7,9,12)</sup>	70
	Lo scorfano scomposto brasato e crudo <sup>(3,4,6,8,9,11,12)</sup>	80
	Bianco e nero <sup>(4,7,12,13,14)</sup>	70

## Carni e "l'intruso"

	Piccione, tamarindo, brodo di patate arrosto <sup>(7,9,12)</sup> (min 2 pers.)	euro 160
50	Pancia di maialino da latte, anguilla laccata, verze e cavoletti <sup>(4,6,7,12)</sup>	70
	Brisket "Pastrami" <sup>(7,9,10,12)</sup>	70
	Faraona glassata alla rosa canina e pompelmo <sup>(4,7,8,9,12)</sup>	60
	Lombata di cervo arrosto, barbabietole caramellate <sup>(10,12)</sup>	80
50	Filetto di vitello alla Rossini <sup>(1,7,9,12)</sup>	160
	Sedano rapa, tartufi e castagne <sup>(7,9,12)</sup>	80

L'orecchia d'elefante è solo su prenotazione

Un'accurata selezione di formaggi è disponibile su euro 7 al pezzo  
Vostra richiesta

### coperto 7 euro

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ( $\leq -20^{\circ}\text{C}$  per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$  per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento. Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.

## Allergeni

- <sup>1</sup> **Cerali** contenenti glutine
- <sup>2</sup> **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- <sup>3</sup> **Uova** e prodotti a base di uova
- <sup>4</sup> **Pesce** e prodotti a base di pesce
- <sup>5</sup> **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- <sup>6</sup> **Soia** e prodotti a base di soia
- <sup>7</sup> **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- <sup>8</sup> **Frutta a guscio**: mandorle, nocciole, noci
- <sup>9</sup> **Sedano** e prodotti a base di sedano
- <sup>10</sup> **Senape** e prodotti a base di senape
- <sup>11</sup> **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- <sup>12</sup> **Anidride solforosa e solfiti**
- <sup>13</sup> **Lupini** e prodotti a base di lupini
- <sup>14</sup> **Molluschi** e prodotti a base di molluschi