



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 378

## Il tartufo bianco

Per i grandi estimatori del pregiato fungo  
proponiamo "sette" diversi abbinamenti realizzati giorno per giorno

Rmb 4188

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

Extra tartufo bianco

Rmb 168/g

Percorso "Bevi, vini, vici"

Rmb 2280

Le leggende del vino

Rmb 4980

## 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 1288



# 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)

878

*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 M9+ Mayura con verdure all'italiana (fino a 4 commensali)

3188

*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

	Uovo "Cereghin", purea di patate e tartufo bianco	Rmb 988
	Carosello di antipasti di pesce del giorno	868
50	Uovo all'uovo	988
	Foie gras: torcione con fichi e pistacchi, tiepido in zuppa di amaranto	568
50	Tartare all'italiana di Black Angus della Nuova Zelanda	538

## Primi piatti

50	Paccheri alla Vittorio	218
	Bis di primi con tartufo bianco	1588
	Risotto alla parmigiana, pane, uva e tartufo bianco	1088
	Spaghetti quadrati Mancini, guanciaie, emulsione d'uovo e caviale Oscietra superiore	988
	Linguine "Amatripesce", fish maw e pil pil al lime	798

## Pesci e Carni

	Sogliola del Fujian, millefoglie di finocchi e salsa alla mugnaia	698
50	"Yellow croacker" alla clessidra	878
	Scampi Nuova Zelanda con carciofi: poché, al barbecue e pannacotta	1088
	Filetto di manzo Wagyu M7 alla Rossini e tartufo bianco	1688
	Double duck, "plin al fazzoletto"	468
	Piccione cotto in crosta di pane, spugnole e frutta secca	438



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