

LA SQUADRA
DEL



VITTORIANO

Ambasciatori del GUSTO Italiano

TI DÀ IL

Benvenuto

NELLE ANTICHE CANTINE
OTTOCENTESCHE

Costruite dalla prestigiosa famiglia Bocconi

NO AL COSTO DEL COPERTO



Nel medioevo nascono i primi ristoranti. Erano le Taverne. Posti in cui non si mangiavano solo cibi preparati dalla cucina, ma anche un luogo di rifugio. Nelle giornate di clima avverso ci si poteva riparare consumando il proprio cibo al prezzo di una piccola quota chiamata “coperto”. Ora, **sperando tu non abbia portato cibo da casa, ma sia venuto per gustare le nostre pietanze, non vediamo perché dovremmo farti pagare questo costo.**

ACQUA SEMPRE GRATIS

Qual'è la prima cosa che un amico molto cortese ti dovrebbe chiedere appena entrato a casa sua come segno di benvenuto?

“Gradisci un po' d'acqua?”.

È proprio questo principio di ospitalità che ci ha portato a decidere che, da noi, l'Acqua è **SEMPRE gratuita**. Naturale e frizzante.

Chiedila quando vuoi!

Per le Acque premium invece, vai a pagina 16



VITTORIANO
Ambasciatori del GUSTO Italiano

PRIMA DI PARTIRE:

**SIAMO IL PRIMO LOCALE A SPECIALIZZARSI
ESCLUSIVAMENTE NELLE ECCELLENZE ITALIANE**

In tutti i campi (Cibo, Vino, Miscelazione) non usando nemmeno 1 prodotto estero. Con grande **Amore** ed **Orgoglio**.



Locale Storico: Antica Cantina Sotterranea costruita nel 1897 in una città marittima.



Ingresso Magico: Si entra attraversando un quadro dopo aver suonato da un telefono.



Miscelati d'Autore: Ogni Miscelato della nostra lista è di nostra invenzione e produzione, frutto della costante e maniacale ricerca.



Conservazione dei Vini: Cantina Sotterranea di 12 metri quadrati nata per coccolare dolcemente il nettare d'uva, nel tempo.



Personale preparato: Tutti i membri della nostra squadra sono in costante formazione per divulgare nel miglior modo possibile le Eccellenze Italiane.



Ambiente Esclusivo: No a persone in piedi con la bevanda in mano. Disponibili solo i nostri 12 Tavoli ed i 2 banconi.

BUON VIAGGIO!

LA VERA STORIA DEL PASTO *all'Italiana*

L'ABITUDINE

Fin dall'alba dei tempi la priorità è stata **MANGIARE**. Non importava **COME**, in che **ORDINE**, con quale **GUSTO**. Si metteva tutto ciò che c'era a disposizione indistintamente nel piatto, o sulla tavola, con il solo obiettivo di **Nutrire** il proprio corpo. Abitudine sia di poveri che ricchi.



L'INVENZIONE

La scintilla del cambiamento avvenne nel **1786** in piazza castello a Torino. Dopo anni di prove, **Antonio Benedetto Càrpano** riesce a produrre una bevanda a base di vino, aromatizzato con oltre trenta tipi di erbe e spezie, dal sapore gradevolmente amaro. Era appena stato inventato il **Vermouth**.

LA SCOPERTA DEL RE

Diversi anni dopo, una cassa di Vermouth, partita dalla bottega di Càrpano, arrivò alla **corte dei Savoia**. Fra le tante persone che la degustarono, una in particolare apprezzò molto questa nuova bevanda alcolica ed amara. La quale disse di apprezzarla per quel **PUNT e MES** (in torinese "punto e mezzo") di amaro che aveva in più rispetto alle bevande simili.



LA NASCITA DEL RITO

Disse inoltre che, questo suo gusto particolare, un mix di amaro e fresco, non solo stimolava l'appetito, ma, vista la sua grande capacità di pulire le papille gustative, invogliava a gustare cibi diversi in sequenza, anziché tutti insieme, per poterli assaporare ed apprezzare davvero al massimo, **in un crescendo di sapori** differenti fra loro.

Da allora, **questo rito di degustare del Vermouth con tanti tipi di ottimo cibo diventò usanza ufficiale di Corte.**

Quella persona, che tanto aveva apprezzato questa bevanda, era il **primo Re d'Italia: Vittorio Emanuele II.**

IL RE BUONGUSTAIO

Vittorio Emanuele II, oltre ad essere definito il “Padre della Patria”, è stato anche il **Padre del Pasto e del Buongusto all’Italiana**. Questa scoperta gli è valsa l’appellativo ormai storico di **Re Buongustaio**. Si dice che non solo adorasse mangiare, ma lo faceva anche molto bene! D'altronde... se non mangiava bene il Re, chi lo poteva fare?



LA DIFFUSIONE

Da quel giorno, di quasi 140 anni fa, la Storia del Pasto all’italiana fece il suo corso, invadendo prima la corte dei Savoia, poi tutta Italia, ed infine, tutto il **mondo**. **Diventando vero e proprio simbolo dell’eccellenza enogastronomica.**

(Hai presente i lunghi percorsi degustativi dei ristoranti più rinomati al mondo? Hanno radici in questo rito).

QUALCOSA È ANDATO STORTO

Negli anni, qualcosa è andato storto. Sarà per la globalizzazione o per l’avvento di Internet, ma le (vere) Eccellenze Italiane sono sempre di più in secondo piano, in termini di vendite.

Troppo spesso si preferiscono prodotti-copia esteri dalla dubbia qualità solo perché non si conoscono a dovere gli straordinari diamanti enogastronomici che produciamo nel nostro paese, unico al mondo.

Di sicuro il Re Buongustaio non sarebbe stato felice di questo.



LA NOSTRA MISSIONE:

Diffondere il Valore delle Eccellenze Italiane



VITTORIANO
Ambasciatori del GUSTO Italiano

Amiamo la gastronomia del mondo, ma **abbiamo scelto di dedicare la nostra ricerca esclusivamente alle eccellenze italiane.**

Abbiamo avuto la grande fortuna di essere nati in **Italia** e la nostra missione è chiara: **diffondere il valore autentico delle Eccellenze Italiane**. Mossi dalla passione per la gastronomia italiana, ci impegniamo ad esaltare e raccontare le **storie** dietro ai prodotti artigianali d’eccellenza che rendono unico il nostro Paese.

Il nostro scopo è far conoscere al mondo intero la straordinaria ricchezza di sapori, tradizioni e cultura che caratterizzano il **patrimonio enogastronomico italiano**. L’unico modo per compiere questa missione è **concentrarci esclusivamente sui prodotti Italiani**.

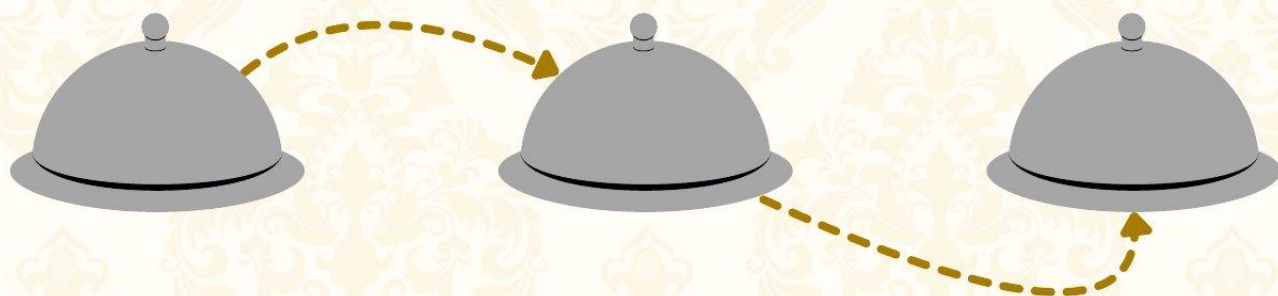
Questo ci fa identificare con orgoglio come
Ambasciatori del GUSTO Italiano.

LA CENA

Le Degustazioni

Le Degustazioni

I Viaggi Gastronomici attraverso l'Italia delle Eccellenze



LA REGINA?

LA MATERIA PRIMA

Siamo fermamente convinti che l'Italia sia il paese con il maggior numero di **Eccellenze gastronomiche al mondo**.

Ed una Materia prima davvero eccezionale va **valorizzata**.

Non coperta e mascherata con troppe lavorazioni.

Per questo i nostri piatti sono stati tutti ideati nel rispetto della Tradizione autentica Italiana e con l'obiettivo di valorizzare al massimo l'eccellenza dei prodotti utilizzati.

Vuoi scoprire i molti premi vinti dai prodotti che abbiamo selezionato?

Chiedi al personale di sala!



Ingrediente presente in tutti i nostri piatti: *Il Tempo*. Tutti i nostri piatti sono preparati esclusivamente al momento e con la massima cura. Per questo potrebbe essere necessario attendere qualche minuto in più.

LA CENA

Le Degustazioni

Marche
TOUR

L'ESPERIENZA ENOGASTRONOMICA
MARCHIGIANA DEFINITIVA



Pagina 8

Pagina 10



TRICOLORE
• ECCELLENZE ITALIANE •
In Degustazione

ABISSI

*Le prelibatezze uniche dei
Mari Italiani*

Pagina 12

Vuoi comporre la cena in autonomia? Scegli i piatti singoli (coi prezzi) nelle degustazioni

NOTE IMPORTANTI:

- **CONSIGLIAMO LA DEGUSTAZIONE PER TUTTO IL TAVOLO:**
Per rendere l'esperienza completa consigliamo di scegliere la stessa versione di degustazione (oro o platino) per tutti i commensali del tavolo così da **vivere insieme ogni tappa** del percorso gustativo.
- **PORZIONI DELLE DEGUSTAZIONI:**
Tutte le Degustazioni sono state ideate e concepite come un viaggio gastronomico per assaggiare più cibi e sapori diversi con le relative quantità già definite per la persona che le degusterà in base alla versione scelta (sia Platino che Oro hanno quantità dosate per 1 persona). **Non è quindi possibile Dividere le Degustazioni in più persone.**
- **NON È POSSIBILE SOSTITUIRE I PIATTI DELLE DEGUSTAZIONI:**
Ogni piatto contenuto nelle Degustazioni ha una **logica** di sapori ed intensità ben precisa per ottenere il risultato voluto vivendo tutto il percorso.
- **NON È POSSIBILE MODIFICARE I PIATTI:**
Ogni nostro piatto è stato accuratamente studiato **bilanciando** al meglio tutti i tipi di sapori e consistenze per avere uno specifico risultato.

Ricorda che il nostro **personale di sala** è sempre disponibile a **consigliarti e guidarti** verso la scelta migliore per te.

Marche TOUR

L'ESPERIENZA ENOGASTRONOMICA MARCHIGIANA DEFINITIVA

DISPONIBILE
ANCHEGLUTEN
FREE

CHIEDI ALLO STAFF!

① TAVOLOZZA DELLA SCOPERTA

*Un viaggio lungo 260km da nord a sud della regione
alla scoperta di 4 eccellenze*

NON ORDINABILE SINGOLARMENTE

(allergeni: 1-3-5-7-9-14)

② I 3 PILASTRI

Le basi della Tradizione Marchigiana:

- 1) *La norcineria: Salumi Artigianali*
- 2) *I Cereali: Crescia Sfogliata di Urbino*
- 3) *Le Olive: Degustazione di 3 Oli Monovarietali*

€17

(allergeni: 1-3-7)

③ GLI GNOCCHI COLORATI

*Gnocchi di Patate colorate di Montemonaco, Ragù di Lepre Selvatica,
Funghi Prataioli, Crema di Peperone Corno Delicato di Grottammare*

€18

(allergeni: 1-3-7-9)

④ IL PRINCISGRAS

*La vera origine dei famosissimi 'Vincisgrassi', cugini marchigiani
della Lasagna Bolognese. Ricetta originale del 1786 del cuoco
Maceratese Antonio Nebbia. Con Tartufo di Acqualagna*

€20

(allergeni: 1-3-7-9)

⑤ LA PÁPERA

*Coscia d'Anatra cotta a bassa temperatura per 24 ore. Patate Rosse dei
Sibillini 4 cotture. Crema di Arancio Biondo con Zafferano Rosso del Piceno.*

€20

(allergeni: 3-7)

⑥ SCRIGNO DELLE (DOLCI) MERAVIGLIE

Degustazione alla scoperta di 3 Dolci Tipici della Tradizione

NON ORDINABILE SINGOLARMENTE

(allergeni: 1-3-5-7-8-11)

VERSIONE
80€ PLATINO
(TUTTE LE PORTATE)

VERSIONE
60€ ORO
(PORTATE: 2-3-5-6)

ASSAGGERAI 28 PRODOTTI TIPICI!

ABBINAMENTI BEVANDE *consigliati dal Sommelier:*



PERCORSO MARCHIGIANO *Base*

3 Calici di vino pregiato Marchigiano in abbinamento alle portate del
MarcheTOUR

30€



PERCORSO MARCHIGIANO **P R E M I U M**

1 Cocktail di Benvenuto con ingredienti Marchigiani;
1 Calice di Spumante Metodo Classico Marchigiano;
1 Calice di vino bianco strutturato marchigiano;
1 Calice di vino Rosso orgoglio Marchigiano, eletto nel 2010
Miglior Vino d'Italia: il KURNI di Oasi degli Angeli;
1 Calice del pregiato Vino Cotto Marchigiano Stravecchio
(tipologia di vino prodotta unicamente nelle Marche).

60€

Non è possibile indicare preferenze di *etichetta* o *tipologia*



① PREMIATI ITALIANI

Selezione guidata e raccontata di **Salumi e Formaggi Italiani** pluripremiati in concorsi nazionali e mondiali.

17 €

(Allergeni: 7)

② TÀRTARA (e non tartàre)

Battuta al coltello di Filetto crudo dell'esclusivo Manzo **MARANGO®** (*incrocio di Black Angus e Maremmana*); crema di **Gorgonzola DOP**; Erbe Aromatiche; **Tartufo Fresco**.

18 €

(Allergeni: 7)

③ UOVO DEL RE

Antica ricetta Piemontese di cui il Re Vittorio Emanuele II era innamorato.

Crema di **TOMA Piemontese DOP**; Uovo Morbido cotto a bassa temperatura; **Tartufo Fresco**.

18 €

(Allergeni: 3, 7)

④ CUORE STRACOTTO

Ravioloni ripieni di **Stracotto di Manzo al Barolo DOCG**; su fonduta **Valdostana** di formaggi; crema di **Radicchio di Treviso IGP**; **Peperone** crusco; scaglie croccanti di guanciale di pregiata **Cinta Senese Toscana**.

20 €

(Allergeni: 1,3,6,7,9,10,12)

⑤ SELVATICO

Filetto di Pregiatissimo **Maiale Nero dei Nebrodi** cotto a bassa temperatura per 48 ore, con riduzione di **vino rosso**, su un letto di **Marasciuoli Selvatici** (*erba selvatica antica coltivata solo in Puglia*).

20 €

(Allergeni: 7)

⑥ IL TIRAMISÙ ORIGINALE

Usiamo la **Ricetta Storica** del dolce più famoso del mondo. Direttamente dagli inventori (*Osteria Le Beccherie di Treviso*) risalente al 1972, senza alcuna scorciatoia. Preparato con **savoardi** e **mascarpone 100% artigianali**.

9 €

(Allergeni: 1,3,6,7,8)

70€
VERSIONE
PLATINO
(TUTTE LE PORTATE)

50€
VERSIONE
ORO
(PORTATE: 1-3-5-6)

CON LE DEGUSTAZIONI INCLUSO PERCORSO DI PANI & OLI

ABBINAMENTI BEVANDE *consigliati dal Sommelier:*



PERCORSO TRICOLORE *Base*

3 Calici di vino pregiato Italiano da nord a Sud della penisola in abbinamento alle portate della degustazione.

30€



PERCORSO TRICOLORE **P R E M I U M**

1 Cocktail di Benvenuto con ingredienti Italiani;
1 Calice di Spumante Metodo Classico;
1 Calice di vino bianco strutturato;
1 Calice di vino Rosso orgoglio Italiano: il **BAROLO** di *Tenuta Carretta (Cantina più antica del Piemonte)*;
1 Calice del pregiatissimo Muffato della Sala dei Marchesi Antinori.

60€

Non è possibile indicare preferenze di *etichetta* o *tipologia*

ABISSI

*Le prelibatezze uniche dei
Mari Italiani*

① LI FURBI CO L'ABBITI

La ricetta più tipica del borgo Civitanovese. Su una base di **polenta** di mais si appoggia un sugo di **pomodoro** che cuoce lentamente per esaltare i sapori dei **moscardini** (furbi) e delle **biete** (abbiti). Con un tocco esclusivo: **Lo Zafferano Rosso**.

18 €

(Allergeni: 4,7,9,14)

② SINFONIA DI CRUDI

- **Gambero Rosso** di *Mazara del Vallo* crudo; **Aceto Balsamico** di *Modena Tradizionale Extra Vecchio 35 Anni*; **Bottarga** di *Muggine*;
- **Battuta al coltello** di **Trota Iridea Friulana** affumicata a freddo; **Polvere di Limone**; **Crema di Zafferano Rosso**;
- **Pregiatissimo Filetto di Tonno Rosso Pinna Blu Siciliano** crudo, **Pistacchio Verde di Bronte DOP**, salsa di **Mandarino Tardivo** di *Ciaculli*.

24 €

(Allergeni: 2,4,7,8)

③ TESORO DEL FONDALE

Raviolo fatto a mano con farina di **Antico Grano Perciasacchi** ripieno di **Scampi Siciliani**; **Crema di BITTO DOP**; **Pregiatissima Bottarga di Tonno Rosso**; polvere di limone.

20 €

(Allergeni: 1,3,6,7,9,10,12)

④ BELUGA IMPERIALE

Pregiatissimo filetto di Storione Beluga Trevigiano cotto a bassa temperatura, su **asparagi bianchi** in agrodolce, **Melanzana Rossa di Rotonda DOP**, crema di **zucca Delica** e **Pinoli**.

22 €

(Allergeni: 4)

⑤ RE ROSSO

(Si taglia con un grissino, per davvero!)

Filetto del migliore Tonno del mondo: il Tonno Rosso Siciliano Pinna Blu (Bluefin) autentico, cotto a bassa temperatura e dorato al forno, in crosta di **Pistacchio Verde di Bronte DOP**; su **Pesto genovese** ricetta originale; **grissino** artigianale.

22 €

(Allergeni: 1,4,7,8)

⑥ CANNOLO SICILIANO

Gioiello Artigianale che arriva direttamente da una famosa pasticceria Siciliana che li produce dal 1964. Con gocce di **cioccolato fondente** e **Pistacchio Verde di Bronte DOP**.

9 €

(Allergeni: 1,3,5,6,7,8,11)

90 €
VERSIONE
PLATINO
(TUTTE LE PORTATE)

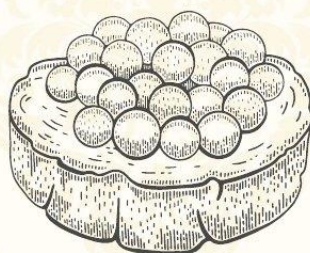
60 €
VERSIONE
ORO
(PORTATE: 1-3-5-6)

CON LE DEGUSTAZIONI INCLUSO PERCORSO DI PANI & OLI

Vuoi iniziare la tua cena con la **coccola speciale** di un cibo straordinariamente fuori dal comune?

CAVIALE

Il cibo degli Dei



I 3 TIPI SEMPRE DISPONIBILI:



SIBERIAN

Il più Classico

39 € (20g)



SEVRUGA IMPERIAL

Il più Antico ed amato dagli Esperti

54 € (20g)



EXCLUSIVE

BELUGA-SIBERIAN

L'incrocio fra le 2 specie più famose

89 € (20g)

Per tutti i dettagli e per scoprire le tipologie disponibili su ordinazione:
Sfoggia la nostra **CARTA DEI CAVIALI**

ABISSI

*Le prelibatezze uniche dei
Mari Italiani*

ABBINAMENTI BEVANDE *consigliati dal Sommelier:*



PERCORSO ABISSI *Base*

3 Calici di vino pregiato Italiano da nord a Sud della penisola in
abbinamento alle portate della degustazione.

30€



PERCORSO ABISSI **P R E M I U M**

1 Cocktail di Benvenuto con ingredienti Italiani;
1 Calice di Spumante Metodo Classico;
1 Calice di vino bianco profumato;
1 Calice di vino Bianco orgoglio Italiano: il Cervaro della Sala
dei Marchesi Antinori (vino da 26 generazioni);
1 Calice del pregiatissimo Vinsanto toscano del Chianti dei
Marchesi Antinori.

60€

Non è possibile indicare preferenze di *etichetta* o *tipologia*

Rendi Speciale la tua degustazione di pesce con
il vino che proviene dal mare:

BISSON ABISSI

Lo Spumante affinato nei fondali marini

IL PRIMO, ORIGINALE ED INIMITABILE

Eccellenza Italiana unica, Bisson è stata la **prima azienda al mondo** a creare questo tipo di Spumanti Metodo Classico senza precedenti. La vendemmia viene effettuata nei vigneti di Trigoso, a Sestri Levante e dopo la prima fermentazione, **le bottiglie vengono immerse in mare, alla profondità di 60 metri**, per 26 mesi nella Baia Del Silenzio.

QUESTA SPECIALE TECNICA HA 4 PRINCIPALI BENEFICI:

1. Il vino odia gli sbalzi termici. Nei fondali marini **la temperatura è praticamente sempre identica (15 °C)**.
2. La marea **culla dolcemente i lieviti** all'interno delle bottiglie, responsabili della buona riuscita dello spumante finale.
3. Il vino ama il silenzio. Come ci suggerisce il nome della Baia in cui affina, **a -60 metri non c'è alcun rumore e vibrazione**.
4. **Differenza di pressione annullata**. Rispetto all'ambiente di cantina classico, a -60 metri c'è una pressione molto più alta, addirittura la stessa identica che c'è all'interno della bottiglia (6 atmosfere). Questo equilibrio "stressa" meno lo spumante mentre affina ed evolve al meglio.



97 €

Abbinando una Bottiglia di Abissi alla Degustazione
Abissi avrai in Regalo l'esclusivo **Miscelato NETTUNO**
da Degustare per il Dopocena.

L'Ingrediente Invisibile delle Grandi Degustazioni:



SORGENTE LEGGENDARIA
D'ITALIA
SIBILLA
ACQUA MINERALE NATURALE
OLIGOMINERALE

In una grande cena, anche l'acqua ha il suo ruolo. Per questo abbiamo scelto la rara Acqua Sibilla: naturalmente leggera e discreta, accompagna cibo e vino senza interferire con aromi e sapori. Come solo le più grandi Acque del mondo sanno fare.

Nasce nel cuore dei Monti Sibillini, montagne che devono il loro nome alla leggendaria Maga *SIBILLA*, protagonista da secoli di racconti e misteri tramandati nel tempo e diventati **Leggenda.**

4 € (750ml)



F
FILETTE
· PRIME WATER ·

L'acqua che si degusta come un grande vino.
Nella bottiglia dei grandi vini.

Dal 1894, Filette accompagna l'alta ristorazione con una straordinaria leggerezza e un perfetto equilibrio minerale. **Posizionandosi ai vertici delle acque mondiali.**

Scelta anche per prestigiosi eventi istituzionali dello Stato italiano, è l'acqua ideale per chi desidera che anche ogni sorso contribuisca all'esperienza.

8 € (750ml)



DEGUSTAZIONE DI PANE E OLIO

La più Antica delle Tradizioni Italiane

3 Grandi Oli delle Marche:



Ascolana Tenera
Zona Marche SUD



Piantone di Mogliano
Zona Marche CENTRO



Raggiola
Zona Marche NORD

L'immagine ha scopo illustrativo. La grandezza dei pezzi varia in base alle produzioni.



Pane di MATERA IGP
Il Leggendaro pane del SUD



Pane di Genzano IGP
1° Pane IGP d'Europa - Lievito Madre



Nero di Fènis®
100% Segale Valdostana



i Grandi Pani d'Italia:

7 €
A PERSONA

Se in abbinamento ad altri piatti: **5 €** anziché 7€

SEMPRE INCLUSO CON LE DEGUSTAZIONI TRICOLORE E ABISSI

Curiosità: ALCUNE ECCELLENZE CHE USIAMO

TONNO ROSSO A PINNA BLU

Bluefin Siciliano

È considerato il **Re del Mediterraneo**. Il **Bluefin (Pinna Blu)** è molto più grande ed imponente di suo cugino "Pinna Gialla". Estremamente nutriente, molto raro e pregiato. La sua carne viene addirittura paragonata a quella di Manzo per il livello di sangue contenuto (per questo "rosso"). È possibile venderlo solo con attestato del consorzio (ICCAT). Tutto il resto è frode o contrabbando.
(Puoi vedere il nostro attestato esposto)



Carne fresca di Tonno Rosso Bluefin dal colore molto intenso rispetto agli altri tipi di Tonno



Esemplare catturato nel 1975 nel Mediterraneo
845 kg - 4,5 metri

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.

L'Oro Verde Italiano



È il Re indiscusso dei Pistacchi del mondo.

4 caratteristiche per riconoscerlo:

1. **Forma** del frutto allungata
2. **Colore** Verde Smeraldo Intenso. Mai Giallo!
3. **Naturalmente Dolce** al palato. Non troverai mai un Pistacchio di Bronte Salato. È talmente aromatico che non ha bisogno di salature;
4. **È sempre D.O.P.** Leggi l'etichetta: DEVE SEMPRE avere il marchio del consorzio.

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE D.O.P.

Di Modena o Reggio Emilia



Il **VERO** Aceto Balsamico porta la dicitura **"Tradizionale"**.

Ed è solo di *Modena o Reggio Emilia* (la DOP)

Raggiunge il suo gusto e la sua densità col solo aiuto del **legno** e del **tempo**. Tanto, tantissimo tempo!

Versione **Tradizionale**: Minimo 12 anni
Versione **Extra Vecchio**: Dai 25 anni ad oltre 100

Niente zucchero, caramello e sostanze chimiche



Che TARTUFO utilizziamo?

Solo ed esclusivamente proveniente dalla zona di:



Acqualagna

“La Capitale del Tartufo”



Capace di rifornirci tutto l'anno con varietà diverse ma tutte eccellenti.

Ecco la stagionalità delle macro tipologie di questo fungo:

BIANCO PREGIATO	NERO PREGIATO	BIANCHETTO	NERO UNCINATO	NERO ESTIVO
Ottobre - Dicembre	Dicembre - Aprile	Gennaio - Aprile	Dicembre - Aprile	Maggio - Ottobre

L'ECCELLENZA DEI NOSTRI SALUMI MARCHIGIANI:



RE NORCINO
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

Quasi tutti i nostri salumi marchigiani provengono da un fornitore di vera eccellenza nel territorio. Si tratta di un produttore che **gestisce l'intera filiera produttiva**: dalla nascita degli animali, attraverso il loro allevamento in condizioni di assoluto benessere, liberi di pascolare in ettari di bosco protetto, fino alla creazione di **salumi che ogni anno ricevono numerosi premi**.

I Rari Maiali Neri

Re Norcino è tra i **pochissimi allevatori italiani di Maiali Neri** allo stato brado, ed è specificamente custode della razza “Cinturello”. Questa razza è molto simile alla cinta senese toscana per via della striscia bianca sul manto (cinta). Questi splendidi animali donano carni dal sapore molto più intenso, ricco e ancestrale, perfette per stagionature prolungate, anche oltre i 40 mesi.



Curiosità:

LA STORIA DELL'EDIFICIO

La storia ci dice che questo locale, costruito nel lontano **1897**, fosse una cantina dove veniva conservato il vino. Sembra proprio fosse di proprietà della famiglia Bocconi di Milano (la stessa della famosa Università) e precisamente fu costruita da **Giuseppe Bocconi**.

Il quale era solito visitare spesso il borgo marinaro Civitanovese. Inoltre tutto **il palazzo è proprio fra gli edifici più storici** dell'intera città.

L'assoluta particolarità è il fatto che un locale del genere, con volte in mattoncini a vista, sia situato in un paese di mare e lungo il corso principale della città. Caratteristica decisamente molto rara e preziosa.

Poi negli anni, in questo locale si sono susseguite attività di natura molto diversa: *sale da gioco, sale riunioni, parrucchieria...* e dal 2018 diventa ufficialmente **VITTORIANO**.



Curiosità: I NOSTRI RICONOSCIMENTI

Abbiamo sempre pensato che il **Riconoscimento più importante sia la soddisfazione dei nostri ospiti** e la gioia nel volto di chi racconta l'esperienza vissuta nel nostro locale. Ciò non toglie che ci faccia estremamente piacere quando qualcuno di autorevole riconosce i risultati del nostro lavoro fatto di **professionalità, ricerca costante e grande passione.**

Eccone un estratto:

DAL 2019 STABILMENTE AI PRIMI POSTI IN TUTTA
CIVITANOVA MARCHE NEI PORTALI:



Tripadvisor

TheFork



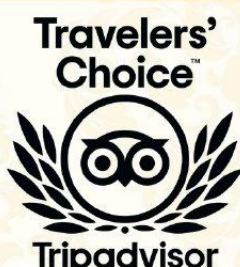
VINCITORE del Premio:



LA MIGLIORE ESPERIENZA
GASTRONOMICA ITALIANA
AUTENTICA

- Food & Drink Awards 2023 -
di LuxLifeMagazine
(noto giornale che tratta il Lusso in Inghilterra)

www.lux-review.com/winners/vittoriano/



INSERITO NEL
10% DEI MIGLIORI LOCALI DEL
MONDO

DAL PORTALE TRIPADVISOR

2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024 - 2025 - 2026



NEL 2024
ENTRATI IN
TOP 100 ITALIA

La Classifica di The Fork sui
TOP 100 locali d'Italia
secondo le recensioni ed i
logo esperti.



Un Dettaglio:

I NOSTRI TOVAGLIOLI

Vengono soprannominati i “TOVAGLIOLI RIVOLUZIONARI”.

Il Maestro Artigiano tessile Sauro Bacchi, dopo decenni di lavoro per le più grandi aziende del lusso tessile d'Europa, ha deciso di mettersi in proprio **creando un suo tessuto brevettato unico**. Diventando un'Eccellenza Umbra della quale noi siamo orgogliosi di essere portavoce.

CARATTERISTICHE DEL SUO TESSUTO:

Morbidissimo al tatto

Interamente fatto a mano da artigiani

Impossibile da sgualcire

Elastico

Fonoassorbente

Altamente antibatterico



SAURO BACCHI

WIFI ALTA VELOCITÀ:



- Cerca tra le Wifi “**VITTORIANO**”.
- Compila il modulo online per accedere
- Goditi la connessione con **Fibra Ottica**!



VITTORIANO

Ambasciatori del GUSTO Italiano

Grazie.

RESTIAMO IN CONTATTO:



@vittorianocivitanova



www.vittorianocivitanova.it

LISTA DEGLI ALLERGENI

Secondo il regolamento UE N°1169/2011 del Parlamento Europeo a partire dal 13 dicembre 2014 ogni operatore alimentare dovrà garantire al consumatore la scelta consapevole e sicura del prodotto venduto attraverso indicazioni chiare e ben visibili.

In particolare e relativamente alla presenza degli ALLERGENI il regolamento CE 1169/2011 stabilisce all'art. 9 che "qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella forma alterata" debba obbligatoriamente essere indicato in etichetta. Inoltre l'art. 44 stabilisce che la fornitura delle indicazioni di cui l'art. 9 è obbligatoria.

Allegato II - Sostanze che provocano allergie o intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia.
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si consiglia SEMPRE di mettere al corrente il personale di Sala nel caso siano presenti una o più allergie/intolleranze.