

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!



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 MERENDA

all'Italiana

OPZIONE 1:

Sinòira

La Tradizionale Merenda Italiana, vissuta da Re

Si trattava di un **piccolo pasto**, spesso freddo ma gustoso, fatto alcune ore prima di cena che fungeva da **apri-stomaco** prima del pasto sostanzioso. Ha origine in Piemonte, la terra da cui proveniva il Re Vittorio Emanuele II, e negli anni è diventata sempre più famosa e composta da cibi sempre più prelibati e di qualità assoluta.



(La foto è di uno dei nostri piatti ma il contenuto è sempre in cambiamento)

È un PIATTO UNICO composto da:

- Una selezione di **salumi** e **formaggi** Italiani
- Un assaggio di 1 **Cicchetto veneziano** a tua scelta (fra quelli nella pagina accanto)

(Allergeni: 1,3,4,7,8,9,14)

È un viaggio fatto attraverso numerosi sapori Italiani, in un unico piatto. Per poterli assaporare tutti a dovere CONSIGLIAMO **1 PIATTO A PERSONA.**

2,4 £
Lire del 1861



12 €

Il prezzo si intende **bevande escluse**

LA MERENDA

all'Italiana

OPZIONE 2:

Cicchetti Veneziani

I piccoli piattini sfiziosi di tradizione Veneta

I "cicchetti" a Venezia, ed in tutto il Veneto, sono bocconcini prelibati e creativi (l'origine della parola deriva dal latino **ciccus** che significa piccola quantità). **Piccoli piatti sfiziosi** che valorizzano la materia prima di elevata qualità senza rovinare la cena.

CICCHETTO DEL NORD

Baccalà mantecato, su **polenta di mais** ripassata al forno ed erbe aromatiche.

7 €

(Allergeni: 4,7)

CICCHETTO DEL CENTRO

Spicchio di **Crescia Sfogliata di Urbino** con vellutata di **Fave**; **Pecorino** di grotta 12 mesi; **Lonzino** Tradizionale delle Marche.

7 €

(Allergeni: 1,7)

CICCHETTO DEL SUD

Tramezzo Tostato ripieno della nostra "Salsa-Sud" (Tonno Rosso prodotto in Oliocottura con Cipolla Rossa di Tropea e pecorino Siciliano).

7 €

(Allergeni: 1,4,7)

OPZIONE 3:

Sfiziosità Marchigiane

OLIVE ALL'ASCOLANA ORIGINALI

L'oliva frita più famosa al mondo, dal rapporto polpa-nocciolo ineguagliabile. Preparata ancora oggi (solo con Ascolana Tenera) **a mano secondo l'antica tradizione ascolana.**

5 pezzi 8 € - 10 pezzi 14 € - 20 pezzi 20 €

(Allergeni: 1,3,5,7,9)

CASCIOTTA D'URBINO (guai a chiamarla CACIOTTA!)

L'unica italiana DOP. Fritta al momento per esaltare l'antico equilibrio tra 80% latte di pecora e 20% latte vaccino, simbolo delle Marche da oltre cinque secoli.

5 pezzi 7 € - 10 pezzi 12 € - 20 pezzi 18 €

(Allergeni: 1,3,5,7,9)

OPZIONE 4:

Piatti Singoli

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)

Zampa Nera

Rarissimo Prosciutto Crudo di **Maiale Nero** Marchigiano allo stato brado stagionatura 40 mesi, rigorosamente **tagliato al coltello**.

22 €

(Allergeni: X)

Premiati Italiani

Selezione guidata e raccontata dei **Salumi e Formaggi Italiani** più premiati:

- **Prosciutto Cotto** di Parma da Culaccia *Branchi* (2 volte migliore d'Italia)
- **Prosciutto Crudo** più Dolce al mondo: Parma Riserva 48 Mesi *Sant'Ilario*. (Miglior Prosciutto di Parma)
- **Speck Trentino Riserva ROEN** affumicato naturalmente (vincitore medaglia d'Oro Merano)
- **Ciauscolo Re Norcino**: l'unico ancora prodotto con la ricetta originale (6 volte migliore d'Italia)
- **Formaggio al Barolo DOCG Beppino Occelli** (Medaglia d'oro mondiale 2015)
- **Piacentinu Ennese DOP** (Miglior formaggio di montagna d'Italia 2023)
- **Pecorino Senese Marmorizzato al Tartufo Nero Pregiato** (2° miglior formaggio al mondo 2019-2020)

17 €

(Allergeni: 7)

Stelle Emiliane

Prosciutto Crudo più Dolce al mondo (**Parma Riserva 48 Mesi Sant'Ilario**); **Prosciutto Cotto di Parma** 2 volte migliore d'Italia (prodotto con la Culaccia - *Branchi*); 3 stagionature di **Parmigiano Reggiano DOP d'Alpeggio** (*36 Mesi - oltre 60 Mesi - SuperRiserva oltre 90 mesi*)

17 €

(Allergeni: 7)

Tesori del Casaro

Selezione dei **formaggi Italiani** più rari ed eccellenti, ordinati secondo la logica dell'intensità aromatica per comporre un vero **percorso gustativo**. Accompagnati dal **Re dei mieli**: **Il Carato di Giorgio Poeta** (l'unico miele al mondo ad affinare in Barrique di legno)

15 €

(Allergeni: 5,7,8)

PROVALO ANCHE COME FINE PASTO!

Piatti Singoli

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)

Scigno 4P

Burrata di Andria IGP; Pesto Genovese Originale; Pistacchio Verde di Bronte DOP; Pomodori secchi di Cerignola; Pinoli.

15 €

(Allergeni: 5, 7, 8)

Pinna Blu

Pregiatissimo Filetto di Tonno Rosso Bluefin Siciliano crudo; Pinoli, Pistacchio Verde di Bronte DOP, salsa di Mandarino Tardivo di Ciaculli.

20 €

(Allergeni: 4,7,8)

Salmone Italiano

Battuta al coltello di Filetto di Trota Iridea Friulana affumicata a freddo e marinata con agrumi; Polvere di Limone; Crema di Zafferano Rosso.

18 €

(Allergeni: 4,7)

Il Re dei Fondali

Gambero Rosso di Mazara del Vallo crudo 1° scelta XXL; Aceto Balsamico di Modena Tradizionale Extra Vecchio 35 Anni; Bottarga di Muggine.

6 € al pezzo (minimo 3 pezzi)

(Allergeni: 2,4)

Sinfonia di Crudi

Degustazione dei 3 piatti di crudo elencati qui sopra, ma in versione ridotta.

Tonno Rosso - Trota Friulana - Gambero Rosso.

(porzione per 1 persona)

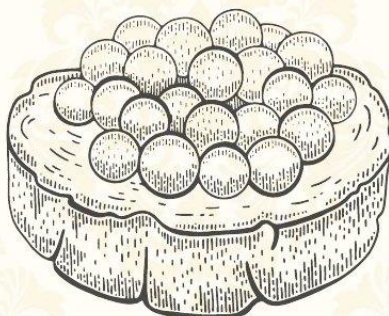
24 €

(Allergeni: 2,4,7,8)

OPZIONE 5:

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 sfoglia la nostra **CARTA DEI CAVIALI**

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:

1,4 €
Lire del 1861



7 €
A PERSONA

Se in abbinamento alle degustazioni o ad altri piatti:

5 €

anziché 7€

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.



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.