DA VITTORIA
RISTORANTE

MENÙ

Un angolo di mare, nel cuore di Modena

LA NOSTRA CRUDITÀ

o Crudo di Mare gamberi rossi, scampi,mazzancolle, ostrica gillardeau, capasanta, battuta di tonno, battuta di salmone e zenzero fresco (2,4,14)

o Ostriche gillardeau (14)

o Carpaccio di gamberi rossi, Salsa frutto della passione , lime e alga di mare (2)

o Bis battuta di salmone e tonno pane carasau , zenzero e lemon curd (1,4)

o Alici marinate, stracciatella, pomodorini confit, pesto al basilico e pinoli dorati (4,7)

ANTIPASTI CALDI

o Antipasto misto di mare:
capasanta, capelunghe, canestrelli, sarde in saor,baccalà mantecato e alici marinate (1,4,7,14)

o gaspacho rosso con gamberi e calamari gratinate (1,2)

o Capesante , canestrelli e capelunghe gratinate al forno (2)

o Sarde in saor (1,4)

o Baccalà mantecato e polentina grigliata (1,4,7)

PRIMI

o Passatelli freschi con crema di zucchine e gamberoni. (1,2,3,4)

o Pacchero scampi crudi ,stracciatella e pesto al basilico (1,2,3,7,9)
**tempo attesa 22 minuti*

o Calamarata Calamari , Tris pomodorini ,olive e capperi (1,3,9,14)

o Spaghettone alle vongole veraci (1,3,14)

o Risotto acquerello alla bisque con scampi crudi e lime fresco (2,9,14,4)
**tempo attesa 22 minuti*

SECONDI

o Crema di patate allo zafferano con code di gamberi
e calamari grigliati (3,4,7,14)

o Fritto misto e la sua salsa (1,2,3,4,7)

o Pescato del giorno alla mediterranea o al sale (4)

o Sogliola gratinata con patate al forno (1,4)

o Baccalà alla vicentina e polentina (1,4,7)

CONTORNI :

Verdura di stagione

Patate al forno

DELIZIE

o Semi cheesecake cotta al forno con frutti di bosco

o Zuppa inglese tradizionale

o Torta di riso con sassolino

o Tenerina al cioccolato e mascarpone

o Tiramisù classico

o Gelato crema con amarene

o Tortino al cioccolato caldo con cuore morbido con gelato
**tempo attesa 12 minuti*

Consigliato da accompagnare:
Calice passito

LISTA VINI

CHAMPAGNE

BRUNO PAILLARD BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT GRAND CRU
BRUNO PAILLARD EXTRA BRUT PREM.CUVEE.
BRUNO PAILLARD EXTRA BRUT ROSE PREM. CUVEE
BOLLINGER SPECIAL CUVEE

FRANCIACORTA

VEZZOLI FRANCIACORTA BRUT SATEN DOCG
VEZZOLI FRANCIACORTA BRUT S.A. DOCG
VEZZOLI FRANCIACORTA DOSAGE ZERO DOCG
VEZZOLI FRANCIACORTA BRUT ROSE' DOCG

TRENTODOC

FERRARI MAXIMUM BDB
FERRARI MAXIMUM ROSE
FERRARI PERLE´2019

METODO CLASSICO

COQUARD CREMANT DE BOURGOGNE ***€32***
ARNAUD LAMBERT CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT
IL MATTAGLIO DOSAGGIO ZERO Met.Clas.
IL MATTAGLIO BRUT Met.Clas.
IL MATTAGLIO ROSE´ Met.Clas.

PROSECCO

CREDE Spumante Brut.
MOLERA Spumante Extra Dry

VINI FERMI

MARSELLA FIANO DI AVEL.DOCG 2023.
PIETRADOLCE ETNA BIANCO DOC
PIETRADOLCE ETNA ROSATO DOC
DOMAINE DAUVISSAT CHABLIS 2023.
MASUT RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA 2025
MASUT FRIULANO IGT 2024.
TIEFENBRUNNER MERUS GEWURTZTRAIMINIER DOC
TIEFENBRUNNER MERUS PINOT BIANCO
TIEFENBRUNNER CHARDONNAY
TIEFENBRUNNER SAUVIGNON DOC
STRASSERHOF RIESLING V. ISARCO.
2TRIENNES ROSE IGP MEDITERRANEE 2025
JABOULET COTE DU RHONE PARALLELE 45 BLANC bio 2025
CADORE LUGANA DOC 2025
CAMPANELLI VERDICCHIO CLASSICO SUP. " LE CONTRADE" 2024
PALA SOPRASOLE VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
MARSELLA FALANGHINA BENEVENTANO IGT 2023.
DOMAINE DAUVISSAT CHABLIS 2023.
GRECO DI TUFO GUIDO MARSELLA.

AL CALICE

Franciacorta

Francia corta rosè

Metodo classico

Prosecco

Bianco fermo

Rosso pinot nero

Calice passito feudo montoni

o Superalcolici Whisky

o Rhum

o Amari

o grappe

o DrinkSpritz aperol /campari

o Gin tonic

o Acqua surgiva

o Frizzante

o Bibite Coca-cola

o Coca-cola zero

o Tè limone / pesca

o Caffè

o Coperto

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		**CROSTACEI** e prodotti derivati
3		**UOVA** e prodotti derivati.
4		**PESCE** e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		**ARACHIDI** e prodotti derivati.
6		**SOIA** e prodotti derivati
7		**LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio
8		**FRUTTA A GUSCIO**, cioè **mandorle** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) e **prodotti derivati**
9		**SEDANO** e prodotti derivati
10		**SENAPE** e prodotti derivati
11		Semi di **SESAMO** e prodotti derivati
12		**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/Kg** o **10 mg/l** espressi come SO_2.
13		**LUPINI** e prodotti derivati
14		**MOLLUSCHI** e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE. NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11
Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Utilizzo di semilavorati in loco, sottoposti ad abbattiento rapido di temperatura ed utilizzati nella preparazione dei piatti:
** Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido, come descritto nelle prodcedure del manuale di gestione della sicurezza alimentare mediante sistema HACCP ai sensi del reg Ce 852/04 e reg 853/04

Use of semi-finisched products produced in site, subjected to rapid temperature blast chilling and used the preparation of dish:
*** Some fresh products are subjected to rapid temperature blast chiling, ad described in the procedures of the food safety manual using the HACCP system pursuant to Ce 852/04 and reg 853/04*

* Congelato all'origine come da D. Lgs. 110/1992
* *Frozen at scource* as D. Lgs. 110/1992