VictoriaGrill

Lo Chef Francesco Sarno e la sua brigata, con competenza e passione, hanno sapientemente ideato il menù del VictoriaGrill. Ogni proposta è il frutto di un'attenta ricerca della tradizione culinaria italiana, reinterpretata anche in chiave moderna. Il nostro desiderio è offrirvi l'essenza dell'italianità in ogni piatto, accompagnandolo con una selezione di vini pensata per soddisfare anche i palati più esigenti.

Per qualsiasi esigenza legata a intolleranze o allergie alimentari, vi invitiamo a rivolgervi al nostro staff dedicato, che sarà lieto di fornirvi tutte le informazioni necessarie.

Our Chef Francesco Sarno and his brigade, with expertise and passion, have skillfully crafted the VictoriaGrill menu. Each dish is the result of meticulous research into Italian Culinary Tradition, reinterpreted with a modern touch. Our goal is to offer you the essence of Italian Cuisine in every plate, paired with a carefully selected range of wines to satisfy even the most discerning palates.

For any dietary requirements related to intolerances or allergies, we kindly ask you to consult our dedicated staff, who will be happy to provide all the necessary information.

Tutti i nostri fornitori sono in possesso di un certificato di sostenibilità
All of our suppliers hold a sustainability certificate.

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

STARTERS

Bresaola Della Valtellina Con Rucola E Scaglie Di Parmigiano
Bresaola From Valtellina, With Arugula And Parmesan Flakes
(1-5-6-7-12)
€ 16,00

Parmigiana Di Melanzane
Aubergine Parmigiana
(1-5-7-8)
€ 14,00

Prosciutto Crudo e Burrata
Ham And Burrata Cheese
(7-12)
€ 16,00

Tartare Di Manzo, Maionese Alla Senape E Cialda di Parmigiano
Beef Tartare, Mustard Mayonnaise And Parmigiano Chips
(3-5-8-9-10-12)
€ 18,00

Trota Con Crema Di Piselli
Trout And Peas Cream
(4-12)
€ 17,00

Selezione di Salumi e Formaggi
Local Ham And Cheese Selection
(7-12)
€ 18,00

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

FIRST COURSE

Risotto Al Pesce Persico
Perch Risotto
(1-4-5-7-8)
€ 16,00

Spaghetti Al Ragù Bolognese/Pomodoro/Cacio e Pepe
Bolognese Ragout/ Tomato Sauce/ Cacio and Pepper Spaghetti
(1-3-5-6-7-9-12)
€ 16,00

Raviolo Burro e Salvia
Ravioli Stuffed with Ricotta, Butter and Sage
(1-3-5-6-7-8-9-10-11)
€ 16,00

Gnocchi Di Patate, Pomodorini, Melanzane E Ricotta Salata
Potato Gnocchi with Cherry Tomatoes, Eggplant and Salted Ricotta
(1-3-5-6-7-8)
€ 16,00

Lasagna Bolognese
Bolognese Lasagna
(1-3-5-6-7-8-9-10-11-12)
€ 16,00

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

MAIN COURSE

Milanese Di Vitello, Rucola E Pomodorini
Veal Milanese With Arugula And Cherry Tomatoes
(1-3-6-8)
€ 26,00

Tagliata di Manzo ai Funghi Porcini
Sliced Beef With Porcini Mushrooms
(7-12)
€ 28,00

Pescato Del Giorno Arrosto, Zucca e Zucchine
Roasted Fish of The Day with Pumpkin and Zucchini
(4-9-12)
€ 27,00

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

SALAD

Caesar Salad
Insalata, Pollo Alla Griglia, Bacon, Crostini, Scaglie Di Parmigiano E Salsa Caesar
Lettuce, Grilled Chicken, Bacon, Croutons, Parmesan Shavings, And Caesar Dressing
(1-3-4-5-7-10)
€ 16,00

Pomodorini e Burrata
Cherry Tomatoes And Burrata
(7)
€ 16,00

Greek Salad
Cetrioli, Feta, Pomodorini, Cipolla Rossa, Olive Nere E Origano
Cucumbers, Feta, Cherry Tomatoes, Red Onions, Black Olives And Oregano
(7)
€ 16,00

Insalata Norvegese
Lattuga, Salmone, Yogurt, Olive, Noci e Cetrioli
Lettuce, Yogurt Dressing, Salmon, Black Olives, Walnuts And Cucumbers
(4-7-8-12)
€ 18,00

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

SIDE DISHES

Patatine Fritte
French Fries
(1-5-6)
€ 8,00

Patate al forno
Baked potatoes
€ 8,00

Caponata di Verdure
Vegetables
(1-5-8-9)
€ 8,00

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

PIZZA

Margherita
Pomodoro, Fior Di Latte E Olio Evo
Tomato, Mozzarella, Extra Virgin Olive Oil
(1-7)
€ 10,00

Napoli
Pomodoro, Alici Di Cetara, Origano, Aglio E Olio Evo
Tomato, Cetara Anchovies, Oregano, Garlic, Extra Virgin Olive Oil
(1)
€ 11,00

Diavola
Pomodoro, Fior Di Latte, Salame Piccante E Olio Evo
Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Extra Virgin Olive Oil
(1-7)
€ 14,00

Bufalina
Pomodoro, Mozzarella Di Bufala E Olio Evo
Tomato, Buffalo Mozzarella, Extra Virgin Olive Oil
(1-7)
€ 15,00

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

Capricciosa

Pomodoro, Fior Di Latte, Carciofini, Olive, Funghi Champignon, Prosciutto Cotto E Olio Evo

Tomato, Mozzarella, Artichokes, Olives, Champignon Mushrooms, Cooked Ham, Extra Virgin Olive Oil

(1-5-6-7)

€ 14,00

Patate E Salsiccia

Fior Di Latte, Salsiccia, Patate E Olio Evo

Mozzarella, Sausage, Potatoes, Extra Virgin Olive Oil

(1-7-12)

€ 15,00

4 Formaggi

Fior Di Latte, Taleggio, Zola, Panna E Olio Evo

Mozzarella, Taleggio Cheese, Blue Cheese, Cream, Extra Virgin Olive Oil

(1-7)

€ 14,00

Tartufata

Crema Di Tartufo Nero, Fior Di Latte, Salsiccia Di Maialino, Scaglie Di Tartufo Fresco E Olio Evo

Black Truffle Cream, Mozzarella, Suckling Pig Sausage, Fresh Truffle Shavings, Extra Virgin Olive Oil

(1-5-6-7-12)

€ 20,00

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

Deliziosa

Fior Di Latte, Prosciutto Crudo Di Parma, Stracciata Di Bufala, Pomodorino Confit E Olio Evo

Mozzarella, Parma Ham, Buffalo Stracciatella Cheese, Confit Cherry Tomatoes, Extra Virgin Olive Oil

(1-5-7-12)

€ 18,00

Mortadella, Pistacchio E Burrata

Fior Di Latte, Burrata Di Bufala, Mortadella Bolognese, Pesto Di Pistacchio, Granella Di Pistacchio E Olio Evo

Mozzarella, Buffalo Burrata Cheese, Bologna Mortadella, Pistachio Pesto, Crushed Pistachios, Extra Virgin Olive Oil

(1-5-6-7-8-10)

€ 18,00

Italiana

Pesto Di Basilico, Mozzarella Di Bufala, Pomodorino Confit, Scaglie Di Parmigiano E Olio Evo

Basil Pesto, Buffalo Mozzarella, Confit Cherry Tomatoes, Parmesan Shavings, Extra Virgin Olive Oil

(1-5-6-7-8)

€ 16,00

Ortolana

Crema Di Pomodorino Giallo, Fior Di Latte, Melanzane Fritte, Zucchine Croccanti E Olio Evo

Yellow Cherry Tomato Cream, Mozzarella, Fried Aubergine, Crispy Zucchini, Extra Virgin Olive Oil

(1-5-6-7-8)

€ 16,00

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

La Royal
Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Prosciutto Crudo Di Parma, Rucola, Pomodorini E Olio Evo
Tomato, Buffalo Mozzarella, Parma Ham, Arugula, Cherry Tomatoes, Extra Virgin Olive Oil
(1-7)
€ 18,00

Valtellinese
Fior di Latte, Bresaola, Burrata e Limone
Mozzarella, Zucchini flowers, Burrata and Lemon
(1-7)
€ 16,00

Salsiccia e Friarielli
Fior di latte, Broccoli Friarielli e Salsiccia
Mozzarella, Broccoli and Sausage
(1-7-12)
€ 16,00

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

DESSERT

Tiramisù
(1-3-4-7-8)
€ 10,00

Babà con Crema al Limone
Babà and Lemon Cream
(1-3-6-7-12)
€ 10,00

Brownies con salsa alla vaniglia
(3-5-7-8)
€ 10,00

Fragole e Panna
Strawberries and Cream
(7)
€ 8,00

Panna cotta
(7)
€ 10,00

Grazie per aver scelto il nostro ristorante.
Speriamo che la vostra esperienza sia stata piacevole. A presto!
Thank you for choosing our restaurant. We hope you had a pleasant experience. See you soon!

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

COCKTAIL LIST

Aperol Spritz
€ 12,00

Hugo Spritz
€ 12,00

Limoncello Spritz
€ 12,00

Negroni
€ 14,00

Vodka Soda
€ 12,00

Rum & Cola
€ 12,00

Gin Tonic
€ 12,00

BOTTLED BEERS

Nastro Azzurro 33cl
€ 5,00

Pedavena blonde 33cl
€ 5,00

Pedavena red 33cl
€ 6,00

Birra Spina 40cl
€ 7,00

Birra Spina 20cl
€ 5,00

Superior non-alcoholic beer 33cl
€ 5,00

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

GRAPPA

Segnana Gentile
€ 10,00

903 tipica
€ 18,00

AMARI ITALIANI

€ 8,00

SOFT DRINKS AND WATER

Soft Drinks
€ 5,00

Sparkling San Pellegrino
€ 4,50

Still Water Water Panna
€ 4,50

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

COFFEE....

Espresso
€ 2,50

Doppio Espresso
€ 4,00

Decaffeinated Coffee
€ 2,50

Ginseng
€ 3,00

Cappuccino
€ 3,00

Americano
€ 4,00

...AND TEAS

Tea selection
€ 3,00

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

ALLERGENI / ALLERGENS

1 – GLUTINE GLUTEN	Gluten-containing cereals, namely: wheat (spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats, or their hybrid strains and derived products, except for: a. wheat-based glucose syrups, including dextrose b. wheat-based maltodextrins c. barley-based glucose syrups d. cereals used for the production of alcoholic distillates, including agricultural ethanol. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b. maltodestrine a base di grano 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 CRUSTACEANS	Crustaceans and products thereof Crostacei e prodotti a base di crostacei
3 – UOVA EGG	Eggs and products thereof Uova e prodotti a base di uova

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

4 – PESCE FISH	Fish and fish products, except for: a. fish gelatin used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations b. gelatin or fish glue used as a clarifying agent in beer and wine. 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 PEANUTS	Peanuts and products thereof Arachidi e prodotti a base di arachidi
6 – SOIA SOY	Soy and soy-based products, except for: a. refined soybean oil and fat b. natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate based on soy c. vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters based on soy d. plant stanol ester produced from vegetable oil sterols based on soy

6 – SOIA SOY	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a. olio e grasso di soia raffinato 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 MILK	Milk and milk-based products (including lactose), except for a. whey used for the production of alcoholic distillates, including agricultural ethanol b. lactitol 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. lattiolo
8 - FRUTTA A GUSCIO	Nuts, namely: a. almonds (Amygdalus communis L.)

NUTS	b. hazelnuts (Corylus avellana) c. walnuts (Juglans regia) d. cashew nuts (Anacardium occidentale) e. pecan nuts [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch] f. Brazil nuts (Bertholletia excelsa) g. pistachios (Pistacia vera) h. macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and their products, except for nuts used for the production of alcoholic distillates.
8 - FRUTTA A GUSCIO NUTS	Frutta a guscio, vale a dire: a. mandorle (Amygdalus communis L.) b. nocciole (Corylus avellana) c. noci (Juglans regia) d. noci di acagiù (Anacardium occidentale) e. noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch] f. noci del Brasile (Bertholletia excelsa) g. pistacchi (Pistacia vera) h. 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
9 – SEDANO CELERY	Celery and products thereof Sedano e prodotti a base di sedano

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50

Victoria Grill

10 – SENAPE MUSTARD	Mustard and products thereof Senape e prodotti a base di senape
11 – SESAMO SESAME	Sesame seeds and products thereof Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12 - SOLFITI SULPHITES	Sulphur dioxide and sulphites Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13 – LUPINI LUPIN BEANS	Lupin and products thereof Lupini e prodotti a base di lupini
14 – MOLLUSCHI MOLLUSCS	Molluscs and products thereof Molluschi e prodotti a base di molluschi

Cover charge per person / Coperto per persona
€ 3,50