

# VICTORY

BY LORD NELSON

## Antipasti



### Il principe ranocchio

Bocconcini di rana pescatrice panati al panko croccante, maionese casereccia all' limone e menta € 13

*Breaded panko anglerfish chunks served with homemade lemon and mint mayonnaise (1,3,4,5)*

### In fondo al mar

Insalatina di code di gambero, zucchine, pomodorini cherry, in citronette € 13

*Shrimps tails salad with zucchini, tomatoes cherry, in citronette sauce (2)*

### El marinero

Salmone norvegese marinato, insalatina di finocchi, noci e pepe rosa, dressing alle arance € 14

*Marinated salmon, fennel salad, pink pepper, orange dressing (4,8)*

### Il polpo Paul

Carpaccio di polpo, crema di patate alla paprika dolce, ceci, capperi e olive taggiasche € 15

*Octopus carpaccio, paprika potatoes cream, capers, chickpeas, taggiasche olives (13,14)*

### Inno alle tradizioni



Zuppa di cozze in rosso con crostini di pane fritti € 14

*Mussels soup with fried croutons (1,5,14)*

### Appetitoso

Carpaccio di Angus crudo, servito con rucola, ricotta salata, pepe nero e olio tartufato € 16

*Angus raw Carpaccio, topped with rocket salad, black pepper, truffle oil (7)*

## I Crudi

### Tonno subito

Tartare di tonno e avocado, salsa di soya, sesamo e scorza di lime € 18

*Tuna tartare, soy sauce, sesame, lime zest (4,6,11)*

### La Norvegese

Tartare di salmone, stracciatella di burrata, citronette e scorza d'arancia € 18

*Salmon tartare served with stracciatella of burrata, citronette and orange zest (4,7)*

### Nudo e Crudo

Un gambero rosso, uno scampo, un spiedino di frutta, salsa alla papaya € 20

*One Red prawn (raw), one scampo (raw), skewer of fruit, papaw gelée (2)*

### Tre Ostrichette

Tris di ostriche di Tortolì accompagnate da insalatina di sedano e lamelle di bottarga € 16

*Tris of oysters, served with celery and bottarga (4,9,14)*

## I Contorni



### Chips

Patate fritte fresche € 6

*Fresh home made chips*

### Stick

Patate stick € 6

*French fries*

### Verdure

Verdure grigliate (peperoni, melanzane, zucchine) € 8

*Grill vegetables (peppers, aubergines, zucchini)*

### Insalata

Insalata mista con iceberg, radicchio, pomodori, carote € 6

*Mixed salad with iceberg, radicchio, tomatoes, carrots*

## Primi Piatti



### Poseidone

Linguine all'Astice (1/2) con zafferano, pomodorini e basilico € 30

*Linguine (long pasta) with 1/2 lobster, saffron, cherry tomatoes and basil (1,2)*

### Il piatto di Nettuno

Linguine al ragù di polpo con crostacei, frutti di mare e pomodorini freschi € 24

*Linguine (long pasta) with octopus ragout, seafood, crustaceans and cherry tomatoes (1,2,4,14)*

### I Veri intramontabili

Spaghetti con Vongole, aglio e prezzemolo € 20

*Spaghetti with clams, garlic and parsley (1,14)*

### Dall'Ogliastra con Amore

Culurgiones IGP di patate e menta artigianali (Pastificio Marci) serviti con bisque di gambero, gambero scottato al timo limone e bottarga in polvere € 19

*The traditional handmade Culurgiones on prawns bisque, seared lemon thyme shrimp, Bottarga powder (1,2,3,4,7)*

### Ta Bona

Tramandata nella storia di generazioni, «Sa Fregula» fatta con le mani delle nostre nonne per mezzo di grandi setacci, BONA come l'aria della Sardegna!

La proponiamo in versione estiva, risottata nel brodetto di mare, servita con cozze, gambero rosso, salicornia, burrata e lime. € 18

*Traditional sardinian handmade pasta, cous cous style, served in a muscles soup, red shrimp, glasswort, topped with burrata cheese and lime (1,2,4,7,14,15)*

### I Panciotti

Panciotti di melanzane e scamorza con crema di pomodoro, basilico e ricotta salata in scaglie € 16

*Panciotti filled with scamorza cheese and eggplants, served on a tomato cream, basil and pecorino cheese flakes (1,3,7,15)*

## Secondi Piatti



### Il diversivo

Una zuppa di mare, sfumata al vino bianco, con polpo, rana pescatrice, cozze, gamberi e crostone di pane arrostito € 25

*A Sea soup, with anglerfish, octopus, muscles, prawns and a grill crouton (1,2,4,12,14,15)\**

### Frittura imperiale

Calamari, cozze, gamberi e paranza.

Se la finisci diventi il Capitano, se no...condividila con qualcuno e sarai un bravo marinaio! € 29

*Fried calamari, mussels, prawns and fishes... If you can eat it all you'll become a Captain, if not just share it with someone to become a good Sailor! (1,2,4,5,14)\**

### Il mezzo marinaio

Astice alla catalana con pomodoro, cipolle e sedano, accompagnato con una vinagrette € 30 (1/2 Astice)

*Half lobster served with tomatoes, raw onions, celery and topped with Vinaigrette (2,9,12)*

### La Tonnara

Tagliata di tonno rosso appena scottata, insalatina fresca di rucola, arance, crema di aceto balsamico € 20

*Tuna tataki, fresh rocket salad, orange, balsamic glaze (4,12)\**

### La nassa magica

Trancio di pescato (cernia /ricciola /ombrina/rombo in base alla disponibilità) cotto in brodetto di mare con patate e pomodorini cherry € 26

*Catch of the day, cooked in a fish broth with potatoes and cherry tomatoes (4,15)*

### La griglia meraviglia

Pesce arrostito (orata o spigola intera, 500 gr) € 22

*Grilled fish (dorada or seabass, 500 gr)*

### Il Centauro

Bistecca di manzo da 500 gr con patate fritte fresche a lamelle € 24

*Beefsteak 500 gr with home made fresh CHIPS, no French fries*

### La vacca Olivia

Filetto di manzo ai ferri, asparagi al burro pepato e salsa demi glace € 28

*Grilled Beef fillet, asparagus with peppery butter, tipped with demi-glace sauce (12)*



# Desserts



## Tiramisù

Doppio biscotto, caffè, crema mascarpone € 8,50  
*Double bisquit, coffee and mascarpone cream (1,3,5,7,8,11,12)*

## Victory

Non è un dolce ma un'opera d'arte! Una barca di frolla sablé al pistacchio, gelée esotica (mango e frutto della passione), Cremoso esotico. Prodotto in esclusiva per Victory dal maestro Gianluca Aresu € 9  
*It is not a dessert but a work of art! A boat of pistachio sablé shortcrust pastry, exotic gelée (mango and passion fruit), exotic cream.*  
*Produced exclusively for Victory by the master Gianluca Aresu (1,3,5,7,8,11,12)*

## Sorbetto

Sorbetto (chiedi il gusto di oggi) € 4  
*Sorbet (ask what flavor is available) (7)*

## Sardegna

Mousse leggera alla ricotta e zafferano, geleè di fragola e lampone su biscotto di crumble alla cannella € 8,50  
*Like saffron ricotta mousse, stroberry's geleè and raspberry on a cinnamon biscuits (1,3,5,7,8,12)*

## Africa

Cremoso suprema al cioccolato con cuore di composta di banana, caramello salato € 8,50  
*Creamy chocolate supreme with a center of banana compote and salted caramel (1,3,5,7,8,12)*

## Lemon Pie

Fondo di frolla, crema lemon curd e meringa italiana cotta al cannello € 8,50  
*Pastry, lemon curd and italian meringa torch cooked (1,3,5,7,8,12)*

# La Cantina



## Bollicine

**Akénta** € 6,00 € 23,00  
Vermentino di Sardegna DOC - Extra Dry  
*Santa Maria La Palma*

**Akénta Rosè** € 23,00  
Cagnulari - Isola dei Nuraghi IGT  
*Santa Maria La Palma*

**Attilio** € 25,00  
Spumante da uve vernaccia - Brut  
*Contini*

**Ferrari** € 40,00  
Chardonnay - Trento DOC  
*Ferrari*

**Centogemme** € 6,00 € 24,00  
Torbato Brut - Alghero DOC  
*Poderi Parpinello*

**Senior Extra Dry** € 5,00 € 22,00  
Prosecco di Valdobbiadene DOCG - Superiore  
millesimato  
*Bortolomiol*

**Cuvée Imperial Brut** € 8,00 € 35,00  
Franciacorta DOCG  
*Berlucchi*

**Alma Grande Cuvée Brut** € 60,00  
Franciacorta DOCG  
*Bellavista*

**Laurent Perrier Cuvée Brut** € 75,00  
Champagne AOC (Chardonnay per oltre 50% della cuvée)  
*Maison Laurent Perrier*

## Bianchi Nazionali

**Moscato Giallo** € 33,00  
Vallagarina IGT  
*Vallarom*

**Blangè** € 38,00  
Arneis Langhe DOC  
*Ceretto*

**Gewürztraminer** € 25,00  
Alto Adige DOC  
*Santa Margherita*

**Kitz** € 6,00 € 22,00  
Vigneti delle Dolomiti IGT  
*Tenute Rottensteiner*

**Müller Thurgau** € 26,00  
Alto Adige DOC  
*Tenute Rottensteiner*

## Bianchi Sardi

**Vità Bianco** € 5,00 € 20,00  
Nuragus di Cagliari DOC  
*Tenute Pili*

**Frisia Bianco** € 22,00  
Vermentino di Sardegna DOC  
*Tenute Pili*

**Akénta Cuvèe 71** € 5,00 € 20,00  
Vermentino di Sardegna DOC  
*Santa Maria La Palma*

**Karmis Cuvèe** € 6,00 € 24,00  
Isola dei Nuraghi IGT  
*Contini*

**Su'Aro** € 23,00  
Marmilla IGT  
*Cantina Su'Entu*

**Settanta** € 6,00 € 26,00  
Vermentino di Gallura DOCG  
*Progetto Unor*

**Karagnanj** € 35,00  
Vermentino di Gallura DOCG Superiore  
*Tondini*

**Rosati**

**Vità Rosato** € 23,00  
Cannonau di Sardegna DOC  
*Tenute Pili*

**Puntarosa** € 5,00 € 21,00  
Cannonau di Sardegna DOC  
*Santa Maria La Palma*

**Rossi**

**Monica** € 6,00 € 23,00  
Monica di Sardegna DOC  
*Audarya*

**Cardanera** € 26,00  
Carignano del Sulcis DOC  
*Argiolas*

**Cagnulari** € 25,00  
Alghero DOC  
*Santa Maria La Palma*

**Rocca Rubia** € 32,00  
Carignano del Sulcis DOC Riserva  
*Cantina Santadi*

**Terre Brune** € 65,00  
Carignano del Sulcis DOC Superiore  
*Cantina Santadi*

**Su'diTerra** € 25,00  
Bovale - Isola dei Nuraghi IGT  
*Cantina Su'Entu*

**Frisia Rosso** € 6,00 € 23,00  
Cannonau di Sardegna DOC  
*Tenute Pili*

**Valpolicella** € 26,00  
Rosso della Valpolicella DOC  
*Brigaldara*

## Allergeni

Come previsto dal Regolamento UE 1169/2011, nelle seguenti pagine sono riportati tutti gli ingredienti dei nostri piatti, inclusi gli allergeni, evidenziati in grassetto. Vi invitiamo in ogni caso ad avvisare delle vostre allergie il personale di sala che vi aiuterà non solo a scegliere, ma anche eventualmente a modificare a piacere le nostre ricette in base alle vostre esigenze.

As provided for by UE 1169/2011, the following pages lists all the ingredients contained in each dish. The allergens are highlighted in bold. We invite you to inform our staff about any of your allergies either way. We will be more than happy to help you choose or change our recipes based on your allergies.

