

VICTORIA *Beach*

ERRE RESTAURANT

Alessandro Caddeo, *Resident Chef*
Salvatore Giordano, *Restaurant Manager*

Avvertenze per il consumatore Riguardo le materie prime i piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni.

Avvertenze per il consumatore, riguardo gli allergeni il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11, Allegato II: **(1) cereali contenenti glutine ovvero grano (tra cui farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena; (2) crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) uova e prodotti a base di uova; (4) Pesce e prodotti a base di pesce; (5) arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) soia e prodotti a base di soia; (7) latte e prodotti a base di latte; (8) frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, o noci del Queensland; (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; (13) lupini e prodotti a base di lupini; (14) molluschi e prodotti a base di molluschi.**

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.



Piatti Vegetariani

Dear Guest with regard to raw food, uncooked fish products used in our preparations, are subjected to preventive reclamation in a blast chiller. Dishes and/or ingredients marked with (*) may be freshly frozen or frozen.

Dear Guest with regards to allergens the customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, since contamination cannot be excluded in the kitchen during preparations. Therefore our dishes may contain the following allergenic substances reported in accordance with EU Reg. 1169/11, Annex II: **(1) cereals containing gluten or wheat (including spelled and Khorasan), rye, barley, oats; (2) crustaceans and shellfish-based products; (3) egg and egg products; (4) fish and fish-based products; (5) peanuts and peanut products; (6) soy and soy products; (7) milk and milk products; (8) nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, or Queensland nuts; (9) celery and celery products; (10) mustard and mustard products; (11) sesame seeds and sesame seed products; (12) sulfur dioxide and sulphites; (13) lupine and lupine products; (14) shellfish and shellfish-based products.**

Should you need any further information our staff will be at your disposal.



Vegetarian Dishes

ANTIPASTI / STARTERS

Vellutata di zucca Delica, fonduta di formaggio pecorino, pane croccante alle erbe, guancia e olio al basilico € 24

Delica pumpkin cream with pecorino cheese fondue, crunchy herbs bread, bacon and basil evo oil

(All. 1,7)

Tartare di tonno* rosso, avocado e agretto di lamponi € 28

Red tuna fish tartare, avocado and raspberries sweet and sour sauce*

(All. 4)

Zuppetta di moscardini* con focaccia croccante € 26

Baby octopus soup with crunchy focaccia bread

(All. 1,14)

Carpaccio di roast beef con demi-glacé e insalatina croccante e capperi in fiore € 28

Roast beef "carpaccio" with demi-glacé and crunchy salad, and flower of capers

(All. 9)

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Parmigiana di Melanzane € 24 

Eggplants "Parmigiana style"

(All. 7)

Spaghetto al nero di seppia all'astice* con la sua bisque € 38

Squid ink spaghetti pasta with lobster and its bisque

(All. 1,2)

Pennoni lisci "Pastificio dei Campi" alla carbonara € 32

Pennoni pasta from "Pastificio dei Campi" in "carbonara style"

(All. 1,3,7)

Eliche "Pastificio dei Campi" con scampi* e porcini* € 38

Eliche pasta from "Pastificio dei Campi" with scampi and porcini* mushrooms*

(All. 1,2,9)

GRILL & SECONDI PIATTI /

GRILL AND MAIN COURSES

Uovo 64° in purgatorio € 32

Purgatory "Egg 64°"

(All. 3,7)

Trancio di tonno* con spinacino, pomodorini e salsa di soia € 38

Tuna fish with baby spinaches, date tomatoes and soy sauce*

(All. 4,6)

Filetto di orata* in olio cottura, salsa bernese con insalatina imbottita e crema al topinambur € 36

Sea bream fillet cooked under oil, bernaise sauce with

filled salad and Jerusalem artichoke sauce

(All. 4,3,7)

Pescato del giorno € 90

Preparato alla griglia, alla maniera ligure, al sale o alla mediterranea,

il nostro staff è a vostra disposizione per ogni più opportuno suggerimento.

Prepared on grill or in a "ligurian style" with pine nuts and olives or in "mediterranean way" with tomatoes and capers, our staff is at your disposal

(All. 4)

**** Victoria Grill Today's Special ****

Filetto di vitello, cremoso di funghi porcini e cardoncelli, chips di polenta, finferli saltati in padella e fondo bruno al caffè € 38

Veal fillet, porcini & cardoncelli mushrooms creamy, polenta chips*

finferli mushroom and coffee meat stock

(All. 3,6,7,12,9)

Costata di manzo alla brace € 90

Beef Steak on grill

Scamoncino di agnello alla griglia, indivia belga all'arancia arrostita e jus al passito € 38

Lamb on grill with orange scented roasted endive and "passito" saucel

****tutte le portate alla griglia sono preparate al punto di cottura ottimale per il taglio scelto, il nostro staff è a vostra disposizione per ogni più opportuno suggerimento.**

**Grilled dishes are prepared at the optimal cooking point for the chosen cut, our staff is at your disposal for any most appropriate suggestions.*

PIZZA

by Daniele Giordano, Resident Pizza Chef

MARINARA € 16

Con salsa di pomodoro San Marzano DOP, origano e olio all'aglio

With San Marzano DOP tomato sauce, oregano and garlic scented olive oil

(All. 1)

NAPOLI € 18

Con salsa di pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, acciughe e basilico

With San Marzano DOP tomato sauce, Fiordilatte cheese, anchovies and basil

(All. 1,4,7)

MARGHERITA € 18

Con salsa di pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte e basilico

With San Marzano DOP tomato sauce, Fiordilatte cheese and basil

(All. 1,7)

BUFALINA € 20

Con salsa pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala DOP e basilico

With San Marzano DOP tomato sauce, Buffalo Mozzarella DOP and basil

(All. 1,7)

ORTOLANA € 20

Bianca o Rossa con Fiordilatte, verdure grigliate, basilico e pomodoro confit

White or with tomato with Fiordilatte cheese, seasonal grilled vegetables, basil, confit tomato

(All. 1,7)

DIAVOLA € 20

Con salsa di pomodoro San Marzano, Fiordilatte, salame piccante

With San Marzano DOP tomato sauce, Fiordilatte cheese and chili peppers salami

(All. 1,7)

SALSICCIA&FRIARIELLI € 20

Bianca con Provola affumicata, salsiccia con finocchietto, friarielli, olio all'aglio, peperoncino e basilico

White with Provola cheese, sausages with wild fennel, broccoli friarielli, garlic evo oil, pepper and basil

(All. 1,7)

PIZZA

BOSCAIOLA € 22

**Bianca con funghi porcini, prosciutto cotto e
crema di Parmigiano Reggiano DOP e basilico**

*White with Fiordilatte cheese, porcini mushrooms, cooked ham and
Parmigiano Reggiano DOP cheese cream, and basil*
(All. 1,7)

QUATTRO FORMAGGI € 20

Bianca con Fiordilatte, Gorgonzola, Taleggio DOP e Pecorino DOP

White with Fiordilatte cheese, Taleggio DOP cheese and Pecorino DOP cheese
(All. 1,7)

ALEMANNA € 18

Con salsa di pomodoro, Fiordilatte, patate* fritte e wurstel

With tomato sauce, Fiordilatte cheese, fried potatoes and wurstel
(All. 1,7)

LA BOLOGNA € 20

**Bianca con Fiordilatte, Mortadella Bologna IGP, straciatella,
pesto e granella di pistacchi e basilico**

White with Fiordilatte cheese, Mortadella DOP, straciatella cheese, pistachio's pesto, basil
(All. 1,7,8)

VIOLA D'ORO € 24

**Con salsa di pomodoro San Marzano DOP, Prosciutto crudo di Parma DOP,
rucola, pomodori confit, burrata e oro alimentare 18k**

*With San Marzano DOP tomato sauce, Parma DOP raw ham, rocket salad, confit tomatoes,
burrata cheese and edible gold 18k*
(All. 1,7)

TIROLESE € 20

Con salsa di pomodoro, Gorgonzola DOP, Speck, noci e basilico

With tomato sauce, Gorgonzola DOP cheese, Speck salami, walnuts and basil
(All. 1,7,8)

LA SUPREMA € 16

Focaccia con Nutella

Focaccia with Nutella cream
(All. 1,5,7,8)

DESSERTS

Tagliata di frutta di stagione € 15 

Seasonal fresh fruit

Sorbetti e gelati € 15 

Our icecreams and sorbets

(All. 1,3,7)

Mousse al cioccolato, "marquise" al cacao, caramello salato e praline alle nocciole € 15

Chocolate mousse, cocoa "marquise", salty caramel and hazelnut praline

(All. 1,3,7,8)

Cre moso al cioccolato bianco, gelée di more, riso soffiato e savoiardo € 15

White chocolate creamy, blackberry jelly, puffed rice, and "savoiardo" cookie

(All. 3,7)

Bavarese alla ricotta di pecora, cuore al fico, biscuit alle noci, miele e riduzione al vin brulée € 15

Sheep's milk ricotta Bavarian cream, fig, walnut cookie, honey, and wine reduction

(All. 1,3,7,8,12)

VICTORIA *Beach*

SIGNATURE COCKTAIL

by Simone Albano, Bar Manager

COMO ICE TEA € 22

Roku gin, cordial di basilico, soda, sale e pepe
Roku gin, basil cordial, soda water, salt and pepper
(All. 12)

M. M. M. € 22

Menaggio-Mexican-Mule

Tequila, mezcal, lime, purea di ananas, ginger beer
Tequila, mezcal, lime, pineapple puree, ginger beer
(All. 12)

SOLARIS SOUR € 22

London dry Gin, cordial di arancia rossa e finocchio, magic velvet
London dry gin, orange and fennel cordial, magic velvet

CARIBBEAN EXPRESS € 22

Rum Appleton estate, Cointreau, caffè espresso, vaniglia
Rum Appleton estate, Cointreau, coffee express, vanille
(All. 12)



SPRITZ ON THE BEACH

APEROL or CAMPARI SPRITZ € 18

Aperol oppure Campari, Prosecco DOC, soda

Aperol or Campari, Prosecco DOC, soda water

(All. 12)

CAPRIZ € 18

Limoncello, cordial di basilico, Prosecco DOC, soda

Limoncello, basil cordial, Prosecco DOC, and soda water

(All. 12)

WISTERIA € 18

Shrub di fragole e aceto balsamico, Spumante Rosè, soda

Strawberries and balsamic vinegar shrub, Sparkling rosè, soda water

(All. 12)



MOCKTAILS and HEALTHY

FRUTTA BOOOOOOOM! € 16

Arancia, ananas, mango, fragola

Orange, pineapple, mango, strawberries

TEA WAY € 16

Tè nero, pompelmo, miele, soda

Black tea, grapefruit, honey, and soda water

VIRGIN CLUB € 16

Tanqueray 0.0, lime, zucchero bianco, lamponi

Tanqueray 0.0, lime, white sugar and raspberries

BEVANDE / *SOFT DRINKS*

Acqua minerale naturale Surgiva 0.75lt/ *Natural Water* € 6

Acqua minerale frizzante Surgiva 0.75lt / *Sparkling Water* € 6

Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite € 5

Birra Moretti Baffo d'Oro 0.30 alla spina Piccola € 5

Birra Moretti Baffo d'Oro 0.50 alla spina Grande € 8

LIQUORI, DISTILLATI / *LIQUORS AND SPIRITS*

Limoncello di Sorrento € 8

Liquore Amaro € 8

Grappa bianca monovitigno Segnana € 8

Grappa Solera Riserva Segnana € 10

Grappa Invecchiata Elisi Berta € 10