

VIK PELLICO OTTO

RESTAURANT

Menu

Antipasti / Appetizers

Prosciutto Iberico "Joselito" con pan cristal e pomodoro*1	€ 48,00
<i>Iberian ham "Joselito" with cristal bread and tomato</i>	
Carpaccio di ricciola con melograno, foglia di capperi, salicornia e jalapeno*4	€ 39,00
<i>Raw amberjack carpaccio with pomegranate, cappers leaves and jalapeno</i>	
Tartare di fassona con midollo arrostito, maionese allo zafferano e misticanza *3*10	€ 41,00
<i>Beef tartare with roasted marrow, saffron mayonnaise and crispy salad</i>	
Caesar Salad con pollo *1*7	€ 28,00
<i>Caesar Salad with chicken</i>	
La nostra caprese di gambero rosso crudo *2*7	€ 41,00
<i>Our raw red shrimps caprese</i>	
Insalata con formaggio feta, cipolla in agrodolce, pompelmo ed olive taggiasche*5*7	€ 26,00
<i>Salad with goat cheese, sweet and souer onion, grape fruit and black olives</i>	

Primi piatti / First Courses

Linguine con astice e coulis di pomodorini gialli *1*2	€ 46,00
<i>Linguine with rock lobster and chopped yellow tomatoes</i>	
Spaghetti con crudo di gamberi rossi in purezza*1*14	€ 40,00
<i>Spaghetti with raw shrimps sauce</i>	
Paccheri con salsa pomodorini pachino crema di bufala e basilico di Recco *1*7	€ 33,00
<i>Paccheri pasta with pachino tomatoes sauce, buffalo mozzarella cream and basil from Recco</i>	
Risotto alla zucca con finferli e lampone *7	€ 34,00
<i>Risotto with pumpkin, chantarelle mushrooms and raspberry</i>	
Ravioli ripieni di brasato con consommè ai porcini *1*3	€ 35,00
<i>Homemade ravioli stuffed with braised beef and consommé with porcini mushrooms</i>	

Secondi piatti / Main Courses

Guancia di vitello con crema di topinambur e tartufo nero*7*9	€ 43,00
<i>Veal cheek with Jerusalem artichokes cream and black truffle</i>	
Polpo di Galizia arrostito alla paprika con crema di patate e salicornia *3*7*14	€ 42,00
<i>Roasted octopus with paprika, cream of potatoes and glasswort</i>	
Ossobuco di vitello con risotto alla Milanese e trito al limone e rosmarino*7*9	€ 46,00
<i>Veal shank with saffron risotto, chopped lemon and rosemary</i>	
Filetto di Chianina con crema di patate dolci affumicate, cipollotto e millefoglie di patate*7	€ 45,00
<i>Fillet of Chianina beef with sweet and smoked potatoes cream, spring onions and millefeuille of potatoes</i>	
Rombo chiodato con cavolfiore e tartufo nero*4*7	€ 45,00
<i>Turbo fillet with cauliflower and black truffle</i>	

Dolci / Dessert

Tiramisù *3-7	€ 16,00
Pavlova con mascarpone e sorbetto al lampone *3*7	€ 16,00
<i>Pavlova merengue with sweet mascarpone cheese and raspberries sauce</i>	
Panna cotta all'arancia con le sue texture *7	€ 16,00
<i>Cold baked cream orange flavoured with his textures</i>	
Lingotto al cioccolato con spuma alla pera *1*3*7	€ 16,00
<i>Chocolate bar with pear foam</i>	

1*Gluten 2*Shellfish 3*Egg 4*Fish 5*Peanuts 6*Soy 7*Lactose 8*Dried fruit with shell9*Celery 10* Mustard 11*Seasame
12*Sulfure Dioxide 13* Lupins 14*Molluscs

**Si segnala alla gentile clientela che la presenza di allergeni specificata per le nostre preparazioni è presente sul nostro menu

**We inform our customers that the presence of allergens specified for our preparations is present on our menu

VIK PELLICCO OTTO

RESTAURANT

SIGNATURE DRINK'S

ViK Wine & Champagne Cocktails € 22

❖ Vik Forbidden Sour

Knobcreek Bourbon (Clarified Whiskey), Lemon juice, Sugar Syrup, Vik "A

❖ Eden Garden of Belle

Christiania (Vodka Infused of Lavander), Lavander Bitter, Lemon Juice, St. Germain, Crème De Violette Brimoncourt (Champagne Extra Brut).

❖ Royal Vik

Tanqueray n°10, Crème De Cassis (Currant liquor), Lemon Juice, Cointreau, Brimoncourt (Champagne Extra Brut).

❖ Erotic&Exotic Spritz

Aperol, Maracuja Syrup, Lime Juice, Ginger Beer Premium, Brimoncourt (Champagne Extra Brut).

ViK Classic Cocktails € 16

❖ Essence of Milan

Christiania (Vodka), Saffron Syrup, Lime Juice, Saffron Liquor, Cachaca Drops.

❖ 1922 Harry's

Courvoisier VS (Cognac), Home-made Cordial Pear, Cointreau, Lime Juice.

❖ Tropical Tentaciòn

Casamigos Blanco (Tequila), Perro De San Juan (Mezcal), Almond Syrup , Lime Juice, Top of Grape Fruit Soda.

❖ Harbor the Great

Havana Club 7yr Old Especial (Rum), Gosling's (Dark Rum), Home-Made Limocello, Ginger Beer Premium, Bob's Bitter Orange Mandarin Drop.

❖ Bellevue-Stratford

Christiania (Vodka Infused of Raspberry), Egg white, Lemon Juice, Home-Made Apple Syrup

***Si segnala alla gentile clientela che la presenza di allergeni specificata per le nostre preparazioni è presente sul nostro menu*

***We inform our customers that the presence of allergens specified for our preparations is present on our menu*