



“Penso che coltivare le proprie passioni sia qualcosa di fondamentale e unico, dobbiamo farlo costantemente nel nostro lavoro, nella nostra socialità e con la nostra famiglia.

Abbiamo deciso di intraprendere questa avventura all'osteria Vittoria nonostante il momento organizzativo ed economico diverso perché vogliamo continuare a coltivare ed esprimere questa passione nel mondo del cibo, dei dolci e del vino.

Il cibo ed il vino hanno un sapore, un profumo, ma cosa più importante e fondamentale è che uniscono in un tavolo o seduti semplicemente su degli sgabelli, persone, uomini, donne, bambini, per un affare, per conoscersi, per prendere decisioni importanti o semplicemente per conversare, per amore.

La convivialità è un modo di raccontare eventi e tradizione, esprimere la purissima personalità di persone e luoghi.

Tutte queste cose vanno fatte insieme e intorno ad un tavolo! Anche se a volte non ci sono tutti quelli che vorremmo.”



*Il marchio di selezione e stagionatura
Tavin sceglie e preferisce prodotti
frutto di una produzione artigianale,
naturale e a chilometro 0.*

*Il suo fine è soddisfare il cliente
presentando un prodotto semplice,
nato proprio da questo tipo di
lavorazione, ed esaltare al meglio le
sue qualità, ricordando che ogni
alimento è unico nel suo gusto.*

I nostri antipasti

Frico tradizionale con patate e montasio
euro 10.00

Frico tradizionale con pitina finemente tagliata
euro 12.00

Frico tradizionale con crudo finemente tagliato
euro 12.00

Polenta con montasio e riduzione di fondo di
carne e funghi galletti
euro 10.00

Salame con aceto e cipolla
euro 10.00

Cotecchino con polenta
euro 10.00

I nostri taglieri

Crudo di san Daniele nostra selezione
euro 12.00

I nostri taglieri di salumi nostra selezione
euro 12.00

I nostri taglieri di salumi e formaggi con mostarda
euro 15.00

I nostri taglieri di formaggi con mostarda
euro 12.00

Il grande tagliere di salumi e formaggi con
mostarda (3 persone)
euro 25.00

Primi piatti

Crema di ceci con ombrina al vapore al naturale
euro 12.00

La zuppa di verdura tradizionale non passata
euro 10.00

Tagliatelle al San Daniele, piatto tradizionale
euro 12.00

Tagliatella al cervo in ragù, con pomata di grana
euro 12.00

La nostra griglia

Bistecca di manzo alla griglia selezione Tavin
euro 15.00

Filetto di manzo selezione Tavin
euro 23.00

Salsiccia e verze
euro 13.00

Tagliata di manzo selezione Tavin
euro 16.00

Secondi piatti

Il gulasch fatto con capello del prete di manzo
euro 14.00

Trippe tradizionali in rosso
euro 15.00

Baccalà alla vicentina
euro 16.00

Tutti i nostri secondi hanno contorno di
verdura e patate

Contorni spadellati e alla griglia

Piatto di verdure alla griglia
euro 7.00

Le patate spadellate profumate al rosmarino
euro 5.00

Le nostre insalate

Misticanza verde, cappuccio e noci con scaglie di
montasio
euro 10.00

Misticanza verde con verdure fresche
euro 7.00

Misticanza verde, tonno e pomodoro
euro 10.00

Misticanza verde, uova, mandorle, pomodoro
euro 10.00

*Ogni settimana all'antica osteria
Vittoria proponiamo i nostri piatti
tradizionali*

La domenica, come da tradizione, troverai il
nostro pollo al forno con patate, selezione Tavin,
condito e marinato con erbe e profumi viene
servito con patate arrosto e crema di erbe
euro 12.50

Il venerdì trovi il nostro fritto con polenta, il
nostro pesce, calamari, latterini, gamberi e triglia,
fritto in olio di semi con dolcezza
euro 14.00

Tutti nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni o anche solo traccia di essi

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

