

DELLE VITTORIE

Viaggiare, per mare o per terra, è una delle cose più affascinanti della storia e della vita di ognuno.

Se poi le strade di due persone si incontrano, è il massimo.

È il nostro caso...

Francesco fin da piccolo 'frequenta' il mare, il suo palato è molto sensibile alle prelibatezze che esso offre.

Col tempo poi diventerà il suo lavoro, cominciando dalla gavetta nel ristorante di famiglia, uno dei primi a Roma di solo pesce.

Alessio cresce in una famiglia che valorizza la cucina tradizionale, genuina, e lui apprezza moltissimo!

Poi diverrà la sua professione, uno dei pochi giovani macellai davvero esperti anche nell'arte culinaria.
A quel punto l'incontro, per caso.

Le loro passioni, mare e terra, si fondono e nasce l'idea di 'Delle Vittorie', il cui nome fa sì riferimento al quartiere, ma anche alla voglia di trasformare i sogni in realtà.

La filosofia è semplice, materia prima di grande qualità, manipolazione al minimo e gusto per abbinamenti e sapori. Il menù che proponiamo crediamo sia la fusione della nostra esperienza con la nostra passione.

L'unico suggerimento che ci permettiamo di dare è di sedersi a tavola con lo stesso pensiero-guida...

Godiamocela!

Francesco Gabrieli e Alessio Clemente

DELLE VITTORIE

Traveling, whether by sea or land, is one of the most fascinating experiences in both history and life.

Of course, when two people's paths cross and they end up heading in the same direction, it's truly special.

That's our story.

Francesco has been connected to the sea since childhood — not so much physically, but his palate has always been sensitive to the delicacies the sea has to offer. Over time, this connection became his career, starting from the bottom in the family restaurant, one of the first in Rome to serve only seafood.

Alessio, on the other hand, embodies the essence of a true gourmet. In his family, traditional and genuine dishes were always prepared, and he deeply appreciated them. Later, this passion turned into his profession, becoming one of the few truly skilled young butchers.

Then came the encounter, by chance.

Their passions — sea and land — merged, and the idea of 'Delle Vittorie' was born. The name pays homage not only to the neighborhood but also to the fulfillment of turning dreams into reality.

Our philosophy is simple: high-quality raw ingredients, minimal manipulation, and a taste for flavors and pairings.

The menu we offer is, we believe, the expression of our experience and passion.

The only advice we dare to give is to sit at the table with the same guiding thought... Let's enjoy it!

Francesco Gabrieli & Alessio Clemente

Ostriche 4-13

Prestige de Cancale € 5,00

Zelandaise € 6,00

Gillardeau € 8,00

Gran Crudo di mare 2-4-5-7-8-9-12-13 € 55,00

Ceviche di orata 3-5-9 € 16,00

Carpaccio di gamberi viola con carciofi
in due consistenze 8 € 15,00

Carpaccio di salmone marinato con barbabietola
e salsa ponzu 5-7-9-12-13 € 14,00

Calamari saltati con carciofi crema
di topinambur e menta 4 € 16,00

Baccalà cotto a bassa temperatura con crema
di ceci e olio aromatico 5 € 15,00

Tonnarelli fatti in casa alla "Enrico" 4-5-8-9-12-13-14 € 30,00

Trofie artigianali con calamari e bottarga al
profumo di limone 4-5-8-9-12-13-14 € 16,00

Catalana di scampi 8-9-12-13 € 10,00/hg

Gallinella in guazzetto di pomodori del piennolo
servita con patate fondenti 3-5-8-9-12-13 € 23,00

Carpaccio di manzo con insalata di carciofi
e parmigiano reggiano 36 mesi 3-13 € 14,00

Tartare di scottona con uovo marinato,
burrata e crumble ai porcini 3-7-9-11-13-14 € 15,00

Tartare di manzo con spinacini cipolla
caramellata e tartufo nero 3-11-13 € 15,00

Culatello e mozzarella di bufala 3 € 14,00

Tomino e spek croccante con radicchio e riduzione
al vino rosso 3-13 € 12,00

Cannoncini ricotta e spinaci con crema
di datterini arrostiti e pesto di basilico 2-3-9 € 14,00

Ravioli artigianali ripieni di guancetta di manzo
burro alle erbe e tartufo nero 3-9-12-13-14 € 18,00

Costine d'agnello con il proprio fondo e morbido
di patate e nocciole 2-3-7-9-11-12-13-14 € 20,00

Polpette di manzo con salsa ai
funghi e prosciutto croccante 3-9-12-13-14 € 14,00

Oysters 4-13

Prestige de Cancale € 5,00

Zelandaise € 6,00

Gillardeau € 8,00

Grand Raw Seafood Platter 2-4-5-7-8-9-12-13 € 55,00

Sea Bream Ceviche 3-5-9 € 16,00

Purple Shrimp Carpaccio with Artichokes
in Two Textures 8 € 15,00

Beetroot-Marinated Salmon Carpaccio
with Ponzu Sauce 5-7-9-12-13 € 14,00

Sautéed Squid with Artichokes, Jerusalem
Artichoke Cream, and Mint 4 € 16,00

Slow-Cooked Cod with Chickpea
Cream and Aromatic Oil 5 € 15,00

Enrico's Homemade Tonnarelli 4-5-8-9-12-13-14 € 30,00

Handmade Trofie with Squid and Bottarga,
Lemon Scented 4-5-8-9-12-13-14 € 16,00

Catalan-Style Scampi 8-9-12-13 € 10,00/hg

Gurnard in Piennolo Tomato Broth, Served
with Fondant Potatoes 3-5-8-9-12-13 € 23,00

Beef Carpaccio with Artichoke Salad and 36-Month
Aged Parmigiano Reggiano 3-13 € 14,00

Scottona Tartare with Marinated Egg, Burrata,
and Porcini Mushroom Crumble 3-7-9-11-13-14 € 15,00

Beef Tartare with Baby Spinach, Caramelized Onions,
and Black Truffle 3-11-13 € 15,00

Culatello and
Buffalo Mozzarella 3 € 14,00

Tomino Cheese and Crispy Speck
with Radicchio and Red Wine Reduction 3-13 € 12,00

Cannelloni Filled with Ricotta and Spinach, Served
with Roasted Datterino Tomato Cream and Basil Pesto 2-3-9 € 14,00

Handmade Ravioli Stuffed with Beef Cheek,
Herb Butter, and Black Truffle 3-9-12-13-14 € 18,00

Lamb Chops with Jus, Creamy Potatoes,
and Hazelnuts 2-3-7-9-11-12-13-14 € 20,00

Beef Meatballs with Mushroom Sauce
and Crispy Ham 3-9-12-13-14 € 14,00

Tiramisù 2-3-9-14 € 6,00

Ciambellone tradizionale con ganache montata
al cioccolato bianco e crema di cachi 3-9-14 € 7,00

Mousse al pistacchio con cuore
morbido di salsa ai lamponi 1-2-3-13-14 € 7,00

Mousse al latte di cocco con cuore morbido di
salsa esotica e crumble croccante 1-2-3-9-13-14 € 7,00

Tiramisù 2-3-9-14 € 6,00

Traditional Bundt Cake with Whipped White Chocolate
Ganache and Persimmon Cream 3-9-14 € 7,00

Pistachio Mousse with a Soft
Raspberry Sauce Center 1-2-3-13-14 € 7,00

Coconut Milk Mousse with a Soft Exotic Sauce Center
and Crunchy Crumble 1-2-3-9-13-14 € 7,00

Acqua Naturale / Frizzante microfiltrata € 2,00

Coca-Cola / Sprite / Fanta (Lattina) € 3,00

Caffè Espresso € 2,50

Filtered Still / Sparkling Water € 2,00

Coca-Cola / Sprite / Fanta (Can) € 3,00

Espresso Coffee € 2,50

I 14 ALLERGENI DALLE TABELLE HACCP:

1. ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
2. FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
3. LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
4. MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.
5. PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
6. SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
7. SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
8. CROSTACEI Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
9. GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
10. LUPINI Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari
11. SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
12. SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.
14. UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

THE 14 ALLERGENS ACCORDING TO HACCP TABLES:

1. PEANUTS AND DERIVATIVES Packaged snacks, creams, and condiments containing even small amounts of peanuts
2. TREE NUTS Almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, pistachios, and Brazil nuts
3. MILK AND DAIRY PRODUCTS Any product containing milk: yogurt, cookies, cakes, ice cream, and various creams
4. MOLLUSKS Scallops, razor clams, clams, mussels, oysters, limpets, cockles, and tellinas
5. FISH Food products containing fish, even in small amounts
6. SESAME Whole seeds used in bread, flours, and products containing even minimal amounts
7. SOY Soy-based products such as soy milk, tofu, soy noodles, and similar products
8. CRUSTACEANS Marine and freshwater crustaceans: shrimp, prawns, lobsters, crabs, and similar
9. GLUTEN Cereals such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and hybrid derivatives
10. LUPINS Found in vegan foods in the form of roasts, sausages, flours, and similar products
11. MUSTARD Present in sauces and condiments, especially mustard
12. CELERY Present in pieces or in prepared soups, sauces, and vegetable concentrates
13. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES Found in pickled foods, oil-preserved foods, jams, dried mushrooms, preserves, etc.
14. EGGS AND DERIVATIVES Eggs and egg-containing products such as mayonnaise, emulsifiers, and egg pasta



I NOSTRI VINI

LAZIO

Doc Frascati Poggio Verde 2023 (Malvasia del Lazio 70%, Greco 15%, Bombino 15%)	<i>Pallavicini</i>	13,50%	20,00€
---	--------------------	--------	--------

Doc Roma Roma 2023 (Malvasia puntinata)	<i>Pallavicini</i>	13,50%	20,00€
---	--------------------	--------	--------

Igt Lazio Calanchi di Vajano 2022 (Chardonnay)	<i>Paolo & Noemi d'Amico</i>	14,00%	25,00€
--	--	--------	--------

Igt Civitella d'Agliano La Torre a Civitella 2022 "biologico" (Grechetto)	<i>Sergio Mottura</i>	14,00%	48,00€
---	---------------------------	--------	--------

PIEMONTE

Docg Roero Arneis Arneis 2023 (Arneis)	<i>Vietti</i>	13,00%	30,00€
--	---------------	--------	--------

LOMBARDIA

Docg Franciacorta Alma Brut (Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 1%)	<i>Bellavista</i>	12,50%	70,00€
---	-------------------	--------	--------

Docg Franciacorta Alma Non Dosato (Chardonnay 76%, Pinot Noir 24%)	<i>Bellavista</i>	12,50%	75,00€
--	-------------------	--------	--------

Doc Curtefranca Uccellanda (Chardonnay)	<i>Bellavista</i>	13,50%	68,00€
---	-------------------	--------	--------

TRENTINO ALTO ADIGE

Doc Alto Adige Pfefferer Rosè 2023 (Blend a bacca rossa)	<i>Colterenzio</i>	12,50%	22,00€
--	--------------------	--------	--------

Doc Alto Adige Kerner 2023 (Kerner)	<i>Abbazia Novacella</i>	13,50%	28,00€
---	------------------------------	--------	--------

Doc Alto Adige
Joseph
(Gewurztraminer)

Hofstatter 14,00% 35,00€

Doc Alto Adige
La Foà
(Gewurztraminer)

Colterenzio 14,50% 60,00€

Doc Trento
Perlè Millesimato
(Chardonnay)

Ferrari 12,50% 78,00€

FRIULI

Doc Colli Orientali del Friuli
Zuc di Volpe delle Mura
(Ribolla Gialla)

Volpe Pasini 12,50% 38,00€

Doc Collio
Manditocai
(Friuliano)

Livon 14,00% 20,00€

Doc Collio
Talis
(Pinot Bianco)

Venica & Venica 13,50% 52,00€

Doc Collio
Ronco delle Mele 2023
(Sauvignon Blanc)

Venica & Venica 13,50% 90,00€

Igt Venezia Giulia
Capo Martino
(Friuliano, Picolit, Malvasia, Ribolla)

Jermann 13,50% 110,00€

Igt Venezia Giulia
Vintage Tunina
(Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Istriana e Picolit)

Jermann 13,00% 115,00€

VENETO

Igt Veneto
Capitel Foscario 2022
(Garganega 90%, Chardonnay 10%)

Anselmi 13,50% 38,00€

V
-
Z
-
B
-
A
N
C
H
I

TOSCANA

Igt Toscana
La Pietra 2020
(Chardonnay)

*Tenute del
Cabreo*

14,00% 75,00€

Igt Toscana
Batar 2021
(Chardonnay 50%, Pinot Bianco 50%)

Querciabella

14,00% 228,00€

MARCHE

Doc Bianchello del Matauro
San Cesareo 2023
(Bianchello - Vigna La Cave)

*Claudio
Morelli*

12,00% 18,00€

Doc Bianchello del Matuario
Le Terrazze 2023
(Bianchello - Vigna Le Terrazze)

*Claudio
Morelli*

12,50% 23,00€

Doc Bianchello del Matauro
Borgo Torre 2023
(Bianchello - Vigna Torre)

*Claudio
Morelli*

12,50% 25,00€

UMBRIA

Igt Umbria
Cervaro della Sala 2022
(Chardonnay 85%, Grechetto 15%)

*Castello
della Sala
Antinori*

13,00% 130,00€

ABRUZZO

Doc Trebbiano
Villa Chiara
(Trebbiano d'Abruzzo)

*Barone di
Valforte*

13,00% 18,00€

Doc Pecorino
Pecorino
(Pecorino d'Abruzzo)

*Barone di
Valforte*

13,50% 18,00€

CAMPANIA

Igt Catalanesca Del Monte Somma
Català 2023
(Catalanesca)

*Monte Somma
Vesuvio*

13,00% 25,00€

VSQ Metodo Classico
Català 36 innaturaleancestrale pas dosè
Millesimanto 2022
(Catalanesca)

12,50% 46,00€

SICILIA

Doc Etna Lavico 2023 (Caricante)	<i>Duca di Salaparuta</i>	12,50%	32,00€
--	-------------------------------	--------	--------

Doc Grillo Sicilia Vignaverde 2023 (Grillo)	<i>De Bartoli</i>	12,50%	30,00€
---	-------------------	--------	--------

SARDEGNA

Doc Vementino di Sardegna Su Soi Vermentino (Vermentino)	<i>Locanda Murales</i>	13,00%	25,00€
--	----------------------------	--------	--------

LAZIO

Igt Lazio Prodigo 2021 (Syrah)	<i>Giangirolami</i>	15,00%	20,00€
--------------------------------------	---------------------	--------	--------

Igt Lazio Peschio 2016 “biologico” (Cabernet sauvignon e petit verdot)	<i>Giangirolami</i>	14,50%	30,00€
--	---------------------	--------	--------

Docg Cesanese del Piglio Hernicus 2022 (Cesanese)	<i>Coletti Conti</i>	14,50%	32,00€
---	----------------------	--------	--------

Igt Lazio Habemus 2021 (Grenache, Syrah, Carignan, Tempranillo)	<i>San Giovenale</i>	15,00%	110,00€
---	----------------------	--------	---------

PIEMONTE

Doc Dolcetto d'Alba Bosset 2020 (Dolcetto)	<i>Marchesi di Barolo</i>	13,00%	35,00€
--	-------------------------------	--------	--------

Dogc Langhe Perbacco 2021 (Nebbiolo)	<i>Vietti</i>	14,00%	42,00€
--	---------------	--------	--------

Dogc Barolo Cannubbi 2018 (Nebbiolo)	<i>Marchesi di Barolo</i>	14,00%	115,00€
--	-------------------------------	--------	---------

TRENTINO ALTO ADIGE

Doc Alto Adige Meczan 2023 (Pinot Nero)	Hofstatter	13,00%	35,00€
---	------------	--------	--------

Doc Alto Adige Lagrein 2023 (Lagrein)	Elena Walch	13,00%	30,00€
---	-------------	--------	--------

FRIULI

Doc Friuli Cabernet Sauvignon 2022 (Cabernet Sauvignon)	Livon	12,50%	20,00€
---	-------	--------	--------

VENETO

Doc Valpolicella Ripasso Valpolicella Ripasso 2020 (Corvina 70%, Rondinella 30%, Corvinone 5%)	Tommasi	13,50%	38,00€
--	---------	--------	--------

Docg Amarone della Valpolicella Amarone 2019 (Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta e Croatina 10%)	Zenato	16,50%	98,00€
--	--------	--------	--------

TOSCANA

Docg Chianti La Boncia 2023 (Sangiovese)	Bindi Sergardi	13,00%	20,00€
--	----------------	--------	--------

Docg Morellino di Scansano Morellino di Scansano 2021 (Morellino)	Castello di Montepo Biondi Santi	13,50%	32,00€
---	-------------------------------------	--------	--------

Docg Chianti Classico Chianti Classico "Gallo Nero" 2019 (Sangiovese)	Querciabella	14,00%	55,00€
---	--------------	--------	--------

Dogc Brunello di Montalcino Brunello 2017 (Sangiovese)	Mastrojanni	15,00%	115,00€
--	-------------	--------	---------

UMBRIA

Doc Montefalco Montefalco Rosso 2022 (Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 15%)	Arnaldo Caprai	15,00%	25,00€
---	----------------	--------	--------

Docg Sagrantino di Montefalco Sagrantino "25 anni" 2020 (Sagrantino)	Arnaldo Caprai	15,50%	55,00€
--	----------------	--------	--------

ABRUZZO

Doc Montepulciano d'Abruzzo
Montepulciano 2022
(Montepulciano d'Abruzzo)

*Barone di
Valforte*

14,00% 20,00€

CAMPANIA

Doc Lacryma Christi del Vesusio
Trocla 2022
(Aglianico, Piediroso, Sciascinoso)

13,00% 24,00€

PUGLIA

Dop Salice Salentino Riserva
Immensum 2020
(Negroamaro)

Candido

14,50% 28,00€

Dop Primitivo di Manduria
Ceralacca 2022
(Primitivo)

Soloperto

14,00% 23,00€

SICILIA

Doc Etna
Lavico 2023
(Nerello Mescalese)

*Duca di
Salaparuta*

13,00% 32,00€

Doc Sicilia
Passo delle Mule 2023
(Nero d'Avola)

*Duca di
Salaparuta*

14,00% 25,00€

SARDEGNA

Doc Cannonau di Sardegna
Su Soi Cannonau
(Cannonau)

*Locanda
Murales*

13,50% 25,00€

CHAMPAGNE

Champagne
BLANC DE BLANC
(Chardonnay)

*Bruno
Paillard*

12,00% 190,00€

Champagne
CUEVE LEONIE BRUT
(50% Pinot Nero - 30% Pinot Meunier - 20% Chardonnay)

*Conard
Duchane*

12,00% 85,00€

Champagne
BRUT
(Chardonnay 34%, Pinot Noir 33%, Pinot Meunier 33%)

Duez

12,00% 120,00€

AMARI

Igp Amaro Sicilia AMARA - senza glutine (Arancia Rossa di Sicilia)		30,00%	5,00€
Amaro Roma FORMIDABILE (da piante Aromatiche ed Officinali)		33,00%	7,00€
Amaro di Calabria JEFFERSON (da Botaniche ed Agrumi di Calabria)		30,00%	9,00€

DISTILLATI

Grappa Riserva BOTTI di TENNESSEE WHISKEY (da Vinacce di Dolcetto ed Arneis)	Antica Distilleria Sibona	44,00%	5,00€
Grappa Riserva BOTTI da PORTO (da Vinacce di Nebbiolo)	Antica Distilleria Sibona	44,00%	5,00€
Gin Scotland HENDRICK'S (achillea, coriandolo, ginepro, camomilla, semi di cumino, bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia, scorza di limone, radice di angelica, radice di iris)	Girvan Distillery	44,00%	10,00€
Ron Agricole - Guatemala EDITION NEGRA (canna da zucchero)	Zacapa	43,00%	15,00€
Tequila Mexico REPOSADO (agave)	Casamigos	40,00%	8,00€
Highland Single Malt Scotch Whisky GLENMORANGIE 10 ANNI	Glenmorangie Company	40,00%	8,00€
Islay Single Malt Scotch Whisky LAGAVULIN 8 ANNI	Lagavulin Distillery	48,00%	10,00€
Single Malt Scotch OBAN 14 ANNI	Oban Distillery	43,00%	12,00€