

DELLE VITTORIE

Il ristorante Delle Vittorie è per lo chef Francesco Gabrieli sia un punto di arrivo che di partenza.

La sua passione per la cucina e per tutto ciò che intorno ad essa si muove, nasce da piccolissimo. Suo padre Enrico lo porta per mano alla scoperta soprattutto di quello che il mare offre, a tre anni adorava ostriche e crudi.

A nove anni perde questa importantissima guida ma in realtà è proprio quella mancanza a far sì che Francesco decida che quella strada l'avrebbe percorsa comunque.

A sedici anni già lavora, quando gli studi glielo permettono, nello storico ristorante di famiglia fino al 2020.

Apri con gli amici un ristorante di cucina romana ad Otranto d'estate.

Dal 2022 tornato a Roma esplora varie possibilità e consulenze per decidere nel 2024 di mettere a frutto tutte le passioni in un piccolo locale di via Pietro Borsieri, questo il Delle Vittorie!

Qui ha la libertà e l'entusiasmo di misurarsi con la tradizione ma anche di provare nuovi sapori e abbinamenti, infatti troverete spesso dei gustosi fuori menù.

Benvenuti!



I nostri Crudi e Taglieri

Ostriche Speciales	14	€ 8,00
Gran crudo di mare	1-2-4-6-8-14	€ 55,00
Tartare di salmone con avocado e salsa piccante al mango	4-6-8	€ 16,00
Crudo di mazzancolle con gazpacho burrata e pane carasau	1-2-6	€ 18,00
Gran crudo di carne	1-3-5-6-7-8-10	€ 38,00
Tartare di Black Angus con tartufo nero e senape al miele	6-10	€ 20,00
Carpaccio di manzo con zucchine alla scapecce e prosciutto croccante		€ 18,00
Tagliere di salumi e formaggi di Amatrice		€ 16,00
Prosciutto di montagna con burrata		€ 14,00

Dalla cucina

Pappa al pomodoro con seppie scottate	12-14	€ 18,00
Insalata di mare con finocchio, arancia e olive nere al forno	14	€ 18,00
Gamberi avvolti nel lardo di Colonnata con insalata di cavolo viola	1-2-3-5-7-8-10	€ 18,00
Insalata di bollito con datterini capperi e olive	1-3-7-10	€ 16,00

I nostri Primi

Linguine alla “Enrico”	1-2	€ 30,00
Paccheri all’amatriciana di mare	1-2-4-12	€ 20,00
Tonnarelli burro alici e limone	1-2-3-4-7	€ 16,00
Raviolo aperto con ragù bianco di manzo e fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi	1-3-7-9	€ 16,00
Gnocchi di patate all’amatriciana	1-3-7	€ 15,00

I nostri Secondi

Baccalà cbt con crema di ceci e cicoria ripassata 4-7	€ 22,00
Crostacei al vapore con maionese dello chef 2-3-5-6	€ 12,00 hg
Filetto di pescato in crema di carciofi 4-7	€ 23,00
Roast beef di manzo DK all'italiana con patate sabbiate 1-7-10	€ 20,00
Petto d'anatra con marmellata di pesche al basilico e pomodori gratinati 9-10-12	€ 22,00

Dolci

I nostri dolci	€ 7,00
Gelati e sorbetti artigianali	€ 8,00

Bevande

Acqua Naturale / Frizzante microfiltrata	€ 2,00
Coca-Cola	€ 5,00
Birra Ichnusa	€ 6,00
Caffé Espresso	€ 2,50
Coperto	€ 3,00

I 14 ALLERGENI DALLE TABELLE HACCP:

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
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 (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti
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 > 10 mg/kg o 10 mg/l SO₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi