

## BIRRE ALLA SPINA



### STELLA ARTOIS

Birra belga chiara a bassa fermentazione, dal gusto distintivo e raffinato, piacevolmente amara, con schiuma ricca e persistente - Grado Alcolico 5,0% vol

20 cl - € 3.50  
40 cl - € 5.50



### FRANZISKANER WEISSBIER

Birra di frumento dal gusto rinfrescante, leggermente acidula e torbida - Grado Alcolico 5.0% vol

30 cl - € 4.50  
50 cl - € 6.50



### LEFFE ROUGE

Birra d'abbazia dal colore rosso ambrato, caratterizzata da un aroma intenso di malto, note di tostatura e di agrumi canditi. - Grado Alcolico 6.6% vol

33cl - € 6.00



### GOOSE ISLAND

IPA americana che presenta aromi di agrumi e un deciso finale luppolato. - Grado Alcolico 5.9% vol

25 cl - € 5.50  
50 cl - € 7.50



### FRANZISKANER KELLERBIER

Birra tipica bavarese, non filtrata come da ricetta del 1516. Gusto morbido, aroma mediamente intenso e leggermente speziato. Grado Alcolico 5.2 % vol

30 cl - € 4.50  
50 cl - € 6.50



**SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE**  
di birre artigianali del primo microbirificio italiano.

Tutte le informazioni sul menù dedicato.

## VINO

Richiedi la carta dei vini



Oppure FOTOGRAFA IL CODICE e scarica direttamente la carta dei vini



## ACQUA E BIBITE

### Acqua Naturale o Frizzante

Bottiglia di vetro 75cl. € 2.50

### Bibite

Bottiglia in vetro 33cl Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta, the freddo pesca/limone € 3.80

## CAFFE' E DIGESTIVI

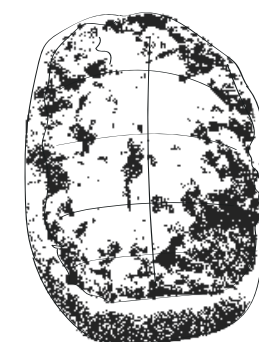
Caffè € 1.80  
Decaffeinato € 2.00  
Orzo o ginseng € 2.50

Coperto € 2.00

Amaro € 4.00  
Grappa secca o morbida € 4.00  
Grappa Francoli € 6.00  
Jack Daniel's € 6.00  
Lagavulin € 11.00  
Iaphroaig € 9.00  
Moonshine € 9.00  
Amaro Dente di leone € 6.00  
Rum € 6.00  
Limoncello € 3.50  
Passito di Pantelleria € 5.00

## PINSE

Perfette anche come antipasto...  
Fantastiche come aperitivo!



### Margherita

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico. € 8.50

### Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico. € 11.00

### Prosciutto cotto

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto. € 9.00

### Diavola

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante. € 9.50

### Quattro stagioni

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, funghi champignon. € 9.50

### Salsiccia e patate

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, patate al forno, rosmarino. € 11.00

### Quattro formaggi

Mozzarella fior di latte, zola, provola affumicata, grana. € 9.50

### Crudo e burrata

Pomodoro, prosciutto crudo, burrata, basilico. € 12.00

### Ortolana

Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure miste grigliate. € 9.50

### Pulled Pork

Mozzarella fior di latte, pulled pork, salsa cheddar. € 12.00

## MENUBABY PER BAMBINI FINO AI 10 ANNI

### Cotoletta di pollo\*

Croccante cotoletta impanata con patatine fritte Dippers\*. € 8.00



### Hot Dog

Panino e Hot dog (wurstel) ketchup con patatine Dippers\* € 7.00



### Baby Burger

Hamburger 90Gr., panino\* buns originale USA, bacon, cheddar, maionese. Servito con patatine Dippers\*. € 8.50



WWW.VICTOR-STEAKHOUSE.COM

Da Martedì a Sabato 12.00-15.00 - 19.00 - 00.00

Lunedì chiuso Domenica 19.00 - 00.00



SEGUICI SUI SOCIAL

Instagram: victor\_burgergrillpizza

Facebook: victorburgergrillpizza

# Victor

Steak House



# STARTER

**Red Hot Jalapenos\*** ●●●  
Jalapenos in panure ripieni di formaggio cremoso (4pz). €6.50

**Onion Rings\*** ●●  
Anelli di cipolla fritti in pastella di birra (8pz). € 6.50

**Zeus Potato\*** ●  
Patatine Dippers\* con bacon, cheddar e paprika. € 7.00

**Victor's Nachos** *da condividere* ●●  
Tortillas di mais croccanti con crema cheddar, jalapenos, pico de gallo, bacon e fagioli "Bud Spencer", serviti con salsa guacamole. €12,50€

**Bud Spencer's Fagioli** ●  
Fagioli rossi "Red Kidney" in stile messicano, arricchiti da noi con salsiccia luganega e cipolla di Tropea. € 8.00

# TAGLIERI

**Lardo di colonnata IGP**  
Lardo di colonnata mantenuto in conca dai 12 ai 24 mesi per assicurarci un'aromatizzazione delicata sotto al palato, servito con miele di acacia. € 13.00

**Selezione di salumi**  
Tagliere misto con prosciutto crudo di Parma stagionatura 18 mesi, capocollo calabrese (leggermente piccante), mortadella con pistacchio, salame di cinghiale. € 15.00

# VICTOR FRIES

**Lollipop** ●●●●●  
Polpette di pulled pork panate e glassate con salsa cheddar e BBQ. € 7.00

**Victor Nuggets \*** ●●●●●●  
Bocconcini di pollo panati con Cornflakes, servito con salsa maionese, mango e curry. € 7.00

**Camembert Victor \*** ●●●  
Bocconcini di Camembert impanati e fritti serviti con salsa di pere e cipolle € 6.50

**Tris degustazione Victor Fries**  
2 Lollipop, 4 Nuggets, 4 Camembert € 10.50

**Aggiungi lo gnocco fritto Victor** + € 2.50 ●

**Selezione di salumi e formaggi** ●  
Prosciutto crudo di Parma, capocollo calabrese (leggermente piccante), mortadella con pistacchio, salame di cinghiale, gorgonzola, pecorino romano, stracchino della Valsassina, brie, serviti con marmellata di arance e miele. €18.00



# CLASSICI HAMBURGER

**Victor Classic** ●●●●● Finisterre  
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, hamburger di Angus da 200g preparato fresco ogni giorno, Bacon dell'Alto Adige, doppio cheddar, Insalata e pomodoro, con la nostra speciale salsa segreta. 12.00€

**Victor Double Classic** ●●●●● Finisterre  
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, doppio hamburger di Angus da 200g preparato fresco ogni giorno, doppio Bacon dell'Alto Adige, quadruplo cheddar, Insalata e pomodoro, con la nostra speciale salsa segreta. 17.00€

**Victor Supreme** ●● Bibock  
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, hamburger di Angus da 200g preparato fresco ogni giorno, Mozzarella di Bufala campana, vele croccanti di prosciutto crudo Ducale, insalata songino, Olio Extra Vergine di Oliva umbro e basilico. 13.50€

**Sweet Onion** ●●●● TipoPils  
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, hamburger di Angus da 200g preparato fresco ogni giorno, Bacon dell'Alto Adige, doppio cheddar, Cipolla caramellata fatta in casa, Insalata e pomodoro, salsa BBQ. 12.50€

**Special Gourmet** ●●●● Bibock  
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, hamburger di Angus da 200g preparato fresco ogni giorno, Speck dell'Alto Adige, doppia provola affumicata, Insalata, Pomodoro, Cipolla caramellata fatta in casa, Salsa BBQ Special Victor. 13.50€

**Chianina Gourmet** ●● Bibock  
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, hamburger di Chianina da 200g preparato fresco ogni giorno, lardo di colonnata caldo, Olio extra vergine di Oliva umbro, insalata e pomodoro. 13.50€

**Iron Egg Burger** ●●● Finisterre  
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, hamburger di Angus da 200g preparato fresco ogni giorno, Uovo all'occhio di bue, Bacon dell'Alto Adige, speciale cream cheese e maionese leggermente piccante e insalata verde. 13.00€

# le nostre CARNI AFFUMICATE

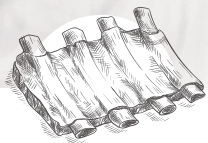
DIRETTAMENTE DAL NOSTRO AFFUMICATORE MADE IN TEXAS

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA CONSIGLIATE



**The Brisket** ●●●●  
Il piatto più conosciuto negli USA e piatto nazionale del Texas, punta di petto di manzo marinata per circa 36 ore, affumicata a base di legno Hickory e cotta con il metodo "low and slow" tipico degli USA... ecco che il brisket è pronto! Lo serviamo con salsa BBQ Victor, insalata coleslaw di cavolo bianco e rosso. 23.00 €

**Brisket Burger** ●●●●  
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, Brisket (punta di petto di manzo) marinato nella birra doppio malto, Rubbato con mix di spezie, affumicato nel nostro affumicatore con legni di Hickory e cotto a bassa temperatura con metodo "Low and Slow" come il Texas insegna!, insalata Coleslaw di cavolo bianco e rosso con dressing di salsa Victor, salsa BBQ, cetriolo e cipolla rossa. 14.50€



**Ribs** ●●●●●  
Costolette di suino, sono pochissimi i piatti così golosi. La carne si stacca dalle ossa come se non esistesse neppure, il suo sapore è delicato, leggermente dolce. Vengono servite con salsa sweet BBQ Victor, accompagnate da insalata coleslaw di cavolo bianco e rosso. €16.00

**Texas Holy Trinity** *Tris di carni affumicate* ●●●●●  
Piatto di degustazione delle nostre carni affumicate, provate il Brisket, il Pulled Pork e le nostre Ribs, cotti a bassa temperatura ed affumicati nel nostro affumicatore Texano con il metodo "Low and Slow". Il tutto servito con salsa Coleslaw di cavolo bianco e rosso con dressing di Salsa Victor. 27.00€

PUOI AGGIUNGERE

- Patatine Dipper + € 2.50
- Fagioli Bud Spencer + € 3.00
- Purè aromatizzato + € 3.00
- Patate dolci + € 3.50

# INSALATONE

**Fresh salad** ●● NOVITÀ  
Lattuga, prosciutto crudo di Parma, pomodorini ciliegino, mozzarella di bufala campana, crostini di pane al forno. € 13.00

**Chicken Caesar salad** ●●●●  
L'internazionale Caesar Salad composta da insalata, crostini di pane, Parmigiano, uova e petto di pollo alla griglia condita con salsa Caesar. € 13.00

**Salmon salad** ●●  
Lattuga, spinacino, salmone affumicato homemade, crema di philadelphia. € 13.00

**Victor salad** ●  
Lattuga, spinacino, zucchine e melanzane alla griglia, pomodorini, olive taggiasche, funghi trifolati, fagioli rossi, crostini di pane al forno € 13.00

- Cereali conteneti glutine
- Latte e prodotti a base di latte
- Sesamo e prodotti a base di sesamo
- Uova e prodotti a base di uova
- Frutta a guscio
- Anidride solforosa e solfiti
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Sedano e prodotti a case sedano
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Soia e prodotti a base di soia
- Senape e prodotti a base di senape
- Alementi surgelati



PUOI AGGIUNGERE

- Patatine Dipper + € 2.50
- Fagioli Bud Spencer + € 3.00
- Purè aromatizzato + € 3.00
- Patate dolci + € 3.50

BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA

**Filetto di Angus Prime Riserva Irlanda** ●●● Bibock  
Filetto di Angus Irlandese da allevamenti "al pascolo" estremamente morbido e gustoso, cotto alla griglia, carne molto magra (e con pochissimo colesterolo). Condita con cristalli di sale Maldon. Consigliato per cotture medie ed al sangue, servito con insalata Coleslaw di cavolo bianco e rosso con dressing di salsa Victor. 26,00€

**Filetto di Angus Prime Riserva Irlanda con zola e noci** ●● TipoPils  
Filetto di Angus Irlandese da allevamenti "al pascolo" estremamente morbido e gustoso, cotto alla griglia, e servito con trionfo di Gorgonzola fuso e cascata di noci sgusciate. Solo per i palati più raffinati! 28,00€

**Tagliata di controfiletto di Angus irlandese** ●●● Asteroid  
Tagliata di controfiletto di Angus Irlandese da allevamenti "al pascolo", carne cotta alla griglia ed estremamente morbida e gustosa, richiedete la vostra cottura preferita al personale, condita con cristalli di sale Maldon. servita con insalata Coleslaw di cavolo bianco e rosso con dressing di salsa Victor. 23,00€

**Costata di Chianina** ●●● Asteroid  
Costata di chianina con 30gg di frollatura, particolarmente saporita e dal gusto deciso, condita con cristalli di sale Maldon, servita con insalata Coleslaw di cavolo bianco e rosso con dressing victor. 28,00€

**Bavetta Black Angus** ●●● Asteroid  
Bistecca 200g di Bavetta alta di Black Angus USA, cotta alla griglia, estremamente morbida e saporita, un taglio non convenzionale per veri amanti. Condita con cristalli di sale Maldon. Servita con insalata coleslaw di cavolo bianco e rosso con dressing di salsa victor. Consigliata cottura media. € 26.00

**Fiorentina di Chianina** ●●● Bibock  
Diffidate dalle imitazioni! Da Victor è solo di Chianina. Servita su piastra di ghisa calda, assaporatela al sangue come vuole la tradizione. Servita con Hashbrown (crocchette di patate in stile americano), insalata coleslaw di cavolo bianco e rosso con dressing di salsa Victor. Provatela con tre sali speciali (vino rosso, tartufo, carbone vegetale). Per i pesi disponibili chiedere al personale. 7.50€/hg

**Tomahawk** ●●● Asteroid  
Dal nome della tipica accetta degli Indiani nativi d'America, costata dall'osso lungo, da Victor la serviamo di Angus da allevamenti al pascolo (non intensivi), incredibilmente gustosa, servita su piastra di Ghisa calda per mantenere la il calore durante tutta la degustazione. Servita con Hashbrown (crocchette di patate in stile americano), insalata coleslaw di cavolo bianco e rosso con dressing di salsa Victor. Provatela con tre sali speciali (vino rosso, tartufo, carbone vegetale). Per i pesi disponibili chiedere al personale. 6.00€/hg

**New York Strip Steak** ●●●● Nigredo  
Bistecca di controfiletto di Angus Irlandese tipica di New York, la tradizione vuole che questa bistecca venga grigliata e poi glassata integralmente nella salsa Barbeque (BBQ), servita con insalata Coleslaw di cavolo Bianco e rosso con dressing di salsa Victor. 26,00€

**Galletto alla griglia** ●●●● Amber shock  
Galletto Italiano Vallespluga, cotto in duplice cottura, prima a bassa temperatura e poi grigliato per avere la croccantezza esterna e mantenere invece la morbidezza interna, cosperso da un mix unico di spezie alla Victor, servito con coleslaw e salsa BBQ. 15,00€

**Tagliata di pollo** Nigredo  
Tagliata di petto di pollo nostrano grigliato, servita con rucola e pomodorini. 13,00€

**Cotoletta di pollo** ● Nigredo  
Croccante cotoletta impanata servita con rucola e pomodorini. 17,00€

**Pluma iberica** ●●● Brown Ale  
Direttamente dalla Spagna un taglio dorsale del maiale Iberico (Alimentato solo con ghiande), saporitissimo e salutare grazie alla totale assenza di colesterolo, l'unica bistecca di maiale che può essere servita anche "al sangue", servito con insalata Coleslaw di cavolo bianco e rosso con dressing di salsa Victor. 24,00€

# CONTORNI

**Coleslow** ●●●  
Insalata di cavolo bianco e rosso condita con dressing Victor € 4.50

**Mix Verdure alla griglia**  
Peperoni arrostiti, zucchine alla griglia e melanzane grigliate. € 6.00

**Insalata Mista**  
Insalata, mais, carote e pomodorini. € 5.00

NOVITÀ

**Purè al tartufo** ●  
Il nostro pure di patate aromatizzato al tartufo € 5.00

**Purè al lime** ●  
Il nostro pure di patate aromatizzato al lime € 5.00

**Purè classico** ●  
Il nostro pure di patate € 4.00

**Dippers Potato\***  
Patine fritte a barchetta con la buccia. € 4.00

**Patate dolci\***  
Le speciali e originali patate americane fritte. € 5.00

**Patatine al forno**  
Patine al forno. € 4.00

BEST CHOICE