

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 microbirrificio 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

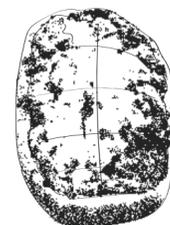
Caffè € 1.80
Decaffeinato € 2.00
Orzo o ginseng € 2.50

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

Coperto € 2.00

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*

Crocante 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, jalapeños, 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



CLASSICI

HAMBURGER

SPECIALI

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€

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

PUOI AGGIUNGERE
• Patatine Dipper + € 2.50
• Patate dolci + € 3.50
• Ingredienti + € 1.50

Tartare Burger 🔥🔥 TipoPils
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, Tartare di Fassona battuta sapientemente a punta di coltello 150g, Stracciatella di burrata pugliese, condita con Olio Extra Vergine di Oliva umbro, sale e pepe. 14.00€

SMASH BURGER 🔥🔥🔥 TipoPils
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, doppio hamburger di Angus da 100g schiacciato a mano, triplo cheddar, doppio bacon dell'Alto Adige e cipolla caramellata. € 13.00

Mexico 🔥🔥 TipoPils
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, hamburger di Angus da 200g preparato fresco ogni giorno, salame piccante, doppio cheddar, jalapeño, nachos. € 13.50

Zolesterolo Burger 🔥🔥🔥 Bibock
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, hamburger di Angus da 200g preparato fresco ogni giorno, Trionfo di gorgonzola fuso e doppia cipolla caramellata fatta in casa. 13.50€

Chicken Burger 🔥🔥🔥 Finisterre
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, Hamburger di petto di pollo fresco 150g, Bacon dell'Alto Adige, insalata, pomodoro, cipolla cruda, salsa a base di Maionese leggermene piccante. 12.00€

Salmon Burger 🔥🔥🔥 Finisterre
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, salmone alla griglia, salsa Guacamole dagli antichi Aztechi, insalata e Maionese aromatizzata al Lime. 14.00€

VEGGY BEYOND BURGER 🔥🔥🔥 TipoPils
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, hamburger vegetariano Beyond Meat, insalata, pomodoro, doppio cheddar, cipolla caramellata fatta in casa, salsa BBQ speciale Victor € 14.00

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



Pulled Pork 🔥🔥🔥
Il nostro Pulled Pork (letteralmente suino sfilacciato) è realizzato esclusivamente con spalle di suino pesante Italiano, marinato per almeno 30 ore, affumicato con legno di melo e Jack Daniel's e cotto a bassa temperatura, servito su piatto ed accompagnato da insalata coleslaw di cavolo bianco e rosso. Naturalmente il tutto in presenza di salsa BBQ Victor! 17.00 €

Pulled Pork Burger 🔥🔥🔥
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, Pulled Pork (spalla di suino), marinato nella birra doppio malto, affumicato nel nostro affumicatore con legni di Melo e cotto a bassa temperatura con metodo "Low and Slow", insalata Coleslaw di cavolo bianco e rosso con dressing di salsa Victor, salsa BBQ. 13.50€



New York Pastrami 🔥🔥🔥
"IL FAMOSSISSIMO PANINO DI NEW YORK ORA ANCHE AL VICTOR"! Pane integrale tostato a mano sulla griglia con burro come vuole la tradizione, carne di manzo marinata per 7gg, affumicata a freddo con legni di Hickory e cotto a bassa temperatura per circa 12 ore servito con salsa speciale a base di senape dolce e cetriolini rinfrescanti 16,00€

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
- ★ Alimenti surgelati



PUOI AGGIUNGERE

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

BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA

Bibock

TipoPils

Asteroid

Asteroid

Asteroid

Bibock

Asteroid

Nigredo

Amber shock

Nigredo

Nigredo

Brown Ale



TipoPils



NOVITÀ



NOVITÀ

Coleslaw 🔥🔥🔥
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

CONTORNI

Purè al tartufo 🔥 NOVITÀ
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*

Patatine fritte a barchetta con la buccia. € 4.00

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

Patatine al forno
Patatine al forno. € 4.00

BEST CHOICE