

BIRRE ALLA SPINA



Amstel - Lager

Una pregiata Lager olandese originaria di Amsterdam, dalla schiuma bianca fine e mediamente persistente. All'olfatto si percepiscono aromi intensi di lievito e luppolo, con sentori agrumati. Grado Alcolico 5,2% vol

Piccola - € 3.50
Media - € 5.50



Ichnusa non filtrata - Lager non filtrata

Proveniente dalla Sardegna questa Lager si presenta dal gusto fruttato con un leggero sentore di luppolo, dal colore dorato leggermente torbido. Grado Alcolico 5% vol

Piccola - € 4.50
Media - € 6.50



La Rossa - Moretti

Birra italiana Bock rossa, da una selezione di 3 malti 100% italiani, dal colore brunito questa birra ha un gusto straordinariamente morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia, in perfetto equilibrio tra dolce e amaro. I suoi profumi sono ricchi e strutturati. Grado Alcolico 7,2%

Piccola - € 4.00
Media - € 6.50



Erdinger - Weissbier

Birra Weiss ad alta fermentazione, dal gusto fresco con note di agrumi, banana e piacevolmente acidula e frizzante. Schiuma fine e compatta. Grado Alcolico 5% vol

Piccola - € 4.50
Media - € 7.00



Newcastle Brown Ale

Birra ALE ad alta fermentazione dal colore ambrato scuro, con note di caramello e nocciola e retrogusto leggermente amarognolo, Grado Alcolico 4,7% vol

Piccola - € 4.50
Media - € 7.00



Lagunitas IPA

Birra IPA di origine USA, si presenta con un colore ambrato e un gusto intenso dalle note agrumate combinate con fragranze di pino. Grado Alcolico 6,2% vol

Piccola - € 5.00
Media - € 7.50



SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE

di birre artigianali del primo microbirrificio italiano.

Tutte le informazioni sul menù dedicato.

VINO

Calice prosecco Astoria € 6.00

Calice di vino alla mescolta € 6.00 - 7.50



Richiedi la carta dei vini
← Oppure scaricala qui

ACQUA E BIBITE

Acqua Naturale o Frizzante

Bottiglia di vetro 75cl. € 2.50

Bibite

Bibita da 33cl Coca Cola,
Coca Zero, Sprite, Fanta, The limone/pesca. € 3.80

CAFFE' E DIGESTIVI

Caffè Illy € 1.80
Decaffeinato Illy € 2.50
Orzo o ginseng € 2.50
Caffè corretto € 3.50

Servizio e coperto € 2.50

Amaro € 4.00
Grappa secca o morbida € 4.00
Grappa Francoli € 8.00
Jack Daniel's € 6.00
Lagavulin € 12.00
Laphroaig € 9.00
Moonshine € 9.00
Amaro Dente di leone € 6.00
Rum € 6.00
Limoncello/Mirto/Liquirizia € 3.50

Pizze USA

Hawaii

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Sassano, prosciutto cotto, ananas fresco. € 12.00

Peperoni

Pomodoro mozzarella salame peperoni grana padano scamorza affumicata € 14.00

BBQ

Salsa BBQ, mozzarella fior di latte, pollo alla griglia, bacon tostato a mano, gocce di BBQ € 14.00

Chicken & Bacon

Pomodoro, mozzarella fior di latte, bacon tostato a mano, pomodorini ciliegini, pollo alla griglia e funghi € 14.00

CheeseBurger

Pomodoro, mozzarella fior di latte, cheddar, bacon tostato a mano sulla griglia, cipolla rossa, carne di hamburger di Angus, salsa burger Victor € 15.00

American Veggie

Pomodoro, mozzarella fior di latte, spinaci mais dolce, peperoni alla griglia, cipolla rossa, funghi trifolati. € 15.00

PIZZE Classiche

Quattro Stagioni

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Sassano, prosciutto cotto, olive, funghi e carciofi. € 11.00

Quattro Formaggi

Mozzarella fior di latte di Sassano, scamorza, brie e zola. € 12.00

Ortolana

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Sassano e verdure grigliate. € 12.00

Margherita

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Sassano e basilico. € 8.00

Tonno e Cipolla

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Sassano, tonno e cipolle. € 12.00

Cotto

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Sassano, prosciutto cotto. € 10.00

Crudo

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Sassano, prosciutto crudo di Parma. € 13.00

Diavola

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Sassano e soppressata piccante calabra. € 12.00

Würstel e Patatine

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Sassano, würstel e patatine Dippers*. € 11.00

Napoli

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Sassano, acciughe e origano. € 12.00

Salsiccia e patate

Mozzarella fior di latte di Sassano, salsiccia, patate al forno e basilico. € 14.00

Cotto e Funghi

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Sassano, prosciutto cotto e funghi. € 12.00

Victor Bufala

Pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodorini e basilico. € 14.00



Aggiunte

. Ingredienti +2,00€

. Ingredienti speciali +2,50€
Es. Bufala, Crudo, Porcini...

MENU' BABY

Solo per bambini fino a 10 anni

Pizza Baby

La pizza che vuoi a 1,50 € in meno rispetto al menù.

Cotoletta di pollo*

Crocante cotoletta impanata, servita con patatine fritte Dippers*. € 8.00

Hot Dog

Panino e Hot Dog (würstel), ketchup con patatine Dippers* € 8.00

Baby Burger

Hamburger 90gr, panino* buns originale USA, bacon, cheddar, maionese. Servito con patatine fritte Dippers*. € 9.00



 victor_steakhouse
 victor steakhouse



Victor

Steak House

STARTER

Red Hot jalapeños* 1 5
jalapeños in panure ripieni di formaggio cremoso (4pz). €6.50

Onion Rings* 1 7
Anelli di cipolla fritti in pastella di birra (8pz). € 6.50

Zeus Potato* 1 3
Patatine Dippers* con bacon, cheddar e paprika. € 8.00

Victor's Nachos *da condividere* 3 7
Tortillas di mais croccanti con crema cheddar, jalapeños, pico de gallo, bacon e fagioli "Bud Spencer", serviti con salsa guacamole. 13,00€

Bud Spencer's Fagioli 1 7
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. € 16.00

VICTOR FRIES

Lollipopork 5 0 0 0 0
Polpette di pulled pork panate e glassate con salsa cheddar e BBQ. € 7.00

Victor Nuggets * 5 0 0 0 0 0
Bocconcini di pollo panati con Cornflakes, servito con salsa maionese, mango e curry. € 7.00

Camembert Victor * 1 0 0
Bocconcini di Camembert impanati e fritti serviti con salsa di pere e cipolle € 6.50

Tris degustazione Victor Fries

2 Lollipopork, 4 Nuggets, 4 Camembert € 11.50

Aggiungi lo gnocco fritto Victor + € 3.00 1

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

TANTA FAME QUANTO CORAGGIO?

• **Hamburger doppio** + € 5.00
• **Hamburger triplo** + € 7.50
• **Ingredienti Extra** + € 1.50



CLASSICI

Victor Classic

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

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

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

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

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

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

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, maionese leggermente piccante e insalata verde. 12.50€

SCEGLI LA PATATA GIUSTA

• **Patatine Dipper** + € 2.50
• **Patate al forno** + € 3.50
• **Patate dolci** + € 3.50

SPECIALI

Tartare Burger

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. 15.00€

Smash Burger

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

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

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

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. 11.50€

Salmon Burger

Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, Hamburger di salmone, salsa Guacamole dagli antichi Aztechi, insalata e Maionese aromatizzata al Lime. 14.00€

Veggy Beyond Burger

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 € 15.00

le nostre CARNI AFFUMICATE

DIRETTAMENTE DAL NOSTRO AFFUMICATORE MADE IN TEXAS

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA CONSIGLIATE

Amber shock Asteroid



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. 25.00 €

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. 15.50€



Ribs

Cotolette di suino affumicate e cotte a bassa temperatura per oltre 8 ore. La carne si stacca dalla ossa senza resistenza alcuna. Dal sapore affumicato e leggermente dolce, vengono servite con salsa Sweet BBQ Victor. €18.50



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 e naturalmente il tutto in presenza di salsa BBQ Victor! 16.00 €

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. 14.00€



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 17,50€

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". 27,00€

TARTARE

IL NOSTRO LATO PIÙ CRUDO!

200g di fassona selezionata rigorosamente preparata a punta di coltello.

Stracciatella e pistacchi

Olio extra vergine di oliva, stracciatella e guarnita con cascata di granella di pistacchi. € 19.00

Classica

Tartare al naturale con olio extra veergine di oliva, accompagnata da succo di limone, acciughe, senape e frutti di capperi € 18.00

Affumicata

Condita con olio extra vergine di oliva, sale affumicato e pepe. Servita in **cupola di vetro** con affumicatura al melo. € 19.00

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Uova e prodotti a base di uova
- 3 Pesce e prodotti a base di pesce
- 4 Soia e prodotti a base di soia

- 5 Latte e prodotti a base di latte

- 6 Frutta a guscio

- 7 Sedano e prodotti a case sedano

- 8 Senape e prodotti a base di senape

- 9 Sesamo e prodotti a base di sesamo

- 10 Anidride solforosa e solfiti

- 11 Lupini e prodotti a base di lupini.

- * Alimenti surgelati

INSALATONE

Fresh salad

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



BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA

Bibock

TipoPils

Asteroid

Asteroid

Asteroid

Bibock

Asteroid

Nigredo

Amber shock

Nigredo

Brown Ale

Filetto di Angus Prime Riserva Irlanda

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. 28.00€

Filetto di Angus Prime Riserva Irlanda con zola e noci

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! 29.00€

Tagliata di controfiletto di Angus irlandese

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. 24.50€

Costata di Chianina

Costata di chianina con 30gg di frollatura, particolarmente saporita e dal gusto deciso, condita con cristalli di sale Maldon. 29.50€

Bavetta Black Angus

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. Consigliata cottura media. € 28.00

Fiorentina di Chianina

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 (crochette di patate in stile americano). Provatela con i tre sali speciali (vino rosso, tartufo, carbone vegetale). Per i pesi disponibili chiedere al personale. 7.50€/hg

Tomahawk

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 il calore durante tutta la degustazione. Servita con Hashbrown (crochette di patate in stile americano). Provatela con tre sali speciali (vino rosso, tartufo, carbone vegetale). Per i pesi disponibili chiedere al personale. 6.50€/hg

New York Strip Steak

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). 26.00€

Galletto alla griglia

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. 16.00€

Tagliata di pollo

Tagliata di petto di pollo nostrano grigliato, servita con rucola e pomodorini. 14.00€

Pluma iberica

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". 26.00€

NOVITA



NOVITA

CONTORNI

Coleslaw

Insalata di cavolo bianco e rosso condita con dressing Victor € 5.00

Mix Verdure alla griglia

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

Insalata Mista

Insalata, mais, carote e pomodorini. € 4.50

NOVITA

Purè al tartufo

Il nostro pure di patate aromatizzato al tartufo € 6.00

Purè al lime

Il nostro pure di patate aromatizzato al lime € 6.00

Purè classico

Il nostro pure di patate € 5.00

Dippers Potato*

Patatine fritte a barchetta con la buccia. € 4.50
[Lamb Weston](#)

Patate dolci*

Le speciali e originali patate americane fritte. € 6.00

Patatine al forno

Patatine al forno. € 6.00

BEST CHOICE