BIRRE ALLA SPINA 1

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 - € 6.50

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 mescita € 6.00 - 7.50

Richiedi la carta dei vini oppure scaricala qui ->

APERITIVI
Spritz Aperol o Campari € 7.00
GinTonic con Bulldog € 7.00

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

Caffe Illy	€ 1.80
Decaffeinato Illy	€ 2.50
Orzo o ginseng	€ 2.50
Caffè corretto	€ 3,50
Servizio e coperto	€ 2.00

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

victor_steakhouse
victor steakhouse

Pizze USA 1 6

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

Pepperoni
Pomodoro mozzarella salame pepperoni grana padano scamorza affumicata € 14.00

BBQ 7
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 9 9
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 1 6

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

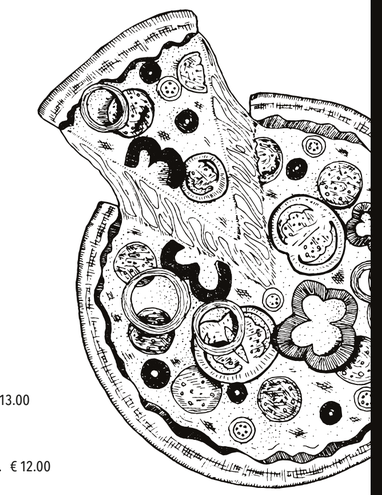
Würstel e Patatine
Pomodoro, mozzarella fior di latte di Sassano, würstel e patatine Dippers*. € 11.00

Napoli 3
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*
Croccante cotoletta impanata, servita con patatine fritte Dippers*. €8.00

Hot Dog
Panino e Hot Dog (wurstel), 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
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

BEST CHOICE

Zeus Potato* (5)
Patatine Dippers* con bacon, cheddar e paprika. € 8.00

Victor's Nachos *da condividere* (5) (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 (7)
Fagioli rossi"Red Kidney" in stile messicano, arricchiti da noi con salsiccia luganega e cipolla di Tropea. € 8.00

VICTOR FRIES

Lollipork (1) (2) (3) (4) (6)
Polpette di pulled pork panate e glassate con salsa cheddar e BBQ. € 7.00

Victor Nuggets * (1) (2) (3) (5) (7) (8)
Bocconcini di pollo panati con Cornflakes, servito con salsa maionese,mango e curry. € 7.00

Camembert Victor * (1) (3) (6)
Bocconcini di Camembert impanati e fritti serviti con salsa di pere e cipolle € 6.50

Tris degustazione Victor Fries
2 Lollipork, 4 Nuggets, 4 Camembert € 11.50

TAGLIERI

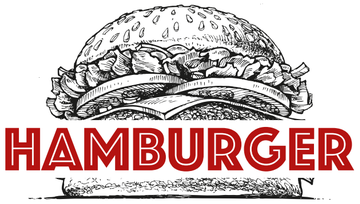
Lardo di colonnata IGP
Lardo di colonnata mantenuto in conca dai 12 ai 24 mesi per assicurarci un'aromatizzazione delicata sotto al palato, servito con miele di acacia. € 13.00

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

Aggiungi lo gnocco fritto Victor + € 3.00 (1)

Selezione di salumi e formaggi (5)
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

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

CLASSICI

Victor Classic (1) (2) (3) (4) (6) — 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 (1) (2) (3) (5) (6) — 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 (1) (6) — 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 (1) (3) (5) (7) — 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 (1) (3) (5) (7) — 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 (1) (6) — 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 (1) (2) (5) — 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, maionese leggermente piccante e insalata verde. 12.50€

SPECIALI

Tartare Burger (1) (6) — 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. 15.00€

NOVITÀ
Smash Burger (1) (3) (6) — 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 (1) (5) — 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 (1) (3) (5) — 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 (1) (2) (5) — 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 leggermente piccante. 11.50€

Salmon Burger (1) (2) (3) (5) — Finisterre
Panino Buns artigianale tostato a mano sulla griglia, Hamburger di salmone, salsa Guacamole dagli antichi Aztechi, insalata e Maionese aromatizzata al Lime. 14.00€

NOVITÀ
Veggy Beyond Burger (1) (3) (5) (7) — 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 € 15.00

✦ le nostre ✦ CARNI AFFUMICATE

DIRETTAMENTE DAL NOSTRO AFFUMICATORE MADE IN TEXAS

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA CONSIGLIATE
Amber shock — Asteroid

Brisket

The Brisket (1) (2) (3) (5)
Il piatto piú 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. 25.00 €

Brisket Burger (1) (2) (3) (5)
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€

PULLED PORK

Pulled Pork (1) (2) (3) (5)
Il nostro Pulled Pork (letteralmente suino sfilacciato) é 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! 16.00 €

Pulled Pork Burger (1) (2) (3) (5)
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€

PUOI AGGIUNGERE
. **Patatine Dipper** + € 2.50
. **Fagioli Bud Spencer** + € 4.00
. **Purè aromatizzato** + € 4.00
. **Patate dolci** + € 3.50

Ribs (1) (2) (3) (5) (6)
Costolette di suino, sono pochissimi i piatti così golosi.
La carne si stacca dalle ossa come se non esistesse neppure, il suo sapore é delicato, leggermente dolce.
Vengono servite con salsa sweet BBQ Victor, accompagnate da insalata coleslaw di cavolo bianco e rosso. €18.50

New York Pastrami (1) (2) (3) (5) (6)
"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** (1) (2) (3) (5) (6)
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 insalata Coleslaw di cavolo bianco e rosso con dressing di Salsa Victor. 27,00€
Amber shock — Asteroid

TARTARE

IL NOSTRO LATO PIÙ CRUDO!

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

NOVITÀ
Stracciatella e pistacchi (5) (6)
Olio extra vergine di oliva, stracciatella e guarnita con cascata di granella di pistacchi. € 19.00

Classica (3) (6)
Tartare al naturale con olio extra veergine di oliva, accompagnnata da succo di limone, acciughe, senape e frutti di cappero € 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

INSALATONE

NOVITÀ
Fresh salad (1) (5)
Lattuga, prosciutto crudo di Parma, pomodorini ciliegino, mozzarella di bufala campana, crostini di pane al forno. € 13.00

Chicken Caesar salad (1) (2) (3) (5)
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 (3) (5)
Lattuga, spinacino, salmone affumicato homemade, crema di philadelphia. € 13.00

Victor salad (1)
Lattuga, spinacino, zucchine e melanzane alla griglia, pomodorini, olive taggiasche, funghi trifolati, fagioli rossi,crostini di pane al forno € 13.00

(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

le nostre CARNI ALLA GRIGLIA

PUOI AGGIUNGERE
. **Patatine Dipper** + € 2.50
. **Fagioli Bud Spencer** + € 4.00
. **Purè aromatizzato** + € 4.00
. **Patate dolci** + € 3.50

BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA

Filetto di Angus Prime Riserva Irlanda (2) (3) (5) — 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. 28.00€

Filetto di Angus Prime Riserva Irlanda con zola e noci (5) (6) — 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! 29.00€

Tagliata di controfiletto di Angus irlandese (2) (3) (5) — 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. 24.50€

Costata di Chianina (2) (3) (5) — 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. 29.50€

BEST CHOICE

NOVITÀ
Bavetta Black Angus (2) (3) (5) — 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. € 28.00

Fiorentina di Chianina (2) (3) (5) — 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 (2) (3) (5) — 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 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. 6.50€/hg

New York Strip Steak (2) (3) (5) (7) — 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 (2) (3) (5) (7) — 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, cosparso da un mix unico di spezie alla Victor, servito con coleslaw e salsa BBQ. 16.00€

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

Cotoletta di pollo (1) — Nigredo
Croccante cotoletta impanata servita con rucola e pomodorini. 17.00€

NOVITÀ
Pluma iberica (2) (3) (5) — 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. 26.00€

CONTORNI

Coleslaw (2) (3) (5)
Insalata di cavolo bianco e rosso condita con dressing Victor € 5.00

Mix Verdure alla griglia
Peperoni arrostiti, zucchine alla griglia e melanzane grigliate. € 7.00

Insalata Mista
Insalata, mais, carote e pomodorini. € 6.00

NOVITÀ
Purè al tartufo (5)
Il nostro pure di patate aromatizzato al tartufo € 6.00

Purè al lime (5)
Il nostro pure di patate aromatizzato al lime € 6.00

Purè classico (5)
Il nostro pure di patate € 5.00

Dippers Potato*
Patatine fritte a barchetta con la buccia. € 4.50
LambWeston

Patate dolci*
Le speciali e originali patate americane fritte . € 6.00

Patatine al forno
Patatine al forno. € 6.00