

Boissons

Eau San Pellegrino pétillante 100cl	8
Eau plat 50cl	4,5
Coca Cola, Coca Zero 33cl	5,5
Fanta 33 cl	5
Estathé Pêche / Citron 250 ml	4,9
Lemonsoda 25 cl	4,9
Schweppes Tonic 25 cl	4,9
Chinotto 20cl	4,9
Jus de fruit 200 ml	4,5

Cocktails

Aperol Spritz Apérol, Prosecco, soda	10
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, soda	11
Campari Spritz Campari, Prosecco, soda	10
Americano Campari, Martini rosso, soda	10
Negroni Campari, Martini rosso, gin	10
Negroni Sbagliato Campari, Martini rosso, prosecco	10
Martini Bianco Gin, martini bianco, prosecco	10
Martini Rosso Gin, Martini rosso, prosecco	10

Digestifs

Super Alcolici 6cl	8
Crèmes artisanal 6cl	7

Bières

Peroni 33cl	6,8
Messina 50cl	9
Ichnusa non filtrata 50cl	9
Peroni gran riserva rossa 50cl	9

Boissons chaudes

Café / Décaféiné	2,5
Café allongé	2,8
Double café	5
Noisette	3,5
Cappuccino	5,5
Thé Chaud	5

La Vittoria

Qui sommes nous ?

À l'ombre du Vésuve, Naples célèbre la naissance de deux frères devenus inséparables, Ciro et Carmine Della Pia.

Ces deux beaux bébés commencent leurs premiers pas derrière les fourneaux de leur Grand-Grand-mère Lucia qui leur transmet l'amour d'une cuisine authentique riche de traditions.

Chaque samedi, la tradition napolitaine veut que l'on façonne la pizza avec petit et grands. Un moment de convivialité que les deux frères ne manqueront pour rien au monde. Très vite Ciro et Carmine passionnés, se lancent le défi d'obtenir leur diplôme de pizzaiolo, qu'ils obtiendront avec les honneurs du jury. Ils commencent alors leur carrière dans les meilleures cuisines de Naples et Paris.

Entre-temps, le papa Gaetano quitte sa terre natale pour voir tenter sa chance dans la ville lumière afin de pouvoir offrir la possibilité à ses deux fils de toucher du doigt un rêve jusqu'à présent utopique.

À force de sacrifices, c'est au retour d'une petite ruelle dans le célèbre Marais que Gaetano dénêche une perle rare qui deviendra LA VITTORIA. Un nom bien choisi puisqu'il s'agit de celui de leur maman qui a tout donné pour voir se réaliser le rêve de ses enfants.



Retrouvez-nous sur :



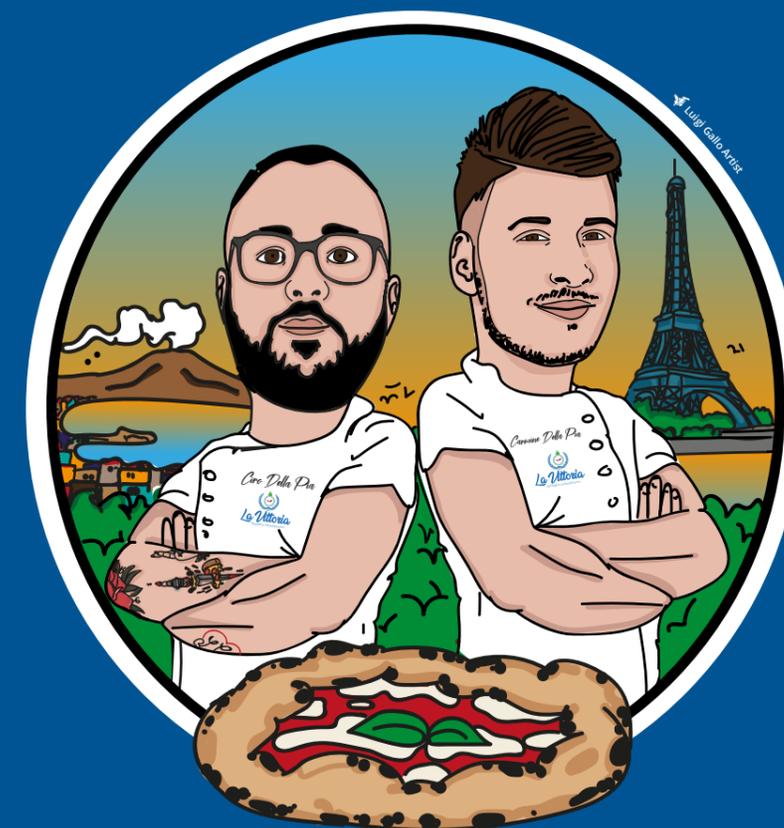
Lavittoria_pizzeria



Pizzeria La Vittoria

www.lavittoria.fr

MENÙ



La Vittoria

**PIZZERIA NAPOLETANA
DI CIRO E CARMINE**

Entrées

- STRACCIATELLA** 11 
Le cœur crémeux de la burrata, poivre, huile d'olive evo à manger à l'infini
- SALADE BURRATA** 15 
Burrata, roquette, mache, tomates cerises datterino et huile d'olive evo
- BRUSCHETTA FANTASIA** 16
Pain grillé avec des ingrédients de saison fantaisie des frères
- STRACCETTI FRITTI DELLA MAMMA** (x2) 18 
Pâte à pizza frite avec ragout napolitaine della mamma, viande, basilic, copeaux de parmesan, huile d'olive evo
- STRACCETTI FRITTI** (x2) 18 
Pâte à pizza frite avec roquette, mache, tomates cerises, copeaux de parmesan
- MIX ALLA ITALIANA** (x2) 19 
Planche mixte composé de charcuteries et fromages typiquement italiens, mache, roquette, olives, tomates semi-sèches huile d'olive evo
- BRESAOLA** 15 
Viande de bœuf légèrement salée assaisonnée d'un filet d'huile d'olive evo, roquette et zeste de citron
- PARMIGIANA 'E MAMMÀ** 17 
Ragoût della mamma cuit pas moins de six heures, avec des aubergines frites, provola basilic et parmesan et huile evo

Salades

- CAPRESE TRICOLORE** 18.5 
Mozzarella di Bufala Campana 125gr D.O.P, tomates du vésuvio, Jambon de parma, basilic frais et huile d'olive evo
- SANTA LUCIA** 16.5 
Burrata 125 grs, mache, roquette, aubergines grilles, mix de poivrons, courgettes grilles, huile d'olive evo

LES PIZZAS (Nos spécialités recettes fait de maison)

- LA VITTORIA** 20 
Ragoût de bœuf cuit pas moins de six heures avec boulettes frites de viande della mamma, mozzarella fior di latte, poivre, ricotta di bufala, copeaux de Parmesan, basilic et huile d'olive evo
- O SOLE E' NAPOLI** 17 
Tomates jaunes Piennolo, zeste de citron, stracciatella di bufala, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive evo
- MORTADELLA** 19 
mozzarella fior di latte, basilic, parmesan ,mortadella, stracciatella di bufala, pistache et huile d'olives evo

NERANO 19 
Crème de courgettes, mozzarella fior di latte, stracciatella di bufala, chips de courgettes, parmesan, basilic et huile d'olives evo

LA CIRO E CARMINE 22 
Ragoût genovese d'oignon cuit pas moins de six heures avec du bœuf, mozzarella fior di latte, cipolla crispy Fait maison parmesan, basilic et huile extra evo

PIZZA FRITTA 19 
Pizza frite avec ricotta, cicoli, poivre, mozzarella provola fumée, parmesan, basilic

TUTTO A CRUDO 23 
Tomates San Marzano D.O.P mache burrata 125grs, jambon de Parme (ou breasola), copeaux de Parmesan, tomates cerises et huile d'olive evo

DON GAETANO 19 
Saucisse napolitaine, friarielli, mozzarella provola fumé, parmesan, huile d'olive evo

VALTELLINA 21 
Focaccia, mozzarella fior di latte, origan, parmesan, Bresaola(bœuf) copeaux de citron mache, stracciatella di bufala, huile d'olives evo

RIPESTO 19 
Tomates jaunes et rouge Piennolo, stracciata di bufala pignons de pin, mozzarella fior di latte, crème pesto basilic, parmesan, huile d'olive evo

Les classiques

MARGHERITA 13 
Tomates San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, parmesan basilic, huile d'olive evo

REGINA 17 
Tomates San Marzano D.O.P, jambon blanc, champignons, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive evo

NAPOLI 17 
Tomates San Marzano D.O.P, olives noires, filets d'anchois, câpres, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive evo

VESUVIO 17 
Crème de Nduja, tomates San Marzano D.O.P, salami piquant, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive evo

4 FORMAGGI 18 
Mozzarella provola fumée, gorgonzola, ricotta, copeaux de pecorino et parmesan, miel artisanal, noix hachées, basilic, huile d'olive evo

CALZONE NAPOLETANO 17 
Tomates San Marzano D.O.P, salami Napolitain, ricotta, poivre, mozzarella provola fumée, parmesan, basilic, huile d'olive evo

CAPRICCIOSA 19 
Tomates San Marzano D.O.P, champignons, artichauts, jambon blanc, salami napolitain, olives noires, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive evo

VEGGIE 18 
Tomate San Marzano D.O.P chips de courgettes, aubergines, champignons, mix de poivrons, oignons rouges, basilic, huile d'olives evo

SAPORI DEL SUD 19 
Filets de thon, oignons rouges, olives noires, tomates jaunes Piennolo, mozzarella provola fumée, parmesan, basilic, huile d'olive evo

TARTUFO 23 
Crème de truffes, champignons, Mozzarella Provola fumé, roquette, copeaux de Parmesan, basilic et huile d'olive evo

Desserts

PAPÀ COTTA 6
Lait de crème fraîche, vanille (fruits de saison)

MAMMAMISÙ 8
Biscuits savoïardi, mascarpone, cacao, café napolitain

PASTIERA NAPOLITAINE 9
Pâte sablée, biscuit Napolitain, ricotta de bufflon, parfumée à la fleur d'oranger

BABÀ 9
Babà au rhum, crème chantilly, fruits de saison

MOUSSE AU CHOCOLAT 10
chocolat noir noix et sucre glace

PIZZA NUTELLA 10
Nutella, pistache et sucre glace

