

AFFETTATI

Spianata romana Tapas portion - **7,5** / Family portion - **18**

Jamón Ibérico Tapas portion - **17** / Family portion - **37**

Salame milanese Tapas portion - **8,5** / Family portion - **19**

Prosciutto crudo Tapas portion - **8** / Family portion - **18**

Finocchiona Tapas portion - **7,5** / Family portion - **18**

Coppa Tapas portion - **7** / Family portion - **17**

Jamón Ibérico de Bellota « Pata Negra » Tapas portion - **28** / Family portion - **53**

TAPAS

de 18h à 20h30 - from 6pm to 8.30pm

 **Carciofi fritti** - **8,5**

Fried artichokes
Artichauts frits

 **Jamón e melone** - **6,5**

Ham and melon
Jambon et melon

 **Mozzarella frita** - **7**

Fried mozzarella
Mozzarella panée

Tonno croccante - **8**

Crispy tuna
Thon croquant

 **Caesar tacos** - **8**

Tartar di pesce del giorno - **7,5**

Fish of the day tartar
Tartare de poisson du jour

 **Cuore di salmone gold** - **11**

Mini croque Victoria - **9**

  **Patatas bravas** - **7,5**

 **Arancini del giorno** - **7**

Arancini of the day
Arancini du jour

Prix net en euro, taxes inclus

*Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viande.
Customers are free to enquire about the traceability of all our meat.*

BURGERINI

Classico - **10,5**

Classic
Classique

Foie gras - **14**

Jamón - **12**

Ham
Jambon

Gamberi - **17**

Prawns
Gambas

Rossini - **18**

Salmone - **15**

Salmon
Saumon

S T B A R T H

 *Gluten free*  *Vegetarian*

By our Chef Yiannis Kioroglou

Instagram : @VICTORIA_STBARTH

facebook : FACEBOOK.COM/VICTORIASTBARTH

CONDIVIDERE O NO TO SHARE OR NOT À PARTAGER OU NON

Burrata stile « Parmigiana » - 22

Burrata façon « Parmigiana »
Burrata « Parmigiana » style

Mini peperoni marinati - 16

Mini poivron mariné
Baby marinated pepper

Calamari al pesto - 24

Baby squids with pesto
Calamars au pesto

Gravlax Salmone al Combava - 21

Gravlax Salmon with Combava
Saumon gravlax et combava

Tartare di Salmone - 24

Salmon tartar
Tartare de saumon

Insalata Caesar - 27

Cesar Salad
Salade César

Carciofi - 28

Artichokes
Artichauts

Polpo bollito - 21

Boiled octopus
Poulpes bollito

Tartare di branzino - 24

Sea bass tartar
Tartare de loup

Carpaccio di filetto di manzo - 25

Beef carpaccio filet
Carpaccio de filet de bœuf

PASTA

Rigatoni all' arabiata - 29

Risotto ai funghi - 34

Mushrooms risotto
Risotto aux champignons

Lasagne alla bolognese - 33

Linguine ai gamberi - 41

Homemade linguine with prawns
Linguine maison aux gambas

PESCI

Contorni di insalate / salad sides / salade en accompagnement

Mahi mahi alla griglia e polvere di bottarga - 29

Grilled caribbean mahi-mahi with bottarga powder
Mahi-mahi grillé et poudre de bottarga

Filetto di branzino del Mediterraneo - 44

Mediterranean sea bass filet
Filet de loup Méditerranéen

Tonno mediterraneo grigliato - 39

Mediterranean grilled tuna
Thon méditerranéen grillé

Gambero rosso alla griglia - 54

Grilled red prawns
Gambas rouges grillées

PIZZA

Margherita - 24

Victoria - 27

Parma - 26

Bianca - 17

CARNE

Contorni di purée / mashed potatoes sides / purée en accompagnement

'spezzatino' di manzo e polenta - 28

Beef 'spezzatino' and polenta
Boeuf "spezzatino" et polenta

Filetto di manzo Rossini & tartufo - 49

Beef Rossini filet & truffles
Filet de boeuf Rossini & truffes

Filetto di manzo grigliata - 42

Grilled beef filet
Filet de bœuf grillé

Tagliata - 40

Entrecote saltata - 46

Sautéed entrecôte
Entrecôte sautée