

VIK PELLICCO OTTO

RESTAURANT

Menu

Antipasti / Appetizers

Vitello Tonnato VP8 *1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 <i>Cold veal, light tuna sauce, fried capers and demi-glace</i>	36€
Scampo crudo, foie gras scottato, Crema di mandorla e gel di ciliegie *1,2,3,5,6,7,8,9,10,11,12 <i>Raw scampi and seared foie gras, Almond cream, cherry jelly</i>	39€
Caprese VP8, Gambero di rosso Mazara, bufala cremosa, pomodoro e olio basilico, bisque *1,2,3,5,6,7,8,9,10,11,12 <i>Mazara red shrimps, creamy buffalo mozzarella, tomato water and basil-flavoured oil, bisque</i>	39€
Carpaccio di barbabietola arrosto, Crema di anacardi e olive nere essiccate 5,8,12 <i>Roasted beetroot carpaccio, Cashew cream and dried black olives</i>	30€
Tartare di Fassona, Midollo alla brace e maionese allo zafferano *3,12 <i>Fassona beef tartar, Grilled marrow and saffron mayonnaise</i>	40€

Primi piatti / First Courses

Ravioli di scampi con la sua bisque *1,2,3,7,9 <i>Scampi Ravioli with its own bisque</i>	30€
Paccheri, Pomodoro datterino, crema di bufala e basilico di Recco 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12 <i>Paccheri, Datterino tomato sauce, buffalo mozzarella cream and basil from Recco</i>	30€
Tagliolini con Bisque di crostacei concentrata e gambero rosso crudo *1,2,3,9 <i>Tagliolini with bisque of concentrated crustaceans and raw red shrimps</i>	42€
Risotto al limone di Amalfi 7,9 <i>Risotto with Amalfi lemon</i>	35€

Secondi piatti / Main Courses

Carré di Agnello con Carota arrostita, gel di uva e jus *3,5,6,7,8,9,10,11,12 <i>Rack of lamb with Roasted carrot, plum jelly and jus</i>	45€
Filetto di Fassona con Crema di patate dolci affumicate, cipolla fondente e millefoglie di patate 7,9 <i>Chianina beef fillet with Creamy smoked sweet potatoes, fondant spring onion and potato mille-feuille</i>	45€
Polpo di Galizia con Patate, salicornia e maionese alla paprika *3,7,14 <i>Galician octopus with Roasted octopus, creamy mashed potatoes, sea asparagus and paprika mayonnaise</i>	38€
Rombo alla griglia con Finocchio crudo e salsa di vongole 4,7,14 <i>Grilled turbot with Raw fennel and clam sauce</i>	38€

Dolci / Dessert

Tiramisù 7 <i>Tiramisù</i>	16€
Pavlova con Meringa, mascarpone e sorbetto al lampone 7 <i>Pavlova with Meringue, mascarpone cheese and raspberries sauce</i>	16€
Cheesecake di capra con Sorbetto al cetriolo e crumble di olive 7 <i>Goat cheese Cheesecake with Cucumber sorbet and crumble of black olives</i>	16€
Lingotto di Cioccolato con Dulce de Leche, gelato al latte affumicato 1,7 <i>Chocolate bar with Dulce de Leche and smoked milk ice cream</i>	16€
COPERTO COVER CHARGE	5€

1*Gluten 2*Shellfish 3*Egg 4*Fish 5*Peanuts 6*Soy 7*Lactose 8*Dried fruit with shell 9*Celery 10* Mustard 11*Seasame
12*Sulfure Dioxide 13* Lupins 14*Molluscs

Si segnala alla gentile clientela che la presenza di allergeni specificata per le nostre preparazioni è presente sul nostro menu
We inform our customers that the presence of allergens specified for our preparations is present on our menu

VIK PELLICO OTTO

RESTAURANT

Menu Degustazione 7 Portate 110€ (+5€ cover charge per persona)

Amuse-bouché dello Chef

Scampo crudo foie gras scottato, crema di mandorla e gel di ciliegia

*1,3,5,7,9,11,6,8,10,12,2,8

Caprese VP8 – Gambero rosso di Mazara *2,1,3,5,7,9,11,6,8,10,12

Tagliolini, bisque di crostacei concentrata e gambero rosso crudo *2,3,1,9

Rombo alla griglia, finocchio crudo e salsa di vongole 4,7,14

Ossobuco di vitello, risotto alla milanese e gremolata 7

Cheesecake di capra, sorbetto al cetriolo e crumble di olive nere 7

Piccola Pasticceria 1,7

Specialità dello Chef

Ossobuco di vitello 7,9 47€

Risotto alla milanese e gremolata

Tagliolini al tartufo nero 3,7,1 35€

Burro, Parmigiano 36 mesi e tartufo nero

Linguine all'astice 1,2 40€

Astice blu e coulis di pomodorini gialli

Patata soffice, panna acida e caviale 4,7 45€

Pesce al sale 4 150€

Pesce del giorno cotto al sale, olio evo e limone

Tomahawk di Rubia Gallega 7 180€

Patate al forno

***Si segnala alla gentile clientela che la presenza di allergeni specificata per le nostre preparazioni è presente sul nostro menu ***

We inform our customers that the presence of allergens specified for our preparations is present on our menu

VIK PELLICO OTTO

RESTAURANT

SIGNATURE DRINK'S

VIK Wine & Champagne Cocktails € 22

❖ Vik Forbidden Sour

Knob Creek Bourbon (Clarified Whiskey), Lemon juice, Sugar Syrup, Vik "A

❖ Vik Punch

Rum J.M. Agricole Vieux V.S.O.P., Milla Cala Wine Syrup, Lime Juice.

❖ Sparkling Revitalizing

Martin Miller's Gin, Cordiale of Ginger & Mint, Top of Brimoncourt Champagne.

❖ Erotic&Exotic Spritz

Aperol, Maracuja Syrup, Lime Juice, Ginger Beer Premium, Brimoncourt Champagne.

VIK Classic Cocktails €16

❖ Coffee Bean

Gin Sabatini (Infused with Coffee bean), Banana Syrup, Frangelico (Hazelnut Liqueur).

❖ Winter Fashioned

Bulleit Bourbon (Infused with Chocolate & Cinnamon), Vanilla Liqueur, Chocolate Bitters drops.

❖ Nigrosky

Knobcreek Bourbon, Vermouth Storico Cocchi, Campari (infuse with citrus).

❖ Bueno y Fuerte

Plantation Rum, Cointreau, Grenadine Syrup, Apple Juice.

VIK Mocktail (Non – Proof) €12

❖ Elixir Tonic

Grapefruit Juice infuse (Fresh Mint & Fresh Ginger), Mediterranean Tonic Fever tree

❖ Bee's Kness Week

Honey Syrup, Lemon Juice, Pounded Cucumber, Soda Tonic Fever Tree

Si segnala alla gentile clientela che la presenza di allergeni specificata per le nostre preparazioni è presente sul nostro menu

We inform our customers that the presence of allergens specified for our preparations is present on our menu

VIK PELLICO OTTO

RESTAURANT

Champagne

Brimoncourt Brut Regencè (Chardonny)	€ 120
Brimoncourt Extra Brut Grand Cru (Chardonny)	€ 130
Brimoncourt Blanc de Blanc (Chardonny)	€ 135
Bollinger Special Cuvèe (Pinot Meunier, Chardonny, Pinot Noir)	€ 165
Philipponnat Brut Royal Reserve (Pinot Meunier)	€ 155
Ruinart Blanc de Blanc Brut (Chardonny)	€ 200

Champagne Rosè

Ruinart Rosè Brut (Chardonny, Pinot Noir)	€ 220
Brimoncourt Brut Rosè (Pinot Meunier, Chardonny, Pinot Noir)	€ 135

Champagne Vintage

Champagne La Più Belle Vintage 2009 Millisimato (Chardonny, Pinot Noir)	€ 195
Dom Perignon Vintage 2015 (Chardonny, Pinot Noir)	€ 300

Franciacorta / Prosecco

Mosnel Brut DOCG, (Pinot Noir, Pinot Nero, Pinot Blanc, Chardonny)	€ 95
Mosnel Brut Saten 2020, (Pinot Noir, Pinot Nero, Pinot Blanc, Chardonny)	€ 120
Ca' del Bosco Cuvèe Prestige (Chardonny)	€ 120
Prosecco DOC Extra Dry, Naonis (Glera)	€ 65

VIK PELLICO OTTO

RESTAURANT

Vini Bianchi / White Wines

Arneis Blangè DOC 2024, Ceretto (<i>Arneis</i>)	€ 65
Marchese Raggio DOCG 2024, Capichera (<i>Cortese</i>)	€ 75
Marchese Raggio "Old Annee" DOCG, 2019, Capichera (<i>Cortese</i>)	€ 100
Isola Dei Nuraghi IGT, 2024, Capichera (<i>Vermentino</i>)	€ 110
Ribolla Gialla "Benedee" IGT 2024, Eugenio Collavini (<i>Ribolla Gialla</i>)	€ 55
Sauvignon "Blancfumat" DOC 2024, Eugenio Collavini (<i>Sauvignon</i>)	€ 55
Pinot Grigio DOC 2024, Livio Felluga (<i>Pinot Gris</i>)	€ 74
Sharis DOC 2024, Livio Felluga (<i>Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla, Chardonnay</i>)	€ 64
Illivio DOC, 2024, Livio Felluga (<i>Pinot Gris</i>)	€ 85
Chardonnay DOC 2024, Terlano (<i>Chardonnay</i>)	€ 75
Gerwuztraminer DOC, 2024, Terlano (<i>Gerwuztraminer</i>)	€ 74
Sauvignon "Winkl" DOC 2024, Terlano (<i>Sauvignon</i>)	€ 80
Marcrina Superiore DOG, 2024 Gioacchino Garofoli (<i>Verdicchio</i>)	€ 60
Podium Superiore DOC, 2023, Gioacchino Garofoli (<i>Verdicchio</i>)	€ 90
Greco di Tufo DOCG 2023-2024, Di Meo (<i>Greco</i>)	€ 65
Fiano Avellino DOCG 2023-2024, Di Meo (<i>Fiano</i>)	€ 68
Riesling Alsaziano Les Hospices AAC 2023, Nuemeyer, Ceretto (<i>Riesling</i>)	€ 75
Pouilly Fumé AOC 2024, Serge Dagueneau, Ceretto (<i>Sauvignon Blanc</i>)	€ 95
Chablis ACC 2024, Louis Moreau, Ceretto (<i>Chardonnay</i>)	€ 98
Hautes Cotes Beaune Vieilles Vignes 2023, Ceretto (<i>Chardonnay</i>)	€ 105

Vini Bianco Magnum / White Wines Magnum

Isola Dei Nuraghi IGT, 2024, Capichera (<i>Vermentino</i>)	€ 210
Sauvignon "Winkl" DOC 2025, Terlano (<i>Sauvignon</i>)	€ 180
Arneis Blangè DOC 2024, Ceretto (<i>Arneis</i>)	€ 195
Sharis DOC 2024, Livio Felluga (<i>Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla, Chardonnay</i>)	€ 195

Vino Rosato / Rosè Wine

Kòmaros IGT, 2024, Gioacchino Garofoli (<i>Montepulciano</i>)	€ 55
---	------

VIK PELLICO OTTO

RESTAURANT

Vini Rossi / Red Wines

Cabernet Sauvignon Vik "A" 2021/2022, Millahue Cachapoal Valley (Cabernet Sauvignon, Carménère)	€ 65
Carmenere Vik "A" 2022/2023, Millahue- Cachapoal Valley (Cabernet Sauvignon, Carménère, syrah)	€ 60
Milla Calla 2021, Millahue Central Valley (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Carménère, Merlot, syrah)	€ 75
Milla Calla 2019, Millahue Central Valley (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Carménère, Merlot, syrah)	€ 100
La Più Belle 2019, Millahue Cachapoal Valley (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Carménère, Merlot, syrah)	€ 125
Stonevik 2023 (Organic), Millahue Cachapoal Valley (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère)	€ 280

Vino Rosato / Rosè Wine

La Più Belle Rosè 2023, Cachapoal Valley (Malbec)	€ 55
---	------

Vina VIK Vintage (Winner and Awarded 1° best south America wine)

VIK 2010, Millahue Cachapoal Valley (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère)	€ 285
Vik 2011, Millahue Cachapoal Valley (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère)	€ 235
Vik 2020, Millahue Cachapoal Valley (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère)	€ 195
Vik 2021, Millahue Cachapoal Valley (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère)	€ 170
Vik 2022, Millahue Cachapoal Valley (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère)	€ 160

Vini Rossi Magnum / Red Wines Magnum

Vik 2020, Millahue Cachapoal Valley 1.5L (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère)	€ 350
La Più Belle 2020, Millahue Cachapoal Valley 1.5L (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère)	€ 240

Vik PELLICO OTTO

RESTAURANT

Vini Rossi / Red Wines

Amarone Classico della Valpolicella DOCG 2020, Zenato (<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>)	€95
Amarone Classico Reserva DOCG 2018, Zenato (<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>)	€180
Valpolicella Classico Superiore, DOC 2022, Zenato (<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>)	€65
Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2021, Zenato (<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>)	€65
Barolo Agricolo (BIO) DOCG, 2021, Ceretto (<i>Nebbiolo</i>)	€135
Barbaresco Agricolo (BIO) DOCG 2022, Ceretto (<i>Nebbiolo</i>)	€145
Brunello di Montalcino DOCG 2020, Capanna (<i>Sangiovese</i>)	€155
Chianti Colli Senesi DOCG 2023, Fèlsina (<i>Sangiovese</i>)	€65
Chianti Classico "Beradenga" Riserva DOCG, 2022, Fèlsina (<i>Sangiovese</i>)	€80
Piancarda Montepulciano, 2023, Garafoli (<i>Montepulciano</i>)	€75
Dolcetto D'alba "Rossana" DOC 2024, Ceretto (<i>Dolcetto</i>)	€65
Nebbiolo D'Alba "Bernardina" DOC 2024, Ceretto (<i>Nebbiolo</i>)	€70
Refosco "Pucino" DOC 2023, Eugenio Collavini (<i>Refosco</i>)	€60
Pinot Noir Bourgogne Domaine Antonin Guyon, 2023 (<i>Pinot Noir</i>)	€95
Volnay 1er Cru Clos Des Chenes, 2022, Ceretto (<i>Pinot Noir</i>)	€175

Vini Rossi Magnum / Red Wines Magnum 1.5L

Valpolicella Classico Superiore DOC 2022, Zenato (<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>)	€175
Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2021, Zenato (<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>)	€210
Piancarda Montepulciano, 2023, Gioacchino Garafoli (<i>Montepulciano</i>)	€180
Chianti Classico "Beradenga" Riserva DOCG, 2020, Fèlsina (<i>Sangiovese</i>)	€230

Vini Dolci / Dessert Wines

Moscato d'Asti DOCG Bio, 2024, Vignaioli S. Stefano ml 0,375 (<i>Moscato Bianco</i>)	€35
Sauternes Chateau Gravas 2022 ml 0,375 (<i>Sèmellon</i>)	€45
Rigoletto passito di Lugana IGT 2020, Santa Cristina ml 0,375 (<i>Trebbiano di Lugana</i>)	€45