

Menu

Antipasti / Appetizers

Prosciutto Iberico “Joselito” con pan cristal e pomodoro*1	€ 48,00
<i>Iberian ham “Joselito” with cristal bread and tomato</i>	
Carpaccio di ricciola con gel al pompelmo, salicornia, piselli novelli e citronette al bergamotto *4	€ 39,00
<i>Raw amberjack carpaccio with grapefruit gel, glasswort, spring peas and bergamot citronette</i>	
Tartare di fassona con midollo arrostito, maionese allo zafferano e misticanza *3*10	€ 41,00
<i>Beef tartare with roasted marrow, saffron mayonnaise and crispy salad</i>	
Vitello tonnato con spuma leggera *3*4	€ 36,00
<i>Sliced cold veal with light tuna foam</i>	
Catalana di gambero rosso di Mazara *2*9	€ 41,00
<i>Raw red shrimps from Marara Catalan style</i>	
Caesar Salad con pollo *1*7	€ 28,00
<i>Caesar Salad with chicken</i>	
La nostra caprese di gambero VP8 *2*7	€ 41,00
<i>Our raw red shrimps caprese</i>	

Primi piatti / First Courses

Linguine con astice e coulis di pomodorini gialli *1*2	€ 46,00
<i>Linguine with rock lobster and chopped yellow tomatoes sauce</i>	
Maccheroni al torchio alla Nerano *1*3*7	€ 31,00
<i>Homemade maccheroni with cream of zucchini, provolone cheese and fresh basil</i>	
Spaghetti con crudo di gamberi rossi in purezza*1*14	€ 40,00
<i>Spaghetti with raw shrimps sauce</i>	
Paccheri con salsa pomodorini pachino crema di bufala e basilico di Recco *1*7	€ 33,00
<i>Paccheri pasta with pachino tomatoes sauce, buffalo mozzarella cream and basil from Recco</i>	
Risotto agli asparagi e tartufo nero *7	€ 34,00
<i>Risotto with asparagus and black truffle</i>	

Secondi piatti / Main Courses

Carrè di Agnello CBT con bietola, gel di uva e crema di carota arrostita*7*9	€ 45,00
<i>Rack of lamb CBT with beetroots, grape jelly and roasted carrot cream</i>	
Polpo di Galizia arrostito con crema di patate, asparago di mare e polvere di olive nere *3*7*14	€ 42,00
<i>Roasted octopus with cream of potatoes, glasswort and black olives powder</i>	
Ossobuco di vitello con risotto alla Milanese e trito al limone e rosmarino*7*9	€ 46,00
<i>Veal shank with saffron risotto, chopped lemon and rosemary</i>	
Filetto di Chianina con crema di patate dolci affumicate, cipollotto e millefoglie di patate*7	€ 45,00
<i>Fillet of Chianina beef with sweet and smoked potatoes cream, spring onions and millefeuille of potatoes</i>	
Branzino grigliato con crema di piselli, ravanelli marinati e olio alle erbe*4*7	€ 42,00
<i>Grilled seabass fillet with peas cream, marinated radishes and olive oil herbs flavoured</i>	

Dolci / Dessert

Tiramisù *3-7	€ 16,00
Pavlova con mascarpone e sorbetto al lampone *3*7	€ 16,00
<i>Pavlova merengue with sweet mascarpone cheese and raspberries sauce</i>	
Panna cotta all’arancia con le sue texture *7	€ 16,00
<i>Cold baked cream orange flavoured with his textures</i>	
Lingotto al cioccolato con spuma alla pera *1*3*7	€ 16,00
<i>Chocolate bar with pear foam</i>	

1*Gluten 2*Shellfish 3*Egg 4*Fish 5*Peanuts 6*Soy 7*Lactose 8*Dried fruit with shell9*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



SIGNATURE DRINK'S

VIK Wine & Champagne Cocktails € 22

❖ Vik Forbidden Sour

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

❖ Oriental Express

Ki No Bi (Gin Infused with Matcha), Agave Syrup, Lemon Juice, Brimoncourt (Champagne Extra Brut).

❖ VIK Mule

Christiania Vodka, Cordiale of La Piu Belle Rosè, Lime Juice, Top of Ginger Beer.

❖ Erotic&Exotic Spritz

Aperol, Maracuja Syrup, Lime Juice, Ginger Beer Premium, Brimoncourt (Champagne Extra Brut).

VIK Classic Cocktails €16

❖ Old Square

Zacapa 23, Bulleit Bourbon, Vermouth Antica Formula, Amaretto Disaronno, Angostura drop.

❖ Louisiana Jazz

Michter's Rye Whiskey, Sugar Cube, Peychaud's Bitter drops, Assenzio 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*