



Victoria *Grill*

POWERED BY
CHEF PAOLO BULLONE

PIZZE

Farina tradizionale, farina integrale
Traditional flour, wholemeal flour

CALZONE FARCITO (1-7) / € 11

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, origano
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, oregano

CAPRICCIOSA (1-4-7) / € 10

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, acciughe, origano
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, anchovies, oregano

DELIZIA (1-7) / € 10

Mozzarella, taleggio, pere, speck
Mozzarella, taleggio cheese, pears, smoked ham

MARGHERITA (1-7) / € 8

Pomodoro, mozzarella, origano, basilico
Tomato sauce, mozzarella, oregano, basil

NAPOLI (1-4-7) / € 9

Pomodoro, capperi, acciughe, origano
Tomato sauce, capers, anchovies, oregano

PATATE LESSE, ZOLA E GRANA (1-7) / € 10

Pomodoro, mozzarella, patate lesse, zola, grana
Tomato, mozzarella, boiled potatoes, zola, parmesan cheese

PANCETTA, TALEGGIO, CROSTE DI FORMAGGIO E FORMAGGIO A CUBETTI (1-7) / € 10

Pomodoro, mozzarella, pancetta, taleggio, croste di formaggio e formaggio a cubetti
Tomato, mozzarella, bacon, taleggio cheese, cheese crusts and diced cheese

PROSCIUTTO COTTO E OLIVE TAGGIASCHE (1-7) / € 11

Fior di latte, cotto alta qualità, olive taggiasche, origano
Fior di latte cheese, ham, taggiasca olives, oregano

SALAME PICCANTE, CHAMPIGNON E ZOLA (1-7) / € 10

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, champignon, zola, origano
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, champignons, blue cheese, oregano

SPECK, ZOLA E WURSTEL (1-7) / € 10

Pomodoro, mozzarella, speck, zola e wurstel
Tomato, mozzarella, speck, zola and frankfurters

TIROLESE (1-7) / € 10

Pomodoro, mozzarella, brie, speck, origano
Tomato sauce, mozzarella, brie cheese, smoked ham, oregano

VALTELLINESE (1-7) / € 11

Pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, rucola, bresaola
Tomato sauce, mozzarella, slices of parmesan cheese, rocket salad, bresaola

PIZZE SPECIALI

Farina tradizionale, farina integrale
Traditional flour, wholemeal flour

CALZONE ROYAL (1-7) / € 13

Mozzarella, mozzarella di bufala, crudo di Parma, rucola, pomodorini
Mozzarella, buffalo mozzarella, Parma ham, rocket salad, cherry tomatoes

CALZONE GOURMET (1-4-7) / € 13

Mozzarella, brie, verdure grigliate, pomodorini, rucola, acciughe
Mozzarella, brie cheese, grilled vegetables, cherry tomatoes, rocket salad, anchovies



AUTUNNALE (1-7) / € 14

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, crudo di Parma, scaglie di grana
Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, Parma ham, sliced of parmesan cheese

BURRATA (1-7) / € 16

Pomodoro, mozzarella, burrata, prosciutto crudo, pomodori confit
Tomato sauce, mozzarella, burrata cheese, raw ham, confit tomatoes

Supplemento crudo di Parma, bresaola, mozzarella di bufala, funghi porcini, carciofi, acciughe / € 3
Extra Parma ham, bresaola, buffalo mozzarella, porcini mushrooms, artichokes, anchovies

Altri supplementi / *Other extras* / € 1

ANTIPASTI

Trota in saor con frutti rossi (1-4-8) / € 14
Trout "in saor" with red fruits

Tartare di Fassona piemontese, tuorlo d'uovo, maionese di foglie di sedano (3-9) / € 16
Fassona meat tartare from Piedmont, egg yolk, celery leaf mayonnaise



Vellutata di piselli, frittella di baccalà, yogurt all'olio evo (1-3-4-7) / € 15
Peas cream, cod fritter, yogurt with extra virgin olive oil

Parmigiana di melanzane (7) / € 14
Eggplant parmigiana



PRIMI PIATTI

Fusilloni di Gragnano, ristretto di pomodoro alle cicale di mare, alloro (1-2) / € 16
Fusilloni di Gragnano pasta, tomato sauce with mantis shrimp, laurel

Tonnarelli cacio, pepe, limone, bottarga (1-3-4-7) / € 16
Tonnarelli pasta with cacio cheese, pepper, lemon, bottarga

Tagliatelle al ragout di faraona e arancia (1-3-9) / € 16
Tagliatelle with guinea fowl ragout and orange

Lasagne alla bolognese (1-3-7) / € 14
Lasagne pasta with "bolognese" ragout

SECONDI PIATTI

Filetto di salmerino, salsa al mandarino, purea di carote e zenzero (4-6) / € 18
Char fillet, mandarin sauce, carrot and ginger cream



Fritto di paranza con verdure (1-2-4) / € 18
Fried fish and vegetables

Entrecote di manzo con caponata di melanzane / € 18
Beef entrecote with eggplant "caponata"



Rollè di cappone alle erbe, salsa alle spugnone, purea di patate (7-10) / € 18
Capon roll with herbs, morel sauce, mashed potatoes



CONTORNI – INSALATE

Insalata Bellagio: insalata mista, pomodorini, tonno, olive, crostini (1-4) / € 10
Bellagio salad: mixed salad, cherry tomatoes, tuna, olives, bread croutons

Insalata mista (misticanza, carote, pomodorini) (7) / € 7
Mixed salad (mixed salad, carrots, cherry tomatoes)



Patatine fritte* (1-5-6) / € 6
French fries



Caponata di melanzane (8) / € 7
Eggplant "caponata"



DESSERT

Il tiramisù della casa (1-3-7) / € 8
Homemade tiramisù

Panna cotta (7) / € 6
Cream pudding



Torta caprese (1-3) / € 7
"Caprese" pie

Gelato artigianale e sorbetti (7) / € 6
Homemade ice-cream and sorbets



Dessert del giorno (1-3-7) / € 6
Dessert of the day

Servizio, pane e coperto € 3
Service, bread and cover

Invitiamo i nostri gentili clienti a comunicarci eventuali allergie ai seguenti prodotti, il nostro personale Vi informerà sui piatti che potrete consumare.

We suggest our kind guests to inform us of any allergies to the following products, our employees will inform you the dishes that you can eat.

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti (Cereals containing gluten and relative products)
2. Crostacei e relativi prodotti (Shellfish and relative products)
3. Uova e relativi prodotti (Eggs and relative products)
4. Pesce e relativi prodotti (Fish and relative products)
5. Arachidi e relativi prodotti (Peanuts and relative products)
6. Semi di soia e relativi prodotti (Soybean and relative products)
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio) (Milk and relative products (incl. lactose))
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti (Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nut, brazil nut, macadamia nuts, and relative products)
9. Sedano e relativi prodotti (Sellery and relative products)
10. Senape e relativi prodotti (Mustard and relative products)
11. Semi di sesamo e relativi prodotti (Sesame seeds and relative products)
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO2 (Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter reported as SO2)
13. Lupino e relativi prodotti (Lupine and relative products)
14. Molluschi e relativi prodotti (Clams and relative products)

* In base alla disponibilità di mercato possono essere utilizzati per le nostre preparazioni anche prodotti surgelati all'origine.

According to the market availability can be used for our preparations also frozen products at the origin.

VINI BIANCHI

WHITE WINES

I REGIONALI (REGIONAL WHITE WINES)

ALPI RETICHE 100% Nebbiolo Chiavennasca	Nino Negri	2020	11,5°	€ 28
GHIBELLINO 100% Sauvignon Blanc	Rainoldi	2019	12°	€ 30
CA' BRIONE 50% Sauvignon 40% Chardonnay 10% Nebbiolo Chiavennasca	Nino Negri	2020	13°	€ 32
OPERA 50% Sauvignon Blanc 40% Chardonnay 10% Chiavennasca	Mamete Prevostini	2020	13°	€ 30

I SECCHI (DRY WHITE WINES)

GAVI ROVERETO 100% Cortese di Gavi	Castellari Bergaglio	2017	12,5°	€ 28
PINOT GRIGIO 100% Pinot Grigio	Stocco	2020	13,5°	€ 28
PIGATO RIVIERA DI PONENTE 100% Pigato Ligure	Calleri	2020	12,5°	€ 28
LUGANA 100% Trebbiano di Lugana	Ca' Lojera	2020	13°	€ 28
VERMENTINO 100% Vermentino	Tommasi	2018	12,5°	€ 28
ROERO ARNEIS 100% Roero	Alasia	2020	12,5°	€ 28

I FRUTTATI (FRUITY WHITE WINES)

RIBOLLA GIALLA 100% Ribolla Gialla	Rocca Bernarda	2020	13°	€ 26
MULLER THURGAU 100% Muller Thurgau	J. Hofstätter	2020	12,5°	€ 28
MALVASIA TRE VENEZIE 100% Malvasia	Stocco	2019	13,5°	€ 26
GEWURZTRAMINER 100% Gewurztraminer	Elena Walch	2020	14°	€ 32
SAUVIGNON "BLANC PICOL" 100% Sauvignon Blanc	Lis Neris	2019	13,5°	€ 34
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 100% Verdicchio	Bucci	2020	13,5°	€ 24

VINI ROSÈ

ROSÈ WINES

SCALABRONE ROSÈ DOC 40% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 20% Syrah	Antinori	2021	13°	€ 30
FIVE ROSES IGT 90% Negroamaro 10% Malvasia Nera	Leone de Castris	2021	12°	€ 30

VINI ROSSI

RED WINES

I VALTELLINESI (REGIONAL RED WINES)

VALGELLA "COSTA BASSA" 100% Nebbiolo Chiavennasca	Sandro Fay	2018	14°	€ 28
INFERNO LA CRUUS 100% Nebbiolo Chiavennasca	Mamete Prevostini	2018	14,5°	€ 32
SASSELLA 100% Nebbiolo Chiavennasca	Triacca	2018	13°	€ 32
SFORZATO "DELL'ORCO" 100% Nebbiolo Chiavennasca	Rivetti & Lauro	2016	15°	€ 60

VINI ROSSI NAZIONALI (NATIONAL RED WINES)

ZIGGURAT TEN. CASTELBUONO 70% Sangiovese 15% Sagrantino 15% Cabernet e Merlot	Tenute Lunelli	2018	14°	€ 26
CHIANTI CLASSICO "CASTELLO DI ALBOLA" Albola 90% Sangiovese 10% Merlot & Syrah		2019	13,5°	€ 30
DOLCETTO D'ALBA 100% Dolcetto	Pio Cesare	2020	13,5°	€ 32
LAGREIN ROSSO 100% Lagrein	Endrizzi	2020	12,5°	€ 28
MORELLINO DI SCANSANO 85% Sangiovese 15% Cabernet, Sauvignon, Ciliegiolo	Mantellasi	2019	13,5°	€ 28
PINOT NERO 100% Pinot Nero	Helena Walch	2020	13°	€ 30
NEBBIOLO LANGHE 100% Nebbiolo	Poderi Luigi Enaudi	2020	14°	€ 30

STRUTTURATI (FULL BODY RED WINES)

AMARONE VALPOLICELLA 50% Corvina Veronese 30% Rondinella 15% Corvione 5% Oseleta	Tommasi	2017	15°	€ 80
VALPOLICELLA "RIPASSO" 85% Corvina Veronese 10% Rondinella 5% Oseleta	Tommasi	2018	13,5°	€ 32
LAMPANTE RISERVA MONTEFALCO ROSSO 70% Sangiovese 15% Sagrantino 15% Cabernet e Merlot	Tenute Lunelli	2017	14,5°	€ 30
BOLGHERI ROSSO DOC 40% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 20% Syrah	Grattaraccio	2020	14°	€ 32
SCHIOPPETTINO 100% Schioppettino	Collavini	2012	13,5°	€ 34
NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 95% Prugnolo Gentile 5% Cannaiolo	Gattavecchi	2016	14°	€ 38

PROSECCO

PROSECCO BISOL BELSTART 100% Glera			11°	€ 30
--	--	--	-----	------



FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC 100% Chardonnay			12,5°	€ 40
FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC (0.375 CL) 100% Chardonnay			12,5°	€ 24
FERRARI MAXIMUM ROSÈ 100% Pinot Nero 30% Chardonnay			12,5°	€ 55
FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC MAGNUM 100% Chardonnay			12,5°	€ 75
FERRARI PERLÈ MILLESIMATO 100% Chardonnay		2015	12,5°	€ 60

IL NOSTRO CHAMPAGNE

OUR CHAMPAGNE



BRUT CARTE D'OR HERITAGE PREMIER – MAGNUM 42% Chardonnay 28% Pinot Noir 30% Pinot Meunier		12°	€ 130
BRUT CARTE D'OR HERITAGE PREMIER 42% Chardonnay 28% Pinot Noir 30% Pinot Meunier		12°	€ 65
BRUT CARTE D'OR HERITAGE PREMIER 42% Chardonnay 28% Pinot Noir 30% Pinot Meunier	a bicchiere/glass	12°	€ 15

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT ST. PETERSBURG 60% Pinot Noir 35% Pinot Meunier 5% Chardonnay	Veuve Clicquot	12°	€ 70
RUINART BRUT 60% Pinot Noir 40% Chardonnay	Ruinart	12°	€ 85
RUINART ROSÉ 60% Pinot Noir 40% Chardonnay	Ruinart	12,5°	€ 105
VEUVE CLICQUOT ST. PETERSBURG (0,375) 60% Pinot Noir 35% Pinot Meunier 5% Chardonnay	Veuve Clicquot	12°	€ 50

MEZZE BOTTIGLIE 0,375

HALF BOTTLES 0,375

BIANCHI / WHITE

PINOT GRIGIO 100% Pinot Grigio	Stocco	2021	13,5°	€ 16
LUGANA 100% Trebbiano di Lugana	Ca' Lojera	2021	13°	€ 18

ROSSI / RED

CHIANTI CLASSICO "CASTELLO DI ALBOLA" 100% Sangiovese	Albola	2019	13,5°	€ 16
VALGELLA "COSTA BASSA" 100% Nebbiolo Chiavennasca	Sandro Fay	2017	13°	€ 16
VALPOLICELLA "RIPASSO" 85% Corvina Veronese 10% Rondinella 5% Oseleta	Tommasi	2018	13,5°	€ 17

VINO AL BICCHIERE

HOUSE WINE

Bianco e rosso / white and red

bicchieri/glass € 6

PROSECCO BISOL BELSTART
100% Glera

€ 6

BIRRA *BEER*

Piccola Pedavena chiara (20 cl)	€ 4
Piccola (20 cl) Dolomiti rossa / Maisel's Weisse	€ 5
Media Pedavena (40 cl)	€ 6
Media (40 cl) Dolomiti rossa / Maisel's Weisse	€ 7
Pedavena chiara / Dolomiti rossa in bottiglia (33 cl)	€ 6

ACQUA MINERALE

Acqua naturale o gasata 75 cl	€ 3,50
-------------------------------	--------

BIBITE ALLA SPINA

Coca Cola / Sprite piccola	€ 4
Coca Cola / Sprite media	€ 5

BIBITE IN LATTINE

Coca Cola, Sprite, Aranciata, Tè al limone, Tè alla pesca, Lemonsoda, Schweppes	€ 4
---	-----

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 2,50
Cappuccino	€ 3
Decaffeinato	€ 2,50
Orzo / ginseng / cioccolata / tè / infusi	€ 3