



VITTORIA
rooftop

MENÙ



LA NOSTRA STORIA

*Fondato nel 2015 da Vincenzo ed Emiliano Novello,
il nostro ristorante sorge al confine di Castellammare di Stabia,
su una delle terrazze panoramiche più suggestive,
affacciata sul mare e con il Vesuvio di fronte.*

Qui la tradizione incontra l'autenticità.

*Ogni antipasto, pizza e pialto è preparato con ingredienti a chilometro zero,
raccolti ogni giorno direttamente dal nostro orto, a pochi passi dal locale.*

Un vero sapore di terra, servito con una vista senza eguali.



OUR STORY

Founded in 2015 by Vincenzo and Emiliano Novello, our restaurant sits at the border of Castellammare di Stabia, on one of the most breathtaking panoramic terraces overlooking the sea and facing the majestic Mount Vesuvius.

Here, tradition meets authenticity.

Every appetizer, pizza, and dessert is crafted using zero-kilometer ingredients, hand-picked daily from our garden just steps away. A true taste of the land, served with a view like no other.



STARTERS

- > STRACCETTI DI PIZZA CON RUCOLA, POMODORINI   €10,00
E SCAGLIE DI PARMIGIANO
- > PIZZA STRIPS WITH ARUGULA, CHERRY TOMATOES
AND PARMESAN SHAVINGS
- > FRITTURA ALL'ITALIANA   €12,00
- > ITALIAN-STYLE FRIED FOOD
- > TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI  €18,00
- > COLD CUTS AND CHEESE BOARD
- > CARPACCIO DI FICHI E PROSCIUTTO CRUDO €15,00
- > CARPACCIO OF FIGS AND HAM
- > TRIS DI PARMIGIANA:    €12,00
ZUCCHINE, CARCIOFI, PATATE, MELANZANE
- > TRIS OF PARMIGIANA:
ZUCCHINI, ARTICHOKES, POTATOES, EGGPLANT
- > BRUSCHETTONE:   €6,00
BURRO, ALICI CETARA, POLVERE OLIVE NERE, BASILICO
- > BRUSCHETTONE:
TOASTED BREAD WITH BUTTER, CETARA ANCHOVIES,
BLACK OLIVE POWDER, BASIL
- > PATATA IMBOTTITA (P.COTTO/AFFUMICATO, SCAMORZA)  €6,00
- > COLD CUTS AND CHEESE BOARD
- > BRUSCHETTE DELL'ORTO 5 PZ  €12,00
- > TOAST BREAD WITH SEASONED VEGETABLES FROM OUR GARDEN 5 PZ
- > FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI 4 PZ  €10,00
- > FIOR DI LATTE MOZZARELLA CHEESE OF LATTARI MOUNTAINS 4 PZ
- > CAPRESE A PIATTO (POMODORI DI SORRENTO, MOZZARELLA)  €12,00
- > FLAT CAPRESE (SORRENTO TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE)
- > PROVOLA DELLA PENISOLA 4 PZ  €10,00
- > PENINSULA PROVOLA CHEESE 4 PZ
- > INSALATONE VITTORIA   €16,00
LATTUGA, PROVOLA, TONNO, PROVOLONE PICCANTE
LETTUCE, PROVOLA CHEESE, TUNA, SPICY PROVOLONE CHEESE
- > PIZZA TURCA  €5,00
- > PIZZA WITHOUT TOPPINGS



SEA STARTERS

- > GAMBERI IN PANKO  €8,00
- > SHRIMP IN PANKO
- > INSALATA DI POLIPO  €12,00
- > OCTOPUS SALAD
- > INSALATA CALAMARI E FINOCCHI  €14,00
- > SQUID AND FENNEL SALAD
- > ALICI E CALAMARELLE FRITTE    €14,00
- > FRIED ANCHOVIES AND SQUID
- > TARTARE DI TONNO, GAMBERI, SCAMPI    €20,00
- > TUNA TARTARE, SHRIMP, LANGOUSTINE
- > TRIS DI PESCE: CALAMARO IMBOTTITO, POLIPETTI ALLA LUCIANA  €30,00
PESCE SPADA IN GUAZZETTO
- > TRIS OF FISH: STUFFED SQUID, OCTOPUS WITH CHERRY TOMATOES
SWORDFISH IN GUAZZETTO

SIDE DISHES

- > ZUCCHINE GRIGLIATE €6,00
- > GRILLED ZUCCHINI
- > MELANZANE GRIGLIATE €6,00
- > GRILLED EGGPLANT
- > PATATE FRITTE €6,00
- > FRENCH FRIES
- > CAVOLFIORI DELLA CASA €6,00
- > CAULIFLOWER FROM THE HOUSE
- > PEPERONCINI DEL FIUME €10,00
- > RIVER CHILLIES
- > MELANZANE A FUNGHETTI  €8,00
- > EGGPLANT WITH TOMATO
- > POMODORO DI SORRENTO €8,00
- > SORRENTO TOMATOES
- > MIX CONTORNI DELL'ORTO x1 €15,00
- > MIX HOMEMADE VEGETABLES x1
- > COPERTO € 2,00
- > TABLE SETTING € 2,00



PIZZA

- > **MARGHERITA**   €10,00
FIOR DI LATTE, POMODORO, BASILICO, OLIO D'OLIVA
MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, BASIL, OLIVE OIL
- > **MARINARA**   €8,00
POMODORO, ORIGANO, ALICI DI CETARA, OLIVE NERE, OLIO D'OLIVA
TOMATO, GARLIC, ANCHOVIES, OLIVES, OREGANO, OLIVE OIL
- > **IL BUTTERO**   €12,00
FIOR DI LATTE, LARDO DI COLONNATA, CIPOLLE DI TROPEA,
POLVERE DI OLIVE NERE, OLIO D'OLIVA
MOZZARELLA CHEESE, LARD OF COLONNADE,
TROPEA ONION, BLACK OLIVES, BASIL, OLIVE OIL
- > **CAMPAGNOLA**   €12,00
FIOR DI LATTE, GUANCIALE E MELANZANE ARROSTITE, OLIO D'OLIVA
MOZZARELLA CHEESE, ROASTED EGGPLANT, PORK CHEEK, BASIL, OLIVE OIL
- > **IL TERZIERE**   €12,00
PROVOLA DI VICO EQUENSE, P. COTTO AFFUMICATO,
DATTERINI GIALLI E ROSSI, OLIO D'OLIVA
PROVOLA CHEESE, COOKED HAM, YELLOW AND RED
CHERRY TOMATOES, BASIL, OLIVE OIL
- > **BELZEBÙ**    €12,00
FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, POMODORO,
TARALLO SBRICIOLATO, OLIO D'OLIVA
MOZZARELLA CHEESE, SPICY SALAMI, TOMATO, CRUMBLED TARALLO, OLIVE OIL
- > **CIANCIOSA**   €12,00
FIOR DI LATTE, POMODORO, SALSICCIA, P. COTTO
MIX FUNGHI, OLIO D'OLIVA
MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, SAUSAGE, HAM, MIX MUSHROOMS, OLIVE OIL
- > **CAPRI**   €12,00
PIZZA TURCA CON MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO,
POMODORO DI SORRENTO FRESCO, ORIGANO, OLIO D'OLIVA
FRESH BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, FRESH SORRENTO'S TOMATO,
BASIL, OREGANO, OLIVE OIL
- > **FAVOLA**    €12,00
PROVOLA DI VICO EQUENSE, MORTADELLA IGP
GRANELLI DI PISTACCHIO, OLIO D'OLIVA
PROVOLA CHEESE, MORTADELLA, PISTACHIO GRANULES, OLIVE OIL
- > **VITTORIA**   €12,00
MOZZARELLA DI BUFALA, DATTERINI GIALLI E ROSSI
GRATTUGIATA DI LIMONE, OLIO D'OLIVA
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, YELLOW AND RED CHERRY TOMATOES,
LIME GRANULES, OLIVE OIL



GOURMET PIZZA

> PERA LOVE

€16,00

FIOR DI LATTE, CRUDO DI PARMA DOP 36 MESI, STRACCIATELLA DI BUFALA, GOCCE DI PERA, CIALDE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 36 MESI, OLIO D'OLIVA MOZZARELLA CHEESE, PARMA RAW HAM, BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE PEAR DROPS, PARMESAN CHEESE WAFFLES, OLIVE OIL

> NORVEGESE

€16,00

BASE FOCACCIA, SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE, STRACCIATELLA DI BUFALA, GOCCE DI LIMONE, PREZZEMOLO ESSICCATO, OLIO D'OLIVA FOCACCIA BASE, NORWEGIAN SMOKED SALMON, LEMON DROPS, BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE, DRIED PARSLEY, OLIVE OIL

> MONTE FAITO

€16,00

PROVOLA AFFUMICATA, CREMA DI ASPARAGI, PUNTARELLE DI ASPARAGI SALTATE IN PADELLA, ALL' USCITA SPECK AFFUMICATO, CREMA DI PECORINO, OLIO D'OLIVA SMOKED PROVOLA CHEESE, CREAMED ASPARAGUS, SAUTEED ASPARAGUS PUNTARELLE, AT 'EXIT SMOKED SPECK, CREAMED PECORINO CHEESE, OLIVE OIL

> 4 FORMAGGI

€15,00

FIOR DI LATTE, CREMA DI PECORINO, GOCCE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP. GRATTUGIATA DI BLUE DI BUFALA, ERBORINATO, BASILICO, OLIO D'OLIVA MOZZARELLA CHEESE, PECORINO CREAM, GRATED BUFFALO BLUE, DROPS OF PARMIGIANO REGGIANO DOP. BLUE CHEESE, BASIL, OLIVE OIL

> SORRENTO

€16,00

FIOR DI LATTE, POMODORINI GIALLI, ALICI DI CETARA, CAPPERI, STRACCIATELLA DI BUFALA, OLIVE NERE DI GAETA, GRATTUGIATA DI LIMONE, OLIO D'OLIVA MOZZARELLA CHEESE, YELLOW CHERRY TOMATOES, CETARA ANCHOVY, CAPERS, STRACCIATELLA DI BUFALA, GAETA BLACK OLIVES, GRATED LEMON, OLIVE OIL

> LIMONCELLO

€16,00

STRACCIATELLA DI BUFALA, DATTERINO GIALLO, BASILICO GAMBERETTI MARINATI AL LIMONCELLO, DATTERINO ROSSO SEMI DRY, OLIO D'OLIVA BUFFALO STRACCIATELLA, YELLOW CHERRY TOMATOES, BASIL, LIMONCELLO-MARINATED SHRIMP, SEMI-DRY RED DATTERINO, OLIVE OIL

> NERANO

€16,00

CREMA DI ZUCCHINE, FIOR DI LATTE, PANCETTA STECCATA, CHIPS DI ZUCCHINE, SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO DOP, OLIO D'OLIVA ZUCCHINI CREAM, FIOR DI LATTE, BACON STRIPS, ZUCCHINI CHIPS, PROVOLONE DEL MONACO DOP CHEESE FLAKES, OLIVE OIL

GOURMET RUOTINO

> RUOTINO DEL CARRO 🌾🐟

€14,00

POMODORINI ROSSI SALTATI IN PADELLA CON AGLIO E OLIO,
OLIVE NERE DI GAETA, FILETTI DI ALICI DI CETARA,
POMODORINI GIALLI SEMI DRY, POLVERE DI OLIVE
SAUTEED RED CHERRY TOMATOES WITH GARLIC AND OIL,
GAETA BLACK OLIVES, CETARA ANCHOVY FILLETS,
SEMI-DRIED YELLOW TOMATOES, OLIVE POWDER

> RUOTINO AL TONNO 🌾🥛🐟

€14,00

FIOR DI LATTE, ALL'USCITA TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA,
SEDANO, RICOTTA AROMATIZZATA ALLA SENAPE, CONFETTURA DI FICHI
MOZZARELLA CHEESE, WHEN IT COMES OUT YELLOWFIN TUNA TARTARE,
CELERY, MUSTARD-FLAVORED RICOTTA, FIG JAML

> RUOTINO AI PORCINI 🌾🥛

€14,00

CREMA DI PORCINI BUFALA, ALL' USCITA CRUDO DI PARMA DOP 36 MESI
CREAM OF PORCINI BUFFALO MUSHROOMS,
WHEN IT COMES OUT CRUDO DI PARMA DOP 36 MONTHS





DRINK AND MORE

> ACQUA NATIA FERRARELLE 1LT	€3,50
> SPARKLING STILL/WATER 1LT	
> FANTA IN VETRO 33 CL	€4,00
> COCA COLA IN VETRO 33 CL	€4,00
> TENNENT'S 33 CL	€7,00
> BIRRA AGRICOLA AMBRATA 33CL	€8,00
> BIRRA AGRICOLA BIONDA 33CL	€7,00
> LIQUORI	€4,00

ALCOOLIC DRINK

> GIN TONIC/LEMON	€10,00
> TEQUILA TONIC	€10,00
> APEROL SPRITZ	€10,00
> CAMPARI SPRITZ	€12,00
> HUGO SPRITZ	€13,00
> LIMONCELLO SPRITZ	€13,00
> NEGRONI / NEGRONI SBAGLIATO	€13,00

DESSERT



PAN DI STELLE

7,00€



**BARATTOLO YOGURT
E FRUTTI DI BOSCO**

7,00€



**CROCCANTE AL
PISTACCHIO**

7,00€



**CHEESCAKE
CARMELLO SALATO**

7,00€



**CHEESCAKE
AI FRUTTI DI BOSCO**

7,00€



**CHEESCAKE COCCO
E CIOCCOLATO**

7,00€



CHEESCAKE OREO

7,00€



TIRAMISÙ

7,00€



**LIMONCINO
SEMIFREDDO**

7,00€

FOOD SAFETY

CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI



(GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)

Cereals containing gluten

(wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products)



CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

Crustaceans and products based on shellfish



UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

Eggs and by-products



PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Fish and products based on fish



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

Peanuts and peanut-based products



SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

Soy and soy-based products



LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

Milk and dairy products (lactose included)

FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI

(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ,



DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA)

Fruit in shell

(almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios, macadamia nuts, or queensland nuts and their by-products)



SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

Celery and products based on celery



SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

Mustard and mustard-based products



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO

Sesame seeds and sesame seed-based products



SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg



LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

Lupine and lupine-based products



MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Molluscs and products based on molluscs

