

MENÙ



VITTORIA
rooftop

DAL 2015 · CUCINA A CHILOMETROZERO



LA NOSTRA STORIA · OUR STORY

Tradizione che incontra il mare

Tradition that meets the sea



Fondato nel 2015 da Vincenzo ed Emiliano Noviello,
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 piatto 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.

Founded in 2015 by Vincenzo and Emiliano Noviello, our restaurant sits at the edge 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 with zero-kilometer ingredients, hand-picked daily from our own
garden, just steps from the restaurant. A true taste of the land, served with a view like no other.

— Vincenzo & Emiliano Noviello



L'ORA D'ORO

Il tramonto sul golfo

UNA VISTA SENZA EGUALI

PER INIZIARE

Antipasti

STARTERS



Frittura all'Italiana ^{1.3.7} €15

Frittura mista della tradizione

MIXED ITALIAN-STYLE FRIED PLATTER

Pizza Turca ¹ €5

Disco di pasta fritta senza condimenti

FRIED PIZZA DOUGH, NO TOPPINGS

Tagliere di Salumi e Formaggi ^{7.12} €20

Selezione di salumi e formaggi locali

COLD CUTS & CHEESE BOARD

Carpaccio di Fichi e Prosciutto Crudo €15

Fichi freschi e prosciutto crudo

FIG & RAW HAM CARPACCIO

Caponata Nostrana ⁹ €10

Caponata di verdure dell'orto

HOMEMADE VEGETABLE CAPONATA

Bruschette dell'Orto ¹ €15

Pane tostato con verdure di stagione 5 pz

TOASTED BREAD WITH GARDEN VEGETABLES · 5 PCS



Fior di Latte dei Monti Lattari ⁷ €10

Mozzarella fior di latte dei Monti Lattari 4 pz

LATTARI MOUNTAINS FIOR DI LATTE MOZZARELLA · 4 PCS

Caprese a Piatto ⁷ €15

Pomodori di Sorrento e mozzarella

SORRENTO TOMATOES & MOZZARELLA

Tris di Parmigiana ^{1.3.7} €15

Zucchine, carciofi, patate e melanzane

ZUCCHINI, ARTICHOKE, POTATO & EGGPLANT PARMIGIANA

Provola della Penisola ⁷ €10

Provola affumicata della penisola sorrentina 4 pz

SORRENTINE PENINSULA SMOKED PROVOLA · 4 PCS

Bruschettone ^{1.4.7} €10

Burro, alici di Cetara, polvere di olive nere e basilico

BUTTER, CETARA ANCHOVIES, BLACK OLIVE POWDER & BASIL

DAL MARE

Antipasti di Mare

SEA STARTERS



Insalata di Polipo ¹⁴ €15

Polpo lessato con olio e limone

OCTOPUS SALAD

Insalata di Calamari e Finocchi ¹⁴ €14

Calamari e finocchi croccanti

SQUID & FENNEL SALAD

Alici e Calamarelle Fritte ^{1.4.14} €16

Alici e piccoli calamari fritti

FRIED ANCHOVIES & BABY SQUID

Gamberi in Panko ^{1.2.3} €12

Gamberi croccanti in panko

PANKO-CRUSTED SHRIMP

Carpaccio di Tonno ⁴ €20

Crudo di tonno

RAW TUNA CARPACCIO

Frittura di Gamberi e Calamari ^{1.2.14} €20

Gamberi e calamari fritti

FRIED SHRIMP & SQUID

DALL'ORTO

Contorni

SIDE DISHES



Peperoncini del Fiume €10

Peperoncini verdi saltati

SAUTÉED RIVER CHILLIES

Pomodoro di Sorrento €8

Pomodori di Sorrento in insalata

SORRENTO TOMATO SALAD

Mix Contorni dell'Orto €20

Selezione di verdure dell'orto x1

GARDEN VEGETABLE SELECTION · X1

Melanzane a Funghetti €8

Melanzane stufate al pomodoro

EGGPLANT STEWED IN TOMATO

Zucchine Grigliate €6

Zucchine alla griglia

GRILLED ZUCCHINI

Melanzane Grigliate €6

Melanzane alla griglia

GRILLED EGGPLANT

Patate Fritte €6

Patatine fritte

FRENCH FRIES



LA TERRAZZA

Sotto il pergolato di luci

LANTERNE · BREZZA DI MARE · AL TRAMONTO

SPECIALITÀ 2026

Bun

BUN



Orange Bay ¹⁻²⁻³

€13

Gambero spadellato, maionese all'arancia e misticanza

SAUTÉED SHRIMP, ORANGE MAYONNAISE & MIXED GREENS

Alchimia Marina ¹⁻¹⁴

€15

Polpo fritto, crema di patate e profumo di limone

FRIED OCTOPUS, POTATO CREAM & LEMON ZEST

Nordic Fusion ¹⁻⁴⁻⁷

€14

Salmone, crema di formaggio, avocado, cipolla e pomodoro

SALMON, CREAM CHEESE, AVOCADO, ONION & TOMATO

PIZZA FRITTA

Fritti Special

STUFFED FRIED PIZZA



Oro Fritto ¹⁻⁷

€13

Pomodoro San Marzano, basilico fresco e Parmigiano Reggiano

SAN MARZANO TOMATO, FRESH BASIL & PARMIGIANO REGGIANO



LA BASE DI TUTTO

Pomodoro, basilico, olio

SAN MARZANO · AGLIO · ORIGANO



DAL FORNO

Pizza

LE CLASSICHE · THE CLASSICS



Margherita ^{1.7} €10

Fior di latte, pomodoro, basilico, olio d'oliva

FIOR DI LATTE, TOMATO, BASIL, OLIVE OIL

Marinara ^{1.4} €8

Pomodoro, origano, alici di Cetara, olive nere, olio d'oliva

TOMATO, OREGANO, CETARA ANCHOVIES, BLACK OLIVES, OLIVE OIL

Il Buttero ^{1.7} €12

Fior di latte, lardo di Colonnata, cipolle di Tropea, polvere di olive nere, olio d'oliva

FIOR DI LATTE, COLONNATA LARDO, TROPEA ONION, BLACK OLIVE POWDER, OLIVE OIL

Campagnola ^{1.7} €12

Fior di latte, guanciale e melanzane arrostiti, olio d'oliva

FIOR DI LATTE, GUANCIALE, ROASTED EGGPLANT, OLIVE OIL

Cotta a Crudo ^{1.7} €12

Base focaccia, in uscita mozzarella di bufala e crudo di Parma

FOCACCIA BASE, FINISHED WITH BUFFALO MOZZARELLA & PARMA RAW HAM

DAL FORNO

Pizza

LE CLASSICHE · THE CLASSICS



Belzebù ^{1.7-8} €12

Fior di latte, salame piccante, pomodoro, tarallo sbriciolato, olio d'oliva

FIOR DI LATTE, SPICY SALAMI, TOMATO, CRUMBLed TARALLO, OLIVE OIL

Cianciosa ^{1.7} €12

Fior di latte, pomodoro, salsiccia, prosciutto cotto, mix di funghi, olio d'oliva

FIOR DI LATTE, TOMATO, SAUSAGE, COOKED HAM, MIXED MUSHROOMS, OLIVE OIL

Capri ^{1.7} €12

Base di pizza turca, mozzarella di bufala, pomodoro di Sorrento fresco, basilico, origano, olio, d'oliva

FRIED-DOUGH BASE, BUFFALO MOZZARELLA, FRESH SORRENTO TOMATO, BASIL, OREGANO, OLIVE OIL

Favola ^{1.7-8} €12

Provola di Vico Equense, mortadella IGP, granella di pistacchio, olio d'oliva

VICO EQUENSE PROVOLA, IGP MORTADELLA, PISTACHIO GRAINS, OLIVE OIL

Vittoria ^{1.7} €12

Mozzarella di bufala, datterini gialli e rossi, grattugiata di limone, olio d'oliva

BUFFALO MOZZARELLA, YELLOW & RED DATTERINI, GRATEDLEMON, OLIVE OIL



PARTICOLARI CHE CONTANO

Materie prime DOP, alta espressione

MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI DEL PIENNOLO

ALTA PIZZERIA

Gourmet Pizza

SIGNATURE PIZZAS



Pera Love ¹⁻⁷ €16

Fior di latte, crudo di Parma DOP 36 mesi, stracciatella di bufala, gocce di pera, cialde di Parmigiano Reggiano DOP, olio d'oliva

FIOR DI LATTE, 36-MONTH PARMA DOP HAM, BUFFALO STRACCIATELLA, PEAR DROPS, PARMIGIANO REGGIANO DOP WAFERS, OLIVE OIL

Norvegese ¹⁻⁴⁻⁷ €16

Base focaccia, salmone affumicato norvegese, stracciatella di bufala, gocce di limone, prezzemolo essiccato, olio d'oliva

FOCACCIA BASE, NORWEGIAN SMOKED SALMON, BUFFALO STRACCIATELLA, LEMON DROPS, DRIED PARSLEY, OLIVE OIL

La Nocina ¹⁻⁷⁻⁸ €18

Vellutata di noci, mozzarella di bufala, datterini rossi e gialli, crudo di Parma, Grana Padano e noci sbriciolate

WALNUT CREAM, BUFFALO MOZZARELLA, RED & YELLOW DATTERINI, PARMA RAW HAM, GRANA PADANO & CRUMBLed WALNUTS

5 Formaggi ¹⁻⁷ €18

Fior di latte, crema di pecorino, gocce di Parmigiano Reggiano DOP, grattugiata di blu di bufala erborinato, basilico, stracchino in uscita, olio d'oliva

FIOR DI LATTE, PECORINO CREAM, PARMIGIANO REGGIANO DOP DROPS, GRATED BUFFALO BLUE CHEESE, BASIL, STRACCHINO TO FINISH, OLIVE OIL

Roast Beef ¹⁻⁷⁻¹² €16

Roast beef, rucola, pomodorini cotti, datterini scottati, scaglie di Grana Padano, aceto balsamico di Modena

ROAST BEEF, ROCKET, COOKED CHERRY TOMATOES, SEARED DATTERINI, GRANA PADANO FLAKES, MODENA BALSAMIC VINEGAR

Truffle 1.7 — €20

Panna, mozzarella, pepe in grani, sale, olio al tartufo e 10 g di carpaccio di tartufo estivo Plantin

CREAM, MOZZARELLA, PEPPERCORNS, SALT, TRUFFLE OIL & 10G OF PLANTIN SUMMER TRUFFLE CARPACCIO

Nerano 1.7 — €16

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 FLAKES, OLIVE OIL

PIZZA A RUOTA DI CARRO

Gourmet Ruotino

CARTWHEEL GOURMET PIZZA



Ruotino del Carro 1.4 — €14

Pomodorini rossi saltati con aglio e olio, olive nere di Gaeta, filetti di alici di Cetara, pomodorini gialli semi dry, polvere di olive

SAUTÉED RED CHERRY TOMATOES WITH GARLIC & OIL, GAETA BLACK OLIVES, CETARA ANCHOVY FILLETS, SEMI-DRIED YELLOW TOMATOES, OLIVE POWDER

Ruotino di Tonno 1.4.7 — €14

Datterini rossi, fior di latte, filetti di tonno, cipolla croccante, spolverata di origano

RED DATTERINI, FIOR DI LATTE, TUNA FILLETS, CRISPY ONION, OREGANO DUSTING

Ruotino ai Porcini 1.7 — €14

Crema di porcini, mozzarella di bufala, in uscita crudo di Parma DOP 36 mesi

PORCINI CREAM, BUFFALO MOZZARELLA, FINISHED WITH 36-MONTH PARMA DOP HAM

AN GIN DI VITA

MOMENTO RELAX

Aperitivo vista mare

COCKTAIL, SOFT DRINK

DA BERE

Drink & More

BEVANDE · BEVERAGES



ANALCOLICI · SOFT

Acqua Ferrarelle Sparkling / still water · 1L €3,50

Fanta Glass bottle · 33cl €4

Coca-Cola Glass bottle · 33cl €4

ALCOLICI · COCKTAIL & BEER

Tennent's BEER · 33CL €7

Heineken BEER · 33CL €6

Liquori LIQUEURS €5

Gin Tonic / Lemon €10

Aperol Spritz €10

Tequila Tonic €10

Campari Spritz €12

Limoncello Spritz €13

Negroni / Sbagliato €13

DOLCI

Dessert

I NOSTRI DOLCI · OUR DESSERTS



Pan di Stelle 1.3.6.7.8

CHOCOLATE HAZELNUT

€8



Semifreddo 1.3.7 al Limoncino

LIMONCELLO
SEMIFREDDO

€8



Tiramisù 1.3.7

CLASSIC TIRAMISÙ

€8



Cheesecake Oreo

1.3.6.7

OREO CHEESECAKE

€8



Cheesecake Caramello Salato

1.3.7

SALTED CARAMEL
CHEESECAKE

€8



Barattolo Yogurt e Frutti di Bosco

1.7

YOGURT & BERRIES JAR

€8



Cheesecake ai Frutti di Bosco

1.3.7

MIXED-BERRY CHEESECAKE

€8



Cheesecake Cocco e Cioccolato

1.3.7.8

COCONUT & CHOCOLATE
CHEESECAKE

€8



Croccante al Pistacchio

PISTACHIO CRUNCH

1.3.7.8

€8

Allergeni

FOOD SAFETY · ALLERGENS — REG. UE 1169/2011



I numeri accanto a ogni piatto indicano gli allergeni presenti.

THE NUMBERS BESIDE EACH DISH INDICATE THE ALLERGENS IT CONTAINS.

1 Cereali contenenti glutine
CEREALS CONTAINING GLUTEN

3 Uova e derivati
EGGS & PRODUCTS THEREOF

5 Arachidi e derivati
PEANUTS & PRODUCTS THEREOF

7 Latte e derivati (lattosio)
MILK & DAIRY (LACTOSE)

9 Sedano e derivati
CELERY & PRODUCTS THEREOF

11 Semi di sesamo
SESAME SEEDS

13 Lupini e derivati
LUPIN & PRODUCTS THEREOF

2 Crostacei e derivati
CRUSTACEANS & PRODUCTS THEREOF

4 Pesce e derivati
FISH & PRODUCTS THEREOF

6 Soia e derivati
SOY & PRODUCTS THEREOF

8 Frutta a guscio
TREE NUTS

10 Senape e derivati
MUSTARD & PRODUCTS THEREOF

12 Anidride solforosa e solfiti
SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES

14 Molluschi e derivati
MOLLUSCS & PRODUCTS THEREOF



VITTORIA
rooftop