



VISTAMARE

BAR • APERITIVI • RISTORANTE

MENU



VISTAMARE

BAR • APERITIVI • RISTORANTE

CRUDI E ANTIPASTI / RAW AND APPETIZERS

CRUDI PIATTO DA COMPORRE A SCELTA/ RAW TO COMPOSE AT YOUR CHOICE:

OSTRICA¹⁴

Oyster

€ 8,00 l'uno

GAMBERO ROSSO ^{*2,12}

Red Prawn

€ 8,00 l'uno

SCAMPO ^{*2,12}

Langoustine

€ 9,00 l'uno

TARTARE DI TONNO ^{*4,12}

Tuna tartare

€ 18,00

TENTACOLO DI POLPO ARROSTITO SU VELLUTATA DI ZUCCA ^{*12,14}

Roasted cuttlefish on courgette cream and toasted pine nuts

€ 17,00

TAGLIATELLA DI SEPPIA E PISELLI ^{*12,14}

Cuttlefish and pea noodles

€ 15,00

“ Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”

(*) Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.



VISTAMARE

BAR • APERITIVI • RISTORANTE

PRIMI PIATTI / PASTA COURSES

RAVIOLO RIPIENO DI BUFALA,
POMODORI SECCHI E BASILICO CON GENOVESE DI TONNO *1,3,4,7,9,12
Ravioli stuffed with buffalo, dried tomatoes and basil with Genoese tuna
€ 20,00

LINGUINA TRAFILATA AL BRONZO CON VONGOLE *1,3,7,14
Linguina Pasta drawn with clams
€ 16,00

GNOCCHETTO CON PESCATO LOCALE CON PORRO E SALICORNIA *1,3,4,7,9,12
Gnocchetto with local fish with leek and glasswort
€ 18,00

PENNETTE O GNOCCHO AL POMODORO *1,3,7,12
Pennette Pasta or Gnocchi with Tomato
€ 8,00



VISTAMARE

BAR • APERITIVI • RISTORANTE

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

PESCATO DEL GIORNO / *CATCH OF THE DAY:*

(al forno con le patate sfumato al vino bianco; con pomodorino ed olive; arrosto con insalata verde)
(baked with potatoes stewed in white wine; with cherry tomatoes and olives; roasted with green salad)

SPIGOLA, ORATA, OMBRINA, DENTICE, ROMBO, PEZZOGNA ^{4,14}

Sea bass, sea bream, Croaker, Snapper, Turbot, Saddled Bream

€ 70,00 al Kg

INVOLTINO DI RANA PESCATRICE E PANCETTA AL ROSMARINO

SU LETTO DI ZUCCHINE ^{*4,12}

monkfish roll and bacon with rosemary on a bed of courgettes

€ 18,00

TRANCIO DI BACCALÀ IN TEMPURA SU CREMA DI CECI E FONTINA ^{*1,4,5,7,12}

Tempura cod steak on chickpea cream and fontina cheese

€ 16,00

FRITTURA DI CALAMARI ^{*1,2,3,5,12,14}

Fried Squid

€ 16,00

COTOLETTA E PATATINE ^{*1,2,3,5,12,14}

Schnitzel and Chips

€ 10,00



VISTAMARE

BAR • APERITIVI • RISTORANTE

CONTORNI / *SIDE DISHES*

CONTORNI DI STAGIONE

Seasonal side dishes

€ 5,00

PATATINE FRITTE *1,2,3,5,12,14

French Fries

€ 5,00

INSALATA VERDE

Green salad

€ 5,00



VISTAMARE

BAR • APERITIVI • RISTORANTE

DESSERTS

TARTUFO DI GENNARO BOTTONE DIVERSI GUSTI

Different tastes truffle by Gennaro Bottone

€ 6,00

CANNOLO SCOMPOSTO / DECOMPOSED CANNOLO

Gelato al fior di latte e ricotta di pecora con cialda di cannolo, gocce di cioccolato e granella di pistacchio

Mozzarella and sheep ricotta ice cream with cannolo wafer, chocolate drops and pistachio grains

€ 6,00

TORTINO RICOTTA E PERA / RICOTTA AND PEAR PIE

Gelato al fior di latte e ricotta con cubetti di pere racchiuso da due biscotti con gocce di cioccolato

Fior di latte and ricotta ice cream with pear cubes enclosed by two chocolate chip cookies

€ 6,00

DOLCI DEL GIORNO

Sweets of the day

€ 6,00

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

Sliced seasonal fruit

€ 6,00