



VISTAMARE

BAR • APERITIVI • RISTORANTE

## CRUDI

### RAW

<b>OSTRICA GOLD</b> *2,12,14 <i>Gold Oyster</i>	<b>€ 8,00 / Pz</b>
<b>SCAMPO JAMBO</b> *2,12,14 <i>Langoustine Jambo</i>	<b>€ 12,00 / Pz</b>
<b>GAMBERO ROSSO</b> *2,12,14 <i>Red Praws</i>	<b>€ 9,00 / Pz</b>
<b>TARTARE DI PESCATO</b> *4,12 <i>Fish tartare</i>	<b>€ 20,00</b>

“ Il pesce destinato ad 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.  
“The fish intended to be eaten raw or practically raw has undergone preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of EC Regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.”

(\*\*) Product subjected to preventive reclamation treatment by freezing in compliance with the provisions of reg. EC 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1.

## ANTIPASTI

### APPETIZERS

## TRADIZIONALI

### TRADITIONAL

**INSALATA DI MARE** \* 2,9,12,14 € 18,00  
*Sea Salad*

**SAUTÉ DI FRUTTI DI MARE** \* 1,12,14 € 15,00  
*Seafood Sauté*

**MOSCARDINI IN GUAZZETTO** \* 1,12,14 € 16,00  
*Little Octopus with Red Sauce*

**SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI** \* 7 € 15,00  
*Selection of Cold Cuts and Cheese*

## STAGIONALI

### SEASONAL

**ZUPPETTA TRA ORTO E MARE**\*2,4,6,12,14 € 17,00  
*Soup between Garden and Sea*

**SGOMBRO, CAVOLFIORI E ACCIUGHE** \* 4,7,16 € 16,00  
*Mackerel, Cauliflower and Anchovies*

## PRIMI

### PASTA

#### TRADIZIONALI

##### TRADITIONAL

LINGUINA CON LE VONGOLE \* 1,12,14 € 20,00  
*Linguina with Clams*

MEZZO PACCHERO ALLO SCOGLIO \* 1,2,4,12,14 € 22,00  
*Typical Seafood Italian Pasta*

#### STAGIONALI

##### SEASONAL

FUSILLONE CON BACCALA', SCAROLA E MANDORLE \*1,4,8,12, € 20,00  
*Fusillone Pasta with SaltedCod, Escarole and Almonds*

MISCHIATO CON SPANNOCCHIE, SALICORNIA  
E LIMONE NERO \*1,2,12 € 20,00  
*Mixed Pasta with Corn Cobs, Salicornia and Black Lemon*

## SECONDI MAIN COURSES

### TRADIZIONALI TRADIZIONAL

**FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E ALICI** \* 1,2,4,12,14 € 20,00  
*Fried Calamari, Prawns and Anchovies*

**GRIGLIATA MISTA** \* 2,4,12,14 € 30,00  
Tonno, Trancio di Pescato, Calamaro, Polpo, Mazzancolla  
*Mixed seafood grill*  
*Tuna, Slice of Fish, Seppia, Octopus, Prawns*

**PESCATO DEL GIORNO SU DISPONIBILITA'** \* 1,2,4,12,14 € 70,00 KG  
*Daily Catch Fish upon Availability*

### STAGIONALI SEASONAL

**'SALSICCIA E BROCCOLETTI'** \* 3,4 € 20,00  
*Cuttlefish Sausage and Broccoli Rabe*

**PESCATO IN GUAZZETTO, ZAFFERANO  
E LENTICCHIE** \*4,9,12,14 € 22,00  
*Fisch stew, Saffron and Lentils*

**CONTORNI**  
**SIDE DISHES**

<b>INSALATA VERDE</b> Green salad	<b>€ 5,00</b>
<b>INSALATA MISTA</b> Mixed salad	<b>€ 5,00</b>
<b>PATATE AL FORNO</b> Baked Potatoes	<b>€ 5,00</b>
<b>CONTORNO DEL GIORNO</b> Day Side Dishes	<b>€ 5,00</b>

## DESSERTS

**SELEZIONE DI TARTUFI DI GENNARO BOTTONE** € 8,00/Pz  
*Selection of truffle by Gennaro Bottone*

### NERO

Cioccolato e nocciola, granella di nocciole I.G.P. del Piemonte, cuore di cioccolato fondente  
*Chocolate and hazelnut, chopped I.G.P. hazelnuts of Piedmont, dark chocolate heart*

### CROCCANTE AL RHUM

Croccantino al Rhum, granella di nocciola caramellata, cuore di cioccolato fondente  
*Rhum crunchy, caramelized hazelnut, dark chocolate heart*

### COCCO

Cocco con cuore di cioccolato fondente ricoperto di cocco Rapé di Ceylon  
*Coconut with dark chocolate heart covered with Ceylon Rapé coconut*

### NOCCIOLA

Nocciola I.G.P. del Piemonte, granella di nocciole, cuore di cioccolato fondente  
*I.G.P. hazelnut from Piedmont, chopped hazelnuts, dark chocolate heart*

### PISTACCHIO

Pistacchio, granella di pistacchio e mandorla perlata, cuore di cioccolato fondente  
*Pistachio, chopped pistachios and pearled almonds, dark chocolate heart*

### CANNOLO SCOMPOSTO / DECOMPOSED CANNOLO

Fior di latte, ricotta di pecora con cialda di cannolo, gocce di cioccolato e granella di pistacchio  
*Milk Cream, sheep ricotta with cannolo wafer, chocolate drops and pistachio grains*

### TORTINO RICOTTA E PERA / RICOTTA AND PEAR PIE

Fior di latte e ricotta con cubetti di pere racchiuso da due biscotti con gocce di cioccolato  
*Milk Cream, ricotta with pear cubes enclosed by two chocolate chip cookies*

## DESSERTS

<b>DOLCE DEL GIORNO</b> <i>Sweet of the day</i>	€ 8,00
<b>TIRAMISÙ</b> <i>Tiramisù</i>	€ 8,00
<b>BABÀ</b> <i>Babà</i>	€ 8,00
<b>CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO</b> Cheesecake with Berries	€ 8,00
<b>SORBETTO AL LIMONE</b> <i>Lemon Sorbet</i>	€ 7,00
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b> <i>Sliced seasonal fruit</i>	€ 7,00



## BEVANDE

<b>SERVIZIO</b> <i>Service</i>	per persona € 1,50
<b>SU ORDINAZIONE SERVIZIO CON TOVAGLIATO</b> <i>Made to Order Service with Table Linen</i>	per persona € 3,50
<b>ACQUA FRIZZANTE MICROFILTRATA</b> <i>Sparkling Water</i>	€ 2,50
<b>ACQUA LISCIA MICROFILTRATA</b> <i>Still Water</i>	€ 2,50
<b>ACQUA SAN PELLEGRINO</b> <i>Sparkling Water</i>	€ 4,00
<b>ACQUA PANNA</b> <i>Still Water</i>	€ 4,00
<b>FANTA</b> <i>Fanta</i>	€ 4,00
<b>COCA COLA VETRO 33CL</b> <i>Coke 33cl</i>	€ 4,00
<b>COCA COLA ZERO VETRO 33CL</b> <i>Coke Zero 33cl</i>	€ 4,00
<b>COCA COLA VETRO 1LT</b> <i>Coke 1lt</i>	€ 10,00
<b>BIRRA</b> <i>Beer</i>	€ 4,00
<b>CALICE DI VINO BIANCO Secondo Disponibilità</b> <i>Glass of White Wine upon Availability</i>	€ 6,00
<b>CALICE DI VINO ROSSO Secondo Disponibilità</b> <i>Glass of Red Wine upon Availability</i>	€ 6,00
<b>CALICE DI PROSECCO Secondo Disponibilità</b> <i>Glass of Sparkling Wine upon Availability</i>	€ 6,00
<b>CALICE DI FRANCIACORTA Secondo Disponibilità</b> <i>Glass of Franciacorta Sparkling Wine upon Availability</i>	€ 8,00

*Rivolgersi al personale di sala per Drink e/o Gin Tonic*

Gentile Ospite, al fine di poter soddisfare al meglio ogni Suo desiderio, La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Questo prodotto può essere surgelato o congelato all'origine secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica. (\*)

*Dear Guest, in the aim to best meet your needs, please inform our staff about any food allergies or intolerances that you may have.*

*To protect consumer health, fishery products administered as raw or almost raw, in this restaurant (i.e. raw, marinated and smoked ones) are subjected to rapid reduction in temperature, for health purposes, in accordance with the CE Reg. 853/04 and with the Circular of the Ministry of Health 17/02/2011.*

*Some fresh produce is subjected to rapid reduction in temperature, as outlined in the procedures recommended in the Manual Food Safety Management through HACCP System in accordance with the CE Reg. 852/04 and the CE Reg. 853/04.*

*This raw material can be frozen or deep-frozen in its origin, according to market availability, or to ensure their quality and safety commodity. (\*)*

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	6. Soia e prodotti a base di soia	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	12. Anidride solforosa e solfiti derivati
3. Uova e prodotti a base di uova	8. Frutta a guscio	13. Lupini e prodotti a base di lupini
4. Pesce e prodotti a base di pesce	9. Sedano e prodotti a base di sedano	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	10. Senape e prodotti a base di senape	

1. Cereals containing gluten and their derivatives	6. Soy and soy-based products	11. Sesame seeds and sesame seed-based products
2. Seafood and seafood products and their derivatives	7. (Cow) Milk and milk-based products (including lactose)	12. Sulphur dioxide and sulphite derivatives
3. Egg and egg-based products	8. Nuts	13. Lupin and lupin-based products
4. Fish and fish-based products	9. Celery and celery-based products	14. Molluscs and mollusc-based products
5. Peanuts and peanut-based products	10. Mustard and mustard-based products	