

*Menù Primaveraile*

Marzo - Maggio  
2026

Senza ingredienti  
di *stagione* non  
esiste piatto



VISTAMARE  
APERITIVI • RISTORANTE

# Antipasti

## Plateau di Crudi <sup>4, 12</sup>

Consegnati dai nostri fornitori di fiducia.

**Composizione** di crudi composta da: carpaccio, ostrica Gillardeau (1pz), tartare di pescato fresco, scampo (1pz)\* e gambero rosso (1pz)\*

40

... dal nuovo Menù Stagionale

## Mare, Primavera & Orto:

### Seppia, Piselli & Salicornia <sup>6, 7, 12, 15</sup>

Tagliatella di Seppia cotta al Vapore, crema di piselli e salicornia, salsa al nero di seppia.

17

### Baccalà in Primavera <sup>3, 4, 7, 12, 15</sup>

Baccalà cotto a bassa temperatura, caponata primaverile di asparagi, cipollotti e piselli. Servita con una leggera crema all'uovo e una spolverata di pepe.

17

### Nel Menù per tutto l'anno

Insalata di Mare\* <sup>2, 9, 12, 14</sup> 20

Polipetto verace con capperi e olive di Gaeta <sup>1, 12, 15</sup> 16

Sauté Cozze & Lupini <sup>1, 12, 14</sup> 16

Sauté Cozze <sup>1, 12, 14</sup> 15

Selezione di Salumi e Formaggi<sup>7</sup> 15

### Come il Mare li ha fatti

Tartare di Pescato\* <sup>4, 12</sup> 20

Cruditè di Scampo Jambo\* <sup>2, 12, 14</sup> 12/pz

Ostrica Gillardeau <sup>2</sup> 6/pz

Cruditè di Gambero Rosso\* <sup>2, 12, 14</sup> 9/pz

Servizio e Pane (a persona) 2

# La Pasta

## Nel Menù per tutto l'anno

Mezzo Pacchero al Polpo Brasato <sup>1, 6, 7, 12, 15</sup> con stracciatella di bufala e crumble di olive	22
Linguina ai Lupini di Mare <sup>1, 12, 14</sup>	18
Per i più Piccini: Gnocchetti/Pasta al Pomodoro	10

... dal nuovo Menù Stagionale

## Mare, Primavera & Grano

### Giglio con cozze, fave e pecorino<sup>1, 7, 12, 14, 15</sup>

Giglio con cozze sgusciate, crema di fave  
e scaglie di pecorino romano. - 18 -

### Rigatone, seppia, asparagi e zafferano<sup>1, 9, 12, 15</sup>

Rigatone con ragù bianco di seppia al  
profumo di zafferano e asparagi - 20 -

### Senza ingredienti di *stagione* non esiste piatto

Nei nostri Menù stagionali ogni piatto si prefigge l'obiettivo di sprigionare al meglio il proprio *sapore*.

Traguardo raggiungibile unicamente utilizzando materie prime che il nostro *pianeta* ci regala naturalmente. *Senza forzature*.

# Secondi

## Nel Menù per tutto l'anno

Pescato del Giorno su Disponibilità	70/KG
Grigliata di Tonno, Pescato, Calamaro, Polpo & Mazzancolla* 1, 2, 4, 12, 14	33
Frittura di Calamari, Gamberi e Alici* 2, 4, 12, 14	20
Per i più piccini: Cotoletta e Patatine	10

... dal nuovo Menù Stagionale

## Mare, Primavera & Pescato

### Pescato, patate, porri ed erbe <sup>4, 9, 12, 15</sup> 22

Trancio di pescato locale cotto alla piastra, con fondente di patate e porro leggermente limonato. Servito con salsa realizzata con il fondo del pescato ed erbe aromatiche

### Ricciola, carciofo arrosto e acciughe <sup>4, 10, 12</sup> 24

Darna di Ricciola cotta alla piastra, carciofo cotto a bassa temperatura e finito alla griglia. Servito con fondo ristretto di Ricciola, maionese alle acciughe e prezzemolo.

## Contorni da abbinare

Del Giorno  
Patate al forno  
Insalata Mista  
Insalata Verde  
Patatine Fritte

} 5



*Lo Chef consiglia*  
di lasciare spazio per i nostri dolci

# La carta dei Dolci

*Direttamente dalla cucina*

**fatti con le nostre Mani**

## Dessert del Giorno

8

La cucina si diverte: dolci artigianali che cambiano spesso.  
**Chiedi e lasciati sorprendere.**

## Tiramisù

8

Savoardi imbevuti come si deve, crema vellutata al mascarpone e cacao:  
**il classico che non sbaglia mai (*se fatto bene*)**

## Cheesecake ai Frutti di Bosco

8

Ricotta di bufala soffice e delicata, frutti di bosco per una spinta in più  
**dolce, fresco, equilibrato.**

## Caprese

8

L'incontro tra caprese e brownie con una crosticina golosa e  
quella nota di mandorla che ti fa dire "**ok, ne voglio un altro**".

*... dai nostri fornitori di Fiducia*

**Gelateria Lavezzi**

Sorbetto al limone

7

## *Gluten & Lacto Free*

Sneakers - Gluten & Lacto Free -

8

# *Bevande*

<b>ACQUA FRIZZANTE MICROFILTRATA</b> Sparkling Water	2,5
<b>ACQUA LISCIA MICROFILTRATA</b> Still Water	2,5
<b>ACQUA SAN PELLEGRINO</b> Sparkling Water	4
<b>ACQUA PANNA</b> Still Water	4
<b>FANTA</b> Fanta	4
<b>COCA COLA VETRO 33CL</b> Coke 33cl	4
<b>COCA COLA ZERO ZUCCHERI VETRO 33CL</b> Coke Zero 33cl	4
<b>COCA COLA VETRO 1LT</b> Coke 1lt	9
<b>BIRRA</b> Beer	4
<b>CALICE DI VINO BIANCO</b> Secondo Disponibilità Glass of White Wine upon Availability	6
<b>CALICE DI VINO ROSSO</b> Secondo Disponibilità Glass of Red Wine upon Availability	6
<b>CALICE DI PROSECCO</b> Secondo Disponibilità Glass of Sparkling Wine upon Availability	6
<b>CALICE DI FRANCIACORTA</b> Secondo Disponibilità Glass of Franciacorta Sparkling Wine upon Availability	8
<b>Rivolgersi al personale di sala per Drink e/o Gin Tonic</b>	

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.

Il prodotto con il simbolo \* 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 HAACP 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	15. Peperoncino

1. <u>Cereals containing gluten and their derivatives</u>	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	15. Chili peppers