

Menù Estivo

Giugno - Settembre
2026

Senza ingredienti
di *stagione* non
esiste piatto



VISTAMARE
APERITIVI • RISTORANTE

Antipasti

Plateau di Crudi ^{4, 12}

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, Estate & Orto:

Baccalà, Fonduta & Gelato ^{1, 4, 7, 15}

Baccalà fritto, accompagnato da una fonduta delicata di bufala affumicata e gelato al peperone arrostito.

18

Roll di Melanzana & Pescato ^{1, 4, 14}

Roll di melanzana cotta al forno che avvolge un trancio di pescato, servito con buccia di melanzana frita e tre salse di accompagnamento: datterino, basilico e salsa di cozze ispirata alla bagna càuda piemontese.

18

Nel Menù per tutto l'anno

Insalata di Mare* ^{2, 9, 12, 14} 20

Polipetto verace con capperi e olive di Gaeta ^{1, 12, 15} 16

Sauté Cozze & Lupini ^{1, 12, 14} 16

Sauté Cozze ^{1, 12, 14} 15

Selezione di Salumi e Formaggi ⁷ 15

Come il Mare li ha fatti

Tartare di Pescato* ^{4, 12} 20

Cruditè di Scampo Jambo* ^{2, 12, 14} 12/pz

Ostrica Gillardeau ² 6/pz

Cruditè di Gambero Rosso* ^{2, 12, 14} 9/pz

Servizio e Pane (a persona) 2

La Pasta

Nel Menù per tutto l'anno

Pennone, brasato di polpo, stracciatella e olive	1, 7, 14	22
Linguina ai Lupini di Mare ^{1, 12, 14}		18
Per i più Piccini: Gnocchetti/Pasta al Pomodoro		10

... dal nuovo Menù Stagionale

Mare, Estate & Grano

Pergamena di Ricciola & datterino

1, 4, 7, 12, 15

Pasta fresca servita con ricciola, datterino giallo e pane aromatico croccante.

- 22 -

Pacchero impastato al nero, zucchine, mazzancolle e bottarga home made

1, 2, 4, 12, 15

Pacchero impastato al nero di seppia, servito con zucchine, mazzancolle e la loro bisque, completato con bottarga home made.

- 22 -

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, Estate & Pescato

Pescato, frutti di mare e pomodorini 22

Pescato del giorno servito in un guazzetto bianco ottenuto da fumetto di pesce, arricchito con acqua di frutti di mare, pomodorini ed erbe aromatiche. 1, 4, 9, 12, 14, 15

Ricciola arrosto, zucchine alla scapece e maionese alle ostriche 24

Ricciola servita con zucchine alla scapece arricchite con menta e aceto come da tradizione, accompagnata dal mare in forma di maionese d'ostrica 4, 14

Contorni da abbinare

Del Giorno
Patate al forno
Insalata Mista
Insalata Verde
Patine 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

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

Cheesecake ai Frutti di Stagione

8

Ricotta di bufala soffice e delicata, base croccante e composta di frutti di stagione - anch'essa home made - scelta quotidianamente dal nostro orto.

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

ACQUA FRIZZANTE MICROFILTRATA Sparkling Water	2,5
ACQUA LISCIA MICROFILTRATA Still Water	2,5
ACQUA SAN PELLEGRINO Sparkling Water	4
ACQUA PANNA Still Water	4
FANTA Fanta	4
COCA COLA VETRO 33CL Coke 33cl	4
COCA COLA ZERO ZUCCHERI VETRO 33CL Coke Zero 33cl	4
COCA COLA VETRO 1LT Coke 1lt	9
BIRRA Beer	4
CALICE DI VINO BIANCO Secondo Disponibilità Glass of White Wine upon Availability	6
CALICE DI VINO ROSSO Secondo Disponibilità Glass of Red Wine upon Availability	6
CALICE DI PROSECCO Secondo Disponibilità Glass of Sparkling Wine upon Availability	6
CALICE DI FRANCIACORTA Secondo Disponibilità Glass of Franciacorta Sparkling Wine upon Availability	8
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.

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