

Menù Autunnale

OTTOBRE — DICEMBRE 2026



Senza ingredienti
di *stagione*
non esiste piatto

Lasciati cullare dal ritmo delle stagioni



VISTAMARE
APERITIVI • RISTORANTE



Antipasti

Plateau di Crudi

2, 4, 12, 14

Consegnati dai nostri fornitori di fiducia. Carpaccio, ostrica Regal Oro, tartare di pescato fresco, scampo e gambero rosso*. · 40*



DAL NUOVO MENÙ STAGIONALE

Mare, Autunno & Orto

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

■ Baccalà Fritto ^{1, 4, 7, 11, 15}

Zucca, Pleurotus alla griglia e crema fresca. · 18

■ Polpo alla Brace ^{4, 7, 12, 15}

Crema di castagne e patate, composta di radicchio e melograno. · 18

NEL MENÙ PER TUTTO L'ANNO

◆ Insalata di Mare* · 20

2, 9, 12, 14

Polipetto verace con capperi e olive di Gaeta · 16

1, 12, 15

Sauté Cozze & Lupini · 16

1, 12, 14

Sauté Cozze · 15

1, 12, 14

Selezione di Salumi e Formaggi · 15

7

COME IL MARE LI HA FATTI

Tartare di Pescato* · 20

4, 12

Cruditè di Scampo Jambo* · 12 al pezzo

2, 12, 14

Ostrica Regal Oro · 6 al pezzo

2

Cruditè di Gambero Rosso* · 9 al pezzo

2, 12, 14

Servizio e pane (a persona) · 2

■ Le foglie contrassegnano i piatti del nuovo Menù Stagionale · i numeri indicano gli allergeni (elenco a pagina 7).

(*) Prodotto sottoposto a bonifica preventiva tramite congelamento — Reg. CE 853/2004, all. III, sez. VIII, cap. 3, lett. D, punto 1.



La Pasta

Pennone alla Vittorio

1, 2, 9, 12, 15

Pennone alla polpa d'astice. • 25



DAL NUOVO MENÙ STAGIONALE

Mare, Autunno & Grano

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

• Ziti alla Genovese di Tonno Rosso ^{1, 4, 6, 9, 12, 15}

Genovese di cipolla e tonno rosso come da tradizione napoletana, ma di mare. • 22

• Tubettone alla Zucca ^{1, 4, 7, 8, 12, 15}

Ragù umami di seppia, nocciola al timo. • 22

NEL MENÙ PER TUTTO L'ANNO

Linguina ai Lupini di Mare • 18

1, 12, 14

Per i più piccini • Gnocchetti / Pasta al Pomodoro • 10

« Nei nostri menù stagionali ogni piatto si prefigge l'obiettivo di sprigionare al meglio il proprio *sapore*. Traguado raggiungibile unicamente utilizzando materie prime che il nostro pianeta ci regala naturalmente. *Senza forzature*. »

SENZA INGREDIENTI DI STAGIONE NON ESISTE PIATTO

• Le foglie contrassegnano i piatti del nuovo Menù Stagionale • i numeri indicano gli allergeni (elenco a pagina 7).



Secondi

Pescato del Giorno

Su disponibilità del mercato, al peso. · 70 al kg



DAL NUOVO MENÙ STAGIONALE

Mare, Autunno & Pescato

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

■ Pescato e Orto Autunnale ^{4, 15}

Pescato del giorno, champignon, porro, carota, verza e salsa pil pil. · 24

■ Tonno, Porcino e Cicoria ^{4, 6, 9, 12, 15}

Tonno scottato, porcino alla brace, cicoria e fondo di tonno. · 24

NEL MENÙ PER TUTTO L'ANNO

Grigliata di Tonno, Pescato, Calamaro, Polpo & Mazzancolla* · 33

1, 2, 4, 12, 14

Frittura di Calamari, Gamberi e Alici* · 20

2, 4, 12, 14

Per i più piccini · Cotoletta e Patatine · 10

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.

■ Le foglie contrassegnano i piatti del nuovo Menù Stagionale · i numeri indicano gli allergeni (elenco a pagina 7).

(*) Prodotto sottoposto a bonifica preventiva tramite congelamento — Reg. CE 853/2004, all. III, sez. VIII, cap. 3, lett. D, punto 1.



La Carta dei Dolci

DIRETTAMENTE DALLA CUCINA

Fatti con le nostre Mani

Dessert del Giorno

La cucina si diverte: dolci artigianali che cambiano spesso.

Chiedi e lasciati sorprendere. · 8

Tiramisù

Savoardi imbevuti come si deve, crema vellutata al mascarpone e cacao: il classico che non sbaglia mai (se fatto bene). · 8

Cheesecake ai Frutti di Stagione

Ricotta di bufala soffice, base croccante e composta di frutti di stagione — home made — scelta ogni giorno dal nostro orto. · 8

Caprese



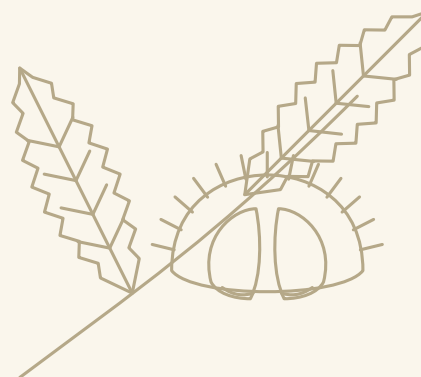
GLUTEN FREE

L'incontro tra caprese e brownie con una crosticina golosa e quella nota di mandorla che ti fa dire «ok, ne voglio un altro». · 8

DAI NOSTRI FORNITORI DI FIDUCIA

Gelateria Lavezzi · Sorbetto al limone · 7

1, 3, 7





Bevande

ACQUE

Acqua Frizzante Microfiltrata SPARKLING · 2,5

Acqua Liscia Microfiltrata STILL · 2,5

Acqua San Pellegrino SPARKLING · 4

Acqua Panna STILL · 4

ANALCOLICHE

Fanta · 4

Coca Cola Vetro 33cl · 4

Coca Cola Zero Zuccheri Vetro 33cl · 4

Coca Cola Vetro 1lt · 9

BIRRA & CALICI

Birra BEER · 4

Calice di Vino Bianco SECONDO DISPONIBILITÀ · 6

Calice di Vino Rosso SECONDO DISPONIBILITÀ · 6

Calice di Prosecco SECONDO DISPONIBILITÀ · 6

Calice di Franciacorta SECONDO DISPONIBILITÀ · 8

La Cantina di Vistamare

La cantina vive nella carta dei vini che vi è stata servita: oltre 100 etichette tra cui lasciarvi consigliare dal nostro personale di sala. A loro anche drink e gin tonic.



Note & Allergeni

Gentile Ospite, al fine di 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 (crudi, marinati, affumicati) sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04. Alcuni prodotti freschi seguono il Manuale HACCP (Reg. CE 852/04 e 853/04). Il prodotto con il simbolo (*) può essere surgelato o congelato all'origine secondo la disponibilità del mercato.

Dear Guest, please inform our staff about any food allergies or intolerances. Fishery products served raw (raw, marinated, smoked) are subjected to rapid temperature reduction for health purposes, in accordance with EC Reg. 853/04. Products marked () may be frozen or deep-frozen at origin according to market availability.*

ELENCO ALLERGENI • ALLERGEN LIST

- | | | |
|--|-------------------|---------------------------------|
| 1 Cereali contenenti glutine | 2 Crostacei | 3 Uova |
| 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia |
| 7 Latte e lattosio | 8 Frutta a guscio | 9 Sedano |
| 10 Senape | 11 Semi di sesamo | 12 Anidride solforosa e solfiti |
| 13 Lupini | 14 Molluschi | |
| 15 Pepe e peperoncino — avviso della casa / house notice | | |

