



VISTAMARE

BAR • APERITIVI • RISTORANTE

CRUDI

RAW

OSTRICA GOLD *2,12,14

Gold Oyster

€ 8,00 / Pz

SCAMPO JAMBO *2,12,14

Langoustine Jambo

€ 12,00 / Pz

GAMBERO ROSSO *2,12,14

Red Praws

€ 9,00 / Pz

TARTARE DI PESCATO *4,12

Fish tartare

€ 20,00

CESTINO DEL PANE *1

Bread basket

€ 3,00

SERVIZIO (a persona)

Service

€ 1,50

“ 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	€ 20,00
<i>Sea Salad</i>	
SAUTÉ DI COZZE *1,12,14	€ 15,00
<i>Seafood Sauté</i>	
SAUTÉ DI COZZE & VONGOLE *1,12,14	€ 25,00
<i>Seafood Sauté</i>	
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI *7	€ 15,00
<i>Selection of Cold Cuts and Cheese</i>	

STAGIONALI

SEASONAL

BACCALA' DORATO, GELATO AL PEPERONE E FONDUTA DI BUFALA AFFUMICATA *1,4,7,15	€ 18,00
<i>Fried cod, pepper ice cream and smoked mozzarella fondue</i>	
PANZANELLA DI MARE, MAIONESE AL POLPO E CIPOLLA MARINATA *1,2,9,14	€ 15,00
<i>Seafood panzanella, octopus mayonnaise, and marinated onion</i>	
CALAMARO SCOTTATO, ZUCCHINE MARINATE, DRESSING AL LAMPONE E MANDORLE *8	€ 18,00
<i>Seared squid, marinated zucchinis, raspberry dressing and toasted almonds</i>	

PRIMI

PASTA

TRADIZIONALI

TRADITIONAL

LINGUINA CON LE VONGOLE * 1,12,14 € 25,00
Linguina with Clams

MEZZO PACCHERO ALLO SCOGLIO * 1,2,4,12,14,15 € 22,00
Typical Seafood Italian Pasta

STAGIONALI

SEASONAL

FUSILLONE CON CROSTACEI, CREMA DI FRIGGITELLI E
MOZZARELLA *1,2,7,9,12,15 € 25,00
Fusillone Pasta with shellfish, cream of friggiteli and mozzarella

MACCHERONCINO CON BACCALA' D'ATTERINO GIALLO
E POLVERE DI OLIVE*1,4,15 € 22,00
Pasta maccheroncini with cod, yellow cherry tomatoes and olive powder

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 € 33,00
(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

**RICCIOLA SCOTTATA, PIZZAIOLA CRUDA E
CRUMBLE DI ACCIUGHE*** 1,4,15 € 24,00
Amberjack fillet with raw pizzaiaola and anchovy crumble

**TRANCIO DI SPADA, CON VARAZIONI DI ZUCCHINE E
CITRONETTE ALLE OSTRICHE** *4,14,15 € 24,00
Swordfish Steak with Zucchini Variation and Oyster Citronette

CONTORNI

SIDE DISHES

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

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

(*) 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.

(*) 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.

DESSERTS

DOLCE DEL GIORNO <i>Sweet of the day</i>	€ 8,00
TIRAMISÙ *1,3,7 <i>Tiramisù</i>	€ 8,00
CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO *1,3,7,8 Cheesecake with Berries	€ 8,00
CAPRESE *1,3,7,8 Caprese cake	€ 8,00
BABÀ LAVEZZI <i>Babà</i>	€ 8,00
SORBETTO AL LIMONE LAVEZZI <i>Lemon Sorbet</i>	€ 7,00
FRUTTA DI STAGIONE SECONDO DISPONIBILITA' <i>Sliced seasonal fruit</i>	€ 7,00

(*) 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.

(*) 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.

BEVANDE

ACQUA FRIZZANTE MICROFILTRATA <i>Sparkling Water</i>	€ 2,50
ACQUA LISCIA MICROFILTRATA <i>Still Water</i>	€ 2,50
ACQUA SAN PELLEGRINO <i>Sparkling Water</i>	€ 4,00
ACQUA PANNA <i>Still Water</i>	€ 4,00
ACQUA LURISIA NATURALE 'STILLE' <i>Still Water</i>	€ 4,00
ACQUA LURISIA FRIZZANTE 'BOLLE' <i>Sparkling Water</i>	€ 4,00
FANTA <i>Fanta</i>	€ 4,00
COCA COLA VETRO 33CL <i>Coke 33cl</i>	€ 4,00
COCA COLA ZERO ZUCCHERI VETRO 33CL <i>Coke Zero 33cl</i>	€ 4,00
COCA COLA ZERO ZUCCHERI & ZERO CAFFEINA VETRO 33CL <i>Coke Zero 33cl</i>	€ 4,00
COCA COLA VETRO 1LT <i>Coke 1lt</i>	€ 10,00
BIRRA <i>Beer</i>	€ 4,00
CALICE DI VINO BIANCO Secondo Disponibilità <i>Glass of White Wine upon Availability</i>	€ 6,00
CALICE DI VINO ROSSO Secondo Disponibilità <i>Glass of Red Wine upon Availability</i>	€ 6,00
CALICE DI PROSECCO Secondo Disponibilità <i>Glass of Sparkling Wine upon Availability</i>	€ 6,00
CALICE DI FRANCIACORTA Secondo Disponibilità <i>Glass of Franciacorta Sparkling Wine upon Availability</i>	€ 8,00
<i>Rivolgersi al personale di sala per Drink e/o Gin Tonic</i>	

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	15. Peperoncino

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	15. Chili peppers