



VISTAMARE

RESTAURANT

DINNER MENU

19:30 – 22:00



VISTAMARE

RESTAURANT

COPERTO E SERVIZIO INCLUSI

SERVICE AND COVER CHARGE INCLUDED



VEGANO / VEGAN

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte e prodotti a base di latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

A. Questo piatto può contenere ingredienti acquistati freschi che potrebbero essere stati abbattuti da noi.

B. Questo piatto può contenere ingredienti che potrebbero essere stati acquistati già abbattuti.

Allergens:

1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans; 3. Eggs; 4. Fish; 5. Peanuts; 6. Soy; 7. Milk and milk-based products; 8. Tree nuts; 9. Celery; 10. Mustard; 11. Sesame seeds; 12. Sulfur dioxide and sulfites; 13. Lupins; 14. Mollusks

A. This dish may contain ingredients that were purchased fresh and later blast chilled by us.

B. This dish may contain ingredients that may have been purchased already frozen.



VISTAMARE

RESTAURANT

ANTIPASTI

STARTERS

- CRUDITÉ "CALA BEACH"** 2-4-8-14-A-B **€ 35**
CRUDO DI PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI, SERVITO AL PIATTO
CRUDITÉ "CALA BEACH" 2-4-8-14-A-B
RAW SELECTION OF FISH, SHELLFISH AND MOLLUSCS, SERVED PLATED
- PAPPA AL POMODORO, FUNGHI PORCINI E OLIO ALLE ERBETTE AROMATICHE** 1-8-9  **€ 24**
CAPPERI, OLIVE LECCINO E POMODORINI ESSICCATI
PAPPA AL POMODORO 1-8-9 
*TOMATO & BREAD SOUP, PORCINI MUSHROOMS AND AROMATIC HERB OIL WITH CAPERS,
LECCINO OLIVES AND SUN-DRIED CHERRY TOMATOES*
- STEAK TARTARE DI MANZO** 1-3-4-8-12 **€ 28**
CON CETRIOLINI, CAPPERI, ACCIUGHE, MISTICANZA E BOTTARGA DI TUORLO D' UOVO
BEEF TARTARE
WITH GHERKINS, CAPERS, ANCHOVIES, MIXED GREENS AND CURED EGG YOLK BOTTARGA
- SALMONE AFFUMICATO DA NOI** 1-4-7-8 **€ 28**
CON SPEZIE E AGRUMI, BURRO MONTATO E PAN BRIOCHE TOSTATO
HOUSE-SMOKED SALMON 1-4-7-8
WITH SPICES AND CITRUS, WHIPPED BUTTER AND TOASTED BRIOCHE



VISTAMARE

RESTAURANT

PRIMI

PASTAS & SOUPS

RISO CARNAROLI CON SCAMPI, GAMBERI ROSSI E LIME 2-4-12-14-A-B CARNAROLI RISOTTO WITH SCAMPI, RED PRAWNS AND LIME	€ 32
CREMOSO DI POMODORINI DATTERINO GIALLI E ROSSI ARROSTO 4 8 ✓ <i>BASILICO E CROCCANTE ALLA MANDORLA</i> CREAM OF ROASTED YELLOW AND RED DATTERINO TOMATOES 4 8 ✓ <i>BASIL AND ALMOND CRUMBLE</i>	€ 26
TORTELLI AL RAGÙ DI CINTA SENESE E SEMI DI FINOCCHIO 1-3-7-8-9-12-A <i>CON SALSA ALLO ZAFFERANO E CIPOLLA IN AGRODOLCE</i> TORTELLI FILLED WITH CINTA SENESE PORK RAGÙ AND FENNEL SEEDS 1-3-7-8-9-12-A <i>WITH SAFFRON SAUCE AND SWEET & SOUR ONION</i>	€ 28
PACCHERI MANTECATI ALLA MEDITERRANEA 1-2-4-8-9-12-14-A <i>CON SCORFANO, POMODORINI E OLIVE LECCINO</i> PACCHERI PASTA WITH MEDITERRANEAN ROCKFISH SAUCE 1-2-4-8-9-12-14-A <i>WITH CHERRY TOMATOES AND LECCINO OLIVES</i>	€ 28



VISTAMARE

RESTAURANT

SECONDI

MEAT & FISH

- CACCIUCCO 3.0** 1-2-4-8-9-12-A € 35
ANTICA ZUPPETTA DI PESCE TIPICA LIVORNESE, SERVITA AL PIATTO CON SALSA A PARTE NELLA NOSTRA MANIERA
- CACCIUCCO 3.0** 1-2-4-8-9-12-A
TRADITIONAL LIVORNO-STYLE FISH STEW, SERVED PLATED WITH OUR SIGNATURE SAUCE ON THE SIDE
- TRANCIO DI BRANZINO COTTO IN PADELLA** 4-7-8-9-12-A € 30
CON SOFFICE DI PATATE ALL' OLIO EVO E SCAROLA RIPASSATA
- PAN-SEARED SEA BASS FILLET** 4-7-8-9-12-A
OLIVE OIL MASHED POTATOES AND SAUTÉED ESCAROLE
- FILETTO DI MANZO ALLA "ROSSINI"** 1-7-8-9-12-A € 39
CON SCALOPPA DI FOIE GRAS D' ANATRA, SALSA AL CHIANTI, TARTUFO ESTIVO E SPINACI SALTATI AL BURRO
- BEEF FILLET "ROSSINI"** 1-7-8-9-12-A
WITH DUCK FOIE GRAS ESCALOPE, CHIANTI SAUCE, SUMMER TRUFFLE AND BUTTERED SPINACH
- CANNOLI CROCCANTI DI PASTA FILO** 1-8 ✓ € 26
RIPIENI DI CAVIALE DI MELANZANE E MENTA, CREMA DI BARBABIETOLA ALL' ANICE STELLATO E PINOLI TOSTATI
- CRISPY PHYLLO CANNOLI** 1-8 ✓
FILLED WITH EGGPLANT CAVIAR AND MINT, BEETROOT CREAM WITH STAR ANISE AND TOASTED PINE NUTS



VISTAMARE

RESTAURANT

DESSERT

TARTELLETTA DI PASTA FROLLA, CREMA AL LIMONE, FRAGOLE 1-3-7-8-B <i>MERINGA FLAMBATA E FRAGOLE</i> SHORTCRUST TARTLET WITH LEMON CREAM <i>FLAMBÉED MERINGUE AND STRAWBERRIES</i>	€ 12
MOUSSE AL MANGO E CUORE AI FRUTTI TROPICALI 7-8-B MANGO MOUSSE WITH A TROPICAL FRUIT HEART	€ 12
CREMOSO AL CIOCCOLATO, CRUMBLE DI ARACHIDI E CARAMELLO 1-5-7-8-B CHOCOLATE CREAM WITH PEANUT CRUMBLE AND CARAMEL	€ 12
SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE E FRUTTI DI BOSCO  SELECTION OF FRESH SEASONAL FRUIT AND WILD BERRIES	€ 12



VISTAMARE
RESTAURANT

VINI A CALICE
WINE BY THE GLASS

Spumanti, Metodo Classici & Champagne
Italian sparkling wines & Champagne

PROSECCO RIVE DI SAN MICHELE <i>Glera 100%</i>	Sommariva	€ 10
SANGIOVESE METODO CLASSICO <i>SANGIOVESE 100%</i>	Montauto	€ 14
FRANCIACORTA "TENUTA MONTENISA" <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO</i>	Antinori	€ 16
MAXIMUM BLANC DE BLANC <i>CHARDONNAY 100%</i>	Ferrari	€ 16
CHAMPAGNE "BRUT LA CUVÉE" <i>PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER</i>	Laurent Perrier	€ 25
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ <i>PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER</i>	Laurent Perrier	€ 30



VISTAMARE

RESTAURANT

Vini Bianchi

White Wines

VERMENTINO GUARDO AL TASSO <i>VERMENTINO 100%</i>	Antinori	€ 14
ENOS I <i>SAUVIGNON 100%</i>	Montauto	€ 14
CHARDONNAY FALLWIND <i>CHARDONNAY 100%</i>	St Michael Eppan	€ 14
GEWÜRZTRAMINER <i>GEWÜRZTRAMINER 100%</i>	St Michael Eppan	€ 15

Vini Rosati

Rosé Wines

STACCIONE <i>SANGIOVESE 100%</i>	Montauto	€ 12
ANNA'S SECRET <i>SANGIOVESE 100%</i>	Val di toro	€ 12
SCALABRONE <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH</i>	Antinori	€ 14



VISTAMARE

RESTAURANT

Vini Rossi

Red Wines

IL BRUCCIATO GUADO AL TASSO <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE</i>	Antinori	€ 16
POGGIO LOMBRONE <i>CILIEGIOLO 100%</i>	Colle Massari	€ 16

Birre

Beers

HEINEKEN "O" <i>ANALCOLICO - ALCOL FREE</i>	0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED	€ 6
CORONA	0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED	€ 7
ICHNUSA NON FILTRATA	0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED	€ 7



VISTAMARE
RESTAURANT

Acque e Sodati

Waters and Soft Drinks

LURISIA STILLE	0,75L	€ 7
<i>STILL WATER</i>		
LURISIA BOLLE	0,75L	€ 7
<i>SPARKLING WATER</i>		
ACQUA MICROFILTRATA	0,75L	€ 5
<i>FERMA O MOSSA</i>		
MICROFILTERED WATER SERVED ON TAP		
<i>PURIFIED STILL OR SPARKLING WATER,</i>		
SODATI - SOFT DRINKS		€ 6
<i>COCA COLA, COSA COLA ZERO, ARANCIATA, LIMONATA, TONICA</i>		



VISTAMARE
RESTAURANT

Caffè e Digestivi

Coffee, Liqueurs and Spirits

ESPRESSO	€ 4
<i>NORMALE, MACCHIATO O DECAFFEINATO</i>	
ESPRESSO DOPPIO	€ 6
<i>NORMALE, MACCHIATO O DECAFFEINATO</i>	
CAFFÈ AMERICANO	€ 5
AMARI	€ 7
<i>AVERNA, CYNAR, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA, AMARO DEL CAPO, RAMAZZOTTI</i>	
LIQUORI	€ 7
<i>AMARETTO, BAILEY'S, LIMONCELLO, MIRTO, SAMBUCA</i>	
GRAPPA	€ 11
<i>BIANCA O BARIQUE</i>	