



# Ristorante La Vista

Il nostro Menù

## **Componete il menù a scelta dalla nostra Carta**

**Nessun piatto dei menù di 3 o 4 portate può essere diviso tra 2 o più persone, altrimenti verrà considerato A la carte.**

Compose your fixed price menu from our A la carte menu

All the plates of 3 or 4 courses menu cannot be shared,  
otherwise it will be considered A la carte

### **Menù 3 portate**

**Antipasto o Zuppa - Primo o Secondo - Formaggio o Dolce**

**45**

Three course menu

Appetizer or Soup – First course or Main course - Cheese or Dessert

### **Menù 4 portate**

**Antipasto o Zuppa - Primo - Secondo - Formaggio o Dolce**

**55**

Four course menu

Appetizer or Soup – First course – Main course - Cheese or Dessert

**Coperto**

**Euro 3.00**

Cover charge per person

Euro 3.00

## Le nostre specialità - Our specials

### Antipasti - Appetizers

<b>Croccantino – gelato di fegato d’oca all’essenza balsamica, granella di nocciole e pan brioche tostato</b>	(a,h,i)	<b>18</b>
Croccantino – Goose foie gras ice-cream with balsamic essence, hazelnuts and toasted brioche		

### Secondi - Mains

<b>Filetti di pesce persico con bacche di pepe rosa con gnocchetti di patate all’ortica con burro versato</b>	(a,c,d,h)	<b>24</b>
Steamed perch fillets marinated with pink pepper corns on potato and nettle dumplings with melted butter		

<b>Tournedos alla Rossini con fegato d’oca e millefoglie di patate</b>	(a,h)	<b>28</b>
Tournedos Rossini style - sautéed beef fillet with goose liver and black truffle served with potato gratin		

**Se gradite aggiungere uno dei seguenti piatti delle specialità del mese al vostro menù di 3 o 4 portate, ci sarà un carico aggiuntivo**

<b>per il Croccantino</b>	<b>Euro</b>	<b>2</b>
<b>per il Pesce persico</b>	<b>Euro</b>	<b>4</b>
<b>per il Tournedos Rossini</b>	<b>Euro</b>	<b>6</b>

If you like to add one of the following monthly specials to your 3 or 4 courses menu there will be an additional charge

for the Croccantino	<b>Euro</b>	<b>2</b>
for the Perch fillets	<b>Euro</b>	<b>4</b>
for the Tournedos Rossini	<b>Euro</b>	<b>6</b>

## L'Angolo Vegetariano e Vegano – The Vegetarian and Vegan Corner

### Antipasti – Appetizers

**Insalata caprese – pomodorini ciliegia e mozzarelline di bufala con salsa al pesto**  
Caprese salad - Cherry tomatoes, mini mozzarella of buffalo milk and pesto sauce



(h,i)

15

**Insalata caprese – pomodoro e mozzarella vegana con salsa al pesto**  
Caprese salad - Cherry tomatoes, mini mozzarella of buffalo milk and pesto sauce



(f,i)

15

**Filetto di salmone vegan - tofu alle alghe atlantiche, con insalata di lenticchie beluga con salsa Tzatziki**  
Vegan salmon fillet - Atlantic seaweed tofu with beluga lentils salad with tzatziki



(g,i)

18

### Primi – First courses

**Orecchiette con salsa ai peperoni dolci e burratina d'Andria**  
Orecchiette pasta with bell pepper sauce and burratina d'Andria



(a,h,i)

16

**Orecchiette con salsa ai peperoni dolci e Mozzarella BIO**  
Orecchiette con salsa ai peperoni dolci e Mozzarella BIO



(a,i)

16

**Maccheroncini alla crema di cacio vegano e lenticchie nere**  
Small macaroni with vegan cheese cream sauce and black lentils



(a,i)

16

### Secondi - Mains

**Torta di verdure con crema di pomodoro**  
Vegetable quiche with cream of tomato



(a,c,h,j)

19

**Seitan saltato con salsa Teriyaki con timballo di ratatouille**  
Seitan sautéed with Teriyaki sauce and ratatouille timbale




(a,g,j,k)

22


## Antipasti – Appetizers

<b>Carpaccio di gamberi* con insalata di finocchio e filetti d’arancia profumato all’olio di noci e aceto di Sherry</b>	(b,i)	<b>18</b>
Prawn* carpaccio with fennel salad, orange fillets, walnut oil and sherry vinegar		
<b>Cappesante saltate con vellutata di piselli profumata alla menta</b>	(b,j)	<b>18</b>
Sauté scallops with mint- flavored pea cream		
<b>Tris di tartare, manzo, melanzane e burrata d’Andria, con lamelle di tartufo nero e tris di Quinoa</b>	(h)	<b>18</b>
Trio of tartare beef, eggplant and burrata d’Andria with sliced black truffles on garden salad flavored with quinoa mix		
<b>Terrina di piccione farcita con fegato grasso d’anatra e mele caramellate</b>	(a,d)	<b>18</b>
Pigeon terrine filled with duck foie gras and caramelized apples		
<b>Carpaccio di bresaola di cervo con insalata di songino, mela verde, mirtilli e noci</b>	(a)	<b>18</b>
Cured deer meat carpaccio with lamb’s lettuce, green apple and blueberries marinated with walnut oil and lemon		

## Zuppe – Soups

<b>Vellutata di zucca con sfogliatina di funghi porcini trifolati</b>	 (h,j)	<b>12</b>
Cream of pumpkin and vol au vent with sautéed boletus mushrooms		

## Primi – First courses

<b>Risotto alla crema di barbabietola e rafano con capesante saltate allo Chardonnay</b> Risotto with beetroots and horseradish with scallops sautéed with Chardonnay	(b,d,h,i,j,o)	<b>18</b>
<b>Panciotti ripieni di capesante e gamberi* con bisque di crostacei</b> Big ravioli filled with scallops, prawns and shellfish bisque	(a,b,c,h,q)	<b>18</b>
<b>Ravioli di grano saraceno ripieni con bresaola e ricotta, salsa al parmigiano e tartufo nero</b> Buckwheat ravioli stuffed with Bresaola and ricotta, parmesan cheese and black truffle sauce	(a,c,h,j)	<b>18</b>
<b>Pappardelle al ragù di cinghiale e ricotta pecorina</b> Pappardelle noodles with wild boar ragout and ricotta pecorina cheese	(a,c,h,j)	<b>16</b>
<b>Peperonata con pane tostato e caprini freschi alle noci, nocciole e pistacchi</b> Stew of bell peppers with toasted bread and fresh caprino cheese with walnuts, hazelnuts and pistachios	 (a,h,i)	<b>16</b>

## Secondi - Mains

<b>Filetti di lavarello al forno con patate viola schiacciate, gamberi di fiume e indivia belga brasata con salsa al Parmigiano stagionato</b> Baked fillets of fresh water bass with purple mashed potatoes, river prawns and braised endive with seasoned Parmesan sauce	(b,d,h)	22
<b>Medaglione di rana pescatrice avvolto con pancetta arrotolata con salsa al pepe rosso di Sichuan su letto di riso venere e salicornia</b> Monkfish medallion wrapped in rolled pancetta with red Sichuan pepper sauce on a bed of Venus rice and samphire	(a,d,h)	22
<b>Suprema di Faraona al forno avvolta in lardo Colonnata con salsa al Castelmagno e patate gratinate</b> Baked guinea fowl supreme wrapped in Colonnata lard with Castelmagno cheese sauce and potatoes au gratin	(h,i)	20
<b>Filetto di manzo con pesto al pistacchio di Bronte e roesti di patate</b> Medallion of beef with pesto of pistachio from Bronte and hash brown potatoes	(h,i)	22

## Contorni Side orders

<b>Verdure grigliate</b> Grilled vegetables	(a)	6
<b>Insalata mista</b> Mixed salad	(a)	7
<b>Patate - Potatoes</b> Roesti di patate – Roesti potatoes	(a,c,h,k)	6

## **Formaggi - Cheese**

### **Selezione dei nostri formaggi**

Our cheese selection

(a,h,i)

**14**

## **Un bicchiere di vino dolce per deliziare i vostri formaggi**

A glass of sweet wine to delight your cheeses

**Calido Moscato Rosso** - Terre Lariane La Costa

**cl. 4**

**7**

**Moscadello di Montalcino** – Col d’Orcia

**cl. 4**

**6**

**Gewürztraminer Clos Saint Theobald**, - Dom. Schoffit 2007

**cl. 4**

**9**



## Dolci - Desserts

<b>Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco fiammeggiati al Grand Marnier</b> Panna cotta - vanilla cream pudding and wild berries flambé with Grand Marnier	(h)	9
<b>Tris di crème brulé: vaniglia, arancia e liquirizia</b> Trio of crème brulé: vanilla, orange and liquorice	(a,c,h)	9
<b>Soufflè al cioccolato con cuore fondente al pistacchio</b> Chocolate soufflé with melting pistachio heart	(a,c,g,h,i)	9
<b>Mousse di cioccolato con cuore di caramello fondente e nocciola su biscotto al cacao</b> Chocolate mousse with melted caramel heart on cocoa biscuit	(a,c,g,h,i)	9
<b>Tiramisù “senza glutine”</b> Glutenfree Tiramisù	(c,h)	9
<b>Cantucci e Moscadello di Montalcino</b> Cantucci cookies with almonds served with a glass of Moscadello dessert wine	(a,h,i)	9

### **Un bicchiere di vino dolce per deliziare i vostri dolci**

A glass of sweet wine to delight your desserts

<b>Moscato d’Asti – DOCG Cà Bianca</b>	<b>cl. 10</b>	<b>6</b>
<b>Rosé PalmArgentina - Costaripa</b>	<b>cl. 4</b>	<b>7</b>
<b>Sherry Jerez Pedro Ximenez – Emilio Idalgo</b>	<b>cl. 4</b>	<b>9</b>

## Informazioni sul nostro Menu – Information about our menu

**Le preparazioni contrassegnate con un \* possono contenere a seconda della disponibilità del mercato o della natura stessa dei prodotti o ingredienti surgelati all'origine.**

Dishes marked with a \*, depending on the market availability or on the nature of the product itself may contain frozen ingredients.

**Alcune delle nostre preparazioni sono adatte ai consumatori vegetariani**



**e vegani**



**siete pregati di chiedere al personale di servizio**

Part of our menu are suitable for vegetarian diets. Please ask your waiting staff.

### Allergeni – Allergens

**Nella preparazione dei prodotti alimentari possono essere impiegate sostanze allergeniche, residue nei prodotti finiti, anche se in forma alterata.** The preparation of our dishes can contain allergenic substances, residual in the final product even if in a different shape.

- a) **Cereali che contengono glutine / Cereals (gluten)**
- b) **Crostacei e prodotti a base di crostacei / Shellfish**
- c) **Uova e prodotti a base di uova / Eggs**
- d) **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne gelatina o colla di pesce usate come supporto alle preparazioni**  
Fish and fish products, except gelatin or isinglass used as a support for preparation
- e) **Chiarificanti nella birra e nel vino / Clarifier in beer and wine**
- f) **Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts**
- g) **Soia e prodotti a base di soia / Soy**
- h) **Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk (including products containing lactose)**
- i) **Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci che sono le più comuni) / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts are the most common)**
- j) **Sedano e prodotti a base di sedano / Celery**
- k) **Senape e prodotti a base di senape / Mustard**
- l) **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds**
- m) **Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./per chilo o per litro**  
Sulphur dioxide and sulphites above 10 mg./per kilogram or per liter
- n) **Lupini e prodotti a base di lupini / Lupine**
- o) **Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs**

### Attenzione

**Gentili clienti, siete pertanto caldamente invitati a rendere note eventuali allergie e/o intolleranze comunicandole al personale del ristorante. Grazie.**

Attention - Dear guests

We strongly recommend to disclose any type of allergy or intolerance you might have and to communicate it to the Restaurant staff. Thank you.