



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 o Primo - Secondo - Formaggio o Dolce

50

Three course menu

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

Menù 4 portate

Antipasto o Zuppa - Primo - Secondo - Formaggio o Dolce

60

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

Croccantino – Gelato di fegato d’oca

all’essenza balsamica, granella di nocciole e pan brioche tostato

(a,h,i)

20

Croccantino – Goose foie-gras ice-cream
with balsamic essence, hazelnuts and toasted brioche

Secondi - Mains

Filetti di pesce persico con bacche di pepe rosa

(a,c,d,h)

24

con gnocchetti di patate all’ortica con burro versato

Steamed perch fillets marinated with pink pepper corns
on potato and nettle dumplings with melted butter

Tournedos alla Rossini con fegato d’oca e millefoglie di patate

(a,h)

30

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
per il Croccantino Euro 2**

per il Pesce persico Euro 4

per il Tournedos Rossini Euro 6

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 Euro 2

for the Perch fillets Euro 4

for the Tournedos Rossini Euro 6

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

Primi – First courses

Peperonata con pane tostato e caprini freschi alle noci, nocciole e pistacchi
Stew of bell peppers with toasted bread and fresh caprino cheese with walnuts, hazelnuts and pistacchio



(a,h,i,j)

16

Conchiglie al profumo di mare, con salsa al pomodoro, alghe Nori, capperi, olive nere, e fagioli edamame
Sea-scented "Conchiglie pasta" with tomato sauce, Nori seaweed, capers, black olives and edamame beans



(a,g,i)

16

Secondi – Mains

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



(a,c,h,j)

20

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



(a,g,j,k)

22

Antipasti – Appetizers

Gamberi* agli agrumi con misticanza e finocchio crudo profumata all’olio di noci e limone	(b,i)	18
Citrus prawns* with mixed salad and raw fennel, scented with walnut oil and lemon		
Insalata di polpo e patate, con pomodorini canditi, olive taggiasche e capperi	(d)	18
Octopus and potato salad with cherry tomatoes, Taggiasca olives and capers		
Tris di tartare, manzo, melanzane e burrata d’Andria, con lamelle di tartufo nero e tris di Quinoa	(h)	18
Trio of tartare beef, eggplant and burrata d’Andria with sliced black truffles on garden salad flavored with quinoa mix		
Fiocco di Culatello e burrata d’Andria con verdure sott’olio	(h)	18
Raw ham “Fiocco di culatello di Zibello” with burrata d’Andria and vegetables marinated in olive oil		
Vitello Tonnato	(c,d,h)	16
Cold veal roast with tuna fish sauce, capers, black olives on fresh garden salad		

Zuppe – Soups

Vellutata di Zucca con sfogliatina ai finferli trifolati	(a,h)	12
Pumpkin soup with sauteed chanterelles in puff pastry		

Primi – First courses

Zuppa di pesce in salsa di pomodoro ed erbe aromatiche con crostone di pane Fish soup in tomato sauce and aromatic herbs with toasted bread	(a,b,d,j,o)	20
Risotto alle vongole profumato al finocchio e cipolline borretane caramellate Risotto with clams flavored with fennel and caramelized borretane onions	(b,d,o)	18
Scrigni ripieni agli scampi con dadolata di gamberi* e avocado con salsa alla bisque di crostacei ai pomodorini gialli Ravioli filled with scampi with diced prawn and avocado and yellow cherry tomatoes shellfish bisque	(a,b,c,h,q)	20
Ravioli di grano saraceno ripieni con bresaola e ricotta, salsa al parmigiano e tartufo nero Buckwheat ravioli stuffed with Bresaola and ricotta, parmesan cheese and black truffle sauce	(a,c,h,j)	18
Gnocchi di patate al ragù di cervo e scaglie di ricotta pecorina Potato gnocchi with venison ragout and flakes of sheep's milk ricotta cheese	(a,c,h,j,i)	16

Secondi - Mains

Filetti di lavarello al forno con salsa agrumata al prezzemolo e gamberetti con purea di patate Baked fillets of fresh water bass with citrus parsley sauce and river prawns with mashed potatoes	(b,d,h)	22
Medaglione di rana pescatrice avvolto con pancetta arrotolata con salsa al pepe rosso di Sichuan su letto di riso venere e salicornia Monkfish medallion wrapped in rolled pancetta with red Sichuan pepper sauce on a bed of Venus rice and glasswort	(a,d,h)	24
Costoletta di maiale ai finferli trifolati e tortino di patate gratinate Pork cutlet with sautéed chanterelle mushrooms and gratin potatoes	(a,h,i)	22
Filetto di manzo con pesto al pistacchio di Bronte e roesti di patate Medallion of beef with pesto of pistachio from Bronte and hash brown potatoes	(h,i)	24
Petto d'anatra arrosto* con salsa alle amarene, scaloppa di fegato d'oca, roesti di patate e foglie di bietola *Per Menu di 3 or 4 portate supplemento di Euro 6.00 Roasted duck breast* with sour cherry sauce, goose liver escalope, roesti potatoes and braised chard leaves *For 3 or 4 courses menu extra charge of Euro 6.00	(j)	26
Contorni - Side orders		
Verdure grigliate - Grilled vegetables	(a)	6
Insalata mista - Mixed salad	(a)	7
Patate – Hash Brown Potatoes – Roesti potatoes	(a,c,h,k)	6

Formaggi - Cheese

Selezione dei nostri formaggi

Our cheese selection

(a,h,i)

15

Un bicchiere di vino dolce per deliziare i vostri formaggi

A glass of sweet wine to delight your cheeses

Brachetto Pian dei Sogni – Az. Agr. Forteto della Luja Loazzolo

cl. 4

8

Moscadello di Montalcino – Col d’Orcia

cl. 4

9

Gewürztraminer Clos Saint Theobald, - Dom. Schoffit 2007

cl. 4

9

Porto Fine Ruby, Sandeman

cl. 4

6

Porto Tawny, Don Pablo

cl. 4




7

Porto Riserva 10 Anos, Don Pablo

cl. 4

9

Dolci - Dessert

Dolce del giorno Dessert of the day		9
Panna cotta al mango Panna cotta - vanilla cream pudding with mango	(h)	9
Crème brûlée alla vaniglia e zafferano profumata allo sciroppo di petali di rosa Vanilla crème brûlée with saffron flavored with rose petal sirup	(a,c,h)	9
Girotondo alle mandorle con salsa alla crema di zabaglione Round of almonds with cream of zabaglione sauce	(a,c,g,h,i)	9
Cabossa - mousse di cioccolato con cuore di caramello fondente e nocciola su biscotto al cacao con purea di lamponi Chocolate mousse with melted caramel heart and hazelnut on cocoa biscuit with raspberry sauce	(a,c,g,h,i)	9
Cantucci e Moscadello di Montalcino Cantucci cookies with almonds served with a glass of Moscadello dessert wine	(a,h,i)	9
Tiramisù “senza glutine” Glutenfree Tiramisù	 (c,h)	9
Chococo”senza glutine” Mousse al cioccolato e nocciole con glassa alla gianduia Glutenfree Chococo, chocolate and hazelnut mousse covered with gianduia icing	 (c,f,g,i)	9
Budino al latte di mandorle con chia e mango Almond milk chia pudding with mango	 (i)	9

Un bicchiere di vino dolce per deliziare i vostri dolci


A glass of sweet wine to delight your desserts

Moscato d’Asti – DOCG Cà Bianca	cl. 10	6
Brachetto Pian dei Sogni – Az. Agr. Forteto della Luja Loazzolo	cl. 4	8
Sherry Jerez Pedro Ximenez – Emilio Idalgo	cl. 4	9

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  vegani  e senza glutine 

Part of our menu are suitable for vegetarian diets, Vegan and gluten free. 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.