



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

52

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

65

Four course menu

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

Coperto

Euro 3.00

Cover charge per person

Euro 3.00

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

Antipasti – Appetizers

Insalata caprese – pomodorini ciliegini e mozzarelline di bufala con salsa al pesto

Caprese salad - Cherry tomatoes, mini mozzarella of buffalo milk and pesto sauce



(h,i)

16

Insalata caprese – pomodorini ciliegini e mozzarella al latte di riso con salsa al pesto vegano

Caprese salad - Cherry tomatoes, milk rice mozzarella and vegan pesto sauce



(f,i)

16

Primi – First courses

Conchiglie al profumo di mare con ratatouille di verdure, salsa al pomodoro, alghe Nori, capperi, olive nere e fagioli edamame

Sea-scented “Conchiglie pasta” with vegetable ratatouille, tomato sauce, Nori seaweed, capers, black olives and edamame beans



(a,g,i)

18

Secondi – Mains

Torta di verdure con crema di pomodoro

Vegetable quiche with tomato cream



(a,c,h,j)

22

Seitan saltato con salsa Teriyaki con timballo di ratatouille di verdura


Seitan sautéed with Teriyaki sauce and vegetable ratatouille timbale



(a,g,j,k)

22

Antipasti – Appetizers

| | | |
|---|---|-----------|
| Insalata di polpo e patate con pomodorini canditi, olive taggiasche e capperi Octopus and potato salad with cherry tomatoes, Taggiasca olives and capers | (,d) | 18 |
| Tris di tartare di manzo con burrata d’Andria, lamelle di tartufo nero, melanzane e tris di Quinoa Trio of tartare beef, eggplant and burrata d’Andria with sliced black truffles on garden salad with quinoa mix | (a,h,l,g) | 20 |
| Fiocco di Culatello e burrata d’Andria con verdure sott’olio Raw ham “Fiocco di culatello di Zibello” with burrata d’Andria and vegetables marinated in olive oil | (h) | 18 |
| Vitello Tonnato Cold veal with tuna fish sauce, capers, black olives on fresh garden salad | (c,d,) | 18 |
| Zuppe – Soups | | |
| Crema di patate dolci al parmigiano tartufato con crostino di pane e lamelle di tartufo Sweet potatoes cream soup flavored with truffled parmesan served with toasted bread and sliced black truffle |  (a,h) | 14 |

Primi – First courses

| | | |
|---|------------|-----------|
| Risotto alla crema di barbabietola profumato al rafano con trota affumicata e il suo caviale Risotto with beetroots and horseradish with smoked trout and its caviar | (d,j,i,f) | 18 |
| Scrigni ripieni agli scampi con dadolata di gamberi* con salsa alla bisque di crostacei ai pomodorini gialli Ravioli filled with scampi with diced prawn and yellow cherry tomatoes shellfish bisque | (a,b,c,d,) | 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,) | 20 |
| Gnocchi con ragù alla boscaiola Gnocchi with sausage ragout | (a,c,h,j) | 18 |

Secondi – Mains

| | | |
|---|---------------|-----------|
| Filetti di pesce persico al vapore, burro versato profumato alle bacche di pepe rosa su vellutata di patate e salvia frita | (a,b,c,d,h,j) | 26 |
| Steamed perch fillets with melted butter flavored with pink pepper corns on potato cream and fried sage | | |
| Medaglione di rana pescatrice avvolto nel lardo pancettato con pappa al pomodoro e crema di aglio nero | (a,d,i) | 27 |
| Monkfish medallion rolled in pancetta with pappa al pomodoro and black garlic cream | | |
| Costoletta di maiale ai finferli trifolati e patate gratinate | (h,j,i) | 25 |
| Pork cutlet with sautéed chanterelle mushrooms and potatoes au gratin | | |
| Filetto di manzo con pesto al pistacchio di Bronte e rösti di patate | (h,i),j | 27 |
| Medallion of beef with pesto of pistachio from Bronte and hash brown potatoes | | |

Contorni – Side orders

| | | |
|---|-----------|----------|
| Verdure grigliate - Grilled vegetables | | 7 |
| Insalata mista - Mixed salad | | 7 |
| Rösti di patate - Hash brown potatoes | (a,c,h,k) | 6 |

Formaggi - Cheese

Selezione dei nostri formaggi

Our cheese selection

(h,i)

16

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

9

Moscadello di Montalcino – Col d’Orcia

cl. 4

9

Gewürztraminer Clos Saint Theobald, - Dom. Schoffit 2007

cl. 4

10

Porto Fine Ruby - Sandeman

cl. 4

6

Porto Tawny - Don Pablo

cl. 4


7

Porto Riserva 10 Anos - Don Pablo

cl. 4

9

Dolci – Desserts

| | | |
|---|---|-----------|
| Dolce del giorno Dessert of the day | | 10 |
| Panna cotta al mango Panna cotta - vanilla cream pudding with mango | (h) | 10 |
| Crème brûlée alla vaniglia e zafferano profumato allo sciroppo di petali di rosa Vanilla crème brûlée with saffron flavored with rose petal sirup | (a,c,h,i) | 10 |
| 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) | 10 |
| Tiramisù “senza glutine” Glutenfree Tiramisù | (c,h) | 10 |
| Cantucci e Moscadello di Montalcino Cantucci cookies with almonds served with a glass of Moscadello dessert wine | (a,h,i) | 10 |
| Budino al latte di mandorle con chia e mango Almond milk chia pudding with mango |  (i) | 10 |

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 |
| Sherry Jerez Pedro Ximenez – Emilio Idalgo | cl. 4 | 10 |
| Passito Vertemate - Alpi Retiche IGT, Mamete Prevostini | 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



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.