

R I S T O R A N T E

LA VISTA



Componete il menù a scelta dalla nostra carta

Nessun piatto dei menu 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

Menu 3 portate

Antipasto o Zuppa - Primo o Secondo - Formaggio o Dolce

Three course menu

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

55

Menu 4 portate

Antipasto o Zuppa - Primo - Secondo - Formaggio o Dolce

Four course menu

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

69

Coperto - Cover charge per person

3

All'interno del nostro menù troverete piatti con prodotti Slow Food, indicati con il logo della lumachina rossa. Il presidio Slow Food è applicato ai prodotti rari ed eccellenti a rischio di estinzione, ai gruppi di contadini, allevatori, pescatori che li producono e ai disciplinari di produzione che li contraddistinguono.

Our menu features dishes made with Slow Food products, indicated by the red snail logo. The Slow Food Movement celebrates local food traditions, protects edible biodiversity and advocates for fair, clean and regenerative food production.



L'Angolo Vegano – The Vegan Corner

Antipasti – Appetizers

Tartare di barbabietola, quinoa, yogurt vegano al rafano con vinaigrette all'arancia e mandorle (f,i,m) 16
Beetroot tartare, quinoa, horse radish vegan yogurt with orange and almond vinaigrette

Primi – First courses

Fusilloni al sugo di verdure con crema di carote profumata allo zenzero (a,j) 18
Fusilloni pasta with vegetable sauce and ginger-flavoured carrot cream

Secondi – Mains

Seitan in due modi: grigliato e accompagnato dal suo ragù con ratatouille di verdure (a,g,j,k) 24
Grilled seitan served with seitan ragout and vegetable ratatouille

Vini naturali al bicchiere - Natural wine by the glass

Vini rosé e bianchi – Rosé and white wines

Piemonte

La Comédie, Vino frizzante Rosé Cortese, Tenuta Foresto cl. 10 7

Barbera 100%

Leuto, Cortese Bianco, Tenuta Foresto cl. 10 7

Cortese 100%

Favonio, Moscato Bianco, Tenuta Foresto cl. 10 7

Moscato 100%

Vini rossi - Red wines

Piemonte

Pau Pau, Dolcetto, Tenuta Foresto cl. 10 7

Dolcetto 100%

La Ideale, Barbera, Tenuta Foresto cl. 10 7

Barbera 100%

Acrù, Barbera, Tenuta Foresto cl. 10 7

Barbera 100%

Acrù Riserva, Barbera, Tenuta Foresto cl. 10 10

Barbera 100%

Antipasti – Appetizers

Insalata caprese, pomodorini ciliegini e mozzarelline di bufala con salsa al pesto  Caprese salad, Cherry tomatoes and buffalo milk mini mozzarella with pesto sauce	(h,i)	18
Insalata di polpo e panzanella Octopus salad and Tuscan bread salad	(a,d,j,m,o)	20
Ceviche di Luccioerperca su crema di peperoni di Carmagnola e crostini di pane tostato  Zander ceviche on a cream of Carmagnola peppers and toasted bread croutons	(a,d,j)	20
Battuta di Fassona, orzo Dumega e gremolada al prezzemolo e limone  Beef tartare with Dumega barley, lemon and parsley Gremolada	(a)	22
Selezione di affettati misti dell' "Officina Gastronomica Ma"  Violino di Capra, Bresaola di sottofesa, Bresaola di codone, formaggio locale Mixed cold cuts selection from "Officina Gastronomica Ma" Violino di Capra, Bresaola di sottofesa, Bresaola di codone, local cheese	(h,k,l)	20
Vitello tonnato Cold Veal with old style tuna fish sauce, capers, black olives on fresh garden salad	(c,d)	20

Zuppe – Soups

Pasta e fagioli con Castelmagno d'alpeggio e crostone di pane  Pasta and beans with Castelmagno cheese and toasted bread crouton	(a,j)	16
---	-------	----

Primi – First courses

Risotto ai fichi con Stracchino delle Valli Orobiche e polvere di liquirizia Fig risotto with Stracchino cheese from the Orobic Valleys and liquorice root powder	 Slow Food* Presidi	(h)	20
Straccetti di mais rosso valtellinese alla boscaiola con scaglie di ricotta pecorina Homemade Valtellina red corn pasta with beef and sausage ragout and flakes of ricotta pecorina cheese		(a,c,h,j,m)	18
Spaghetti alla chitarra, bisque di gamberi e tartare di gambero rosso Spaghetti with shrimp bisque and red shrimp tartare		(a,b,c,d,j,o)	22
Ravioli di zucca con fonduta di Storico Ribelle, castagne e melagrana Pumpkin ravioli with Storico Ribelle cheese fondue, chestnut and pomegranate	 Slow Food* Presidi	(a,h)	22
Ravioli ripieni di baccalà, purea di barbabietola, limone salato e salsa leggera di yogurt al wasabi Ravioli with salted cod filling, beetroot puree, salted lemon and light yogurt wasabi sauce		(a,c,d,h,j)	22

Secondi – Mains

Filetti di pesce persico al vapore con bacche di pepe rosa, gnocchetti di patate all'ortica con fonduta di caprino fresco Steamed perch fillets in pink pepper corns with little potatoes and nettle gnocchi and fresh goat cheese fondue	(a,b,c,d,h,i)	27
Trancio di salmone confit, zucchine grigliate e spuma di rafano Salmon confit, grilled courgettes and horseradish mousse	(d,h)	32
Il nostro ossobuco di cervo con funghi galletti (finferli) e polenta di mais rostrato valtellinese Our venison Ossobuco with chanterelles mushrooms and Valtellina rostrated corn polenta	(a,j,m)	28
Costolette di agnello al forno con salsa al Marsala e timo, gratin di patate Lamb chops oven baked with Marsala wine and thyme sauce, potato gratin	(a,h,j)	30
Filetto di manzo con pesto al pistacchio di Bronte e rösti di patate Beef fillet with pesto of pistachio from Bronte and hash brown potatoes	(a,c,h,i,j,k)	30

Contorni – side orders

Verdure grigliate - Grilled vegetables		8
Insalata mista - Mixed salad	(a,i,m)	8
Rösti di patate - Hash brown potatoes	(a,c,h,k)	8

Formaggi - Cheese

Selezione dei nostri formaggi
Our cheese selection



(h,i,k) 18

Un bicchiere di vino dolce per deliziare i vostri formaggi

A glass of sweet wine to delight your cheeses

Bracchetto 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
Ganache di cioccolato bianco con salsa ai lamponi e crumble di biscotti al cocco White chocolate ganache with raspberries sauce and coconut biscuits crumble	(a,c,g,h,i,k)	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
Dolce vegano: budino al latte di mandorle con chia e salsa al mango Vegan dessert: almond milk chia pudding with mango sauce	(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.

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.

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**



Antipasti – Appetizers

Insalata caprese, pomodorini ciliegini e mozzarelline di bufala con salsa al pesto  Caprese salad, Cherry tomatoes and buffalo milk mini mozzarella with pesto sauce	(h,i)	18
Insalata di polpo e panzanella Octopus salad and Tuscan bread salad	(a,d,j,m,o)	20
Ceviche di Luccioperca su crema di peperoni di Carmagnola e crostini di pane tostato  Zander ceviche on a cream of Carmagnola peppers and toasted bread croutons	(a,d,j)	20
Battuta di Fassona, orzo Dumega e gremolada al prezzemolo e limone  Beef tartare with Dumega barley, lemon and parsley Gremolada	(a)	22
Selezione di affettati misti dell' "Officina Gastronomica Ma"  Violino di Capra, Bresaola di sottofesa, Bresaola di codone, formaggio locale Mixed cold cuts selection from "Officina Gastronomica Ma" Violino di Capra, Bresaola di sottofesa, Bresaola di codone, local cheese	(h,k,l)	20
Vitello tonnato Cold Veal with old style tuna fish sauce, capers, black olives on fresh garden salad	(c,d)	20

Zuppe – Soups

Pasta e fagioli con Castelmagno d'alpeggio e crostone di pane  Pasta and beans with Castelmagno cheese and toasted bread crouton	(a,j)	16
---	-------	----



L'Angolo Vegano – The Vegan Corner

Antipasti – Appetizers

Tartare di barbabietola, quinoa, yogurt vegano al rafano con vinaigrette all'arancia e mandorle (f,i,m) 16
Beetroot tartare, quinoa, horse radish vegan yogurt with orange and almond vinaigrette

Primi – First courses

Fusilloni al sugo di verdure con crema di carote profumata allo zenzero (a,i) 18
Fusilloni pasta with vegetable sauce and ginger-flavoured carrot cream

Secondi – Mains

Seitan in due modi: grigliato e accompagnato dal suo ragù con ratatouille di verdure (a,g,j,k) 24
Grilled seitan served with seitan ragout and vegetable ratatouille

Contorni – Side orders

Verdure grigliate - Grilled vegetables 8

Insalata mista - Mixed salad (a,i,m) 8

Rösti di patate - Hash brown potatoes (a,c,h,k) 8



Primi – First courses

Risotto ai fichi con Stracchino delle Valli Orobiche e polvere di liquirizia Fig risotto with Stracchino cheese from the Orobic Valleys and liquorice root powder		(h)	20
Straccetti di mais rosso valtellinese alla boscaiola con scaglie di ricotta pecorina Homemade Valtellina red corn pasta with beef and sausage ragout and flakes of ricotta pecorina cheese		(a,c,h,j,m)	18
Spaghetti alla chitarra, bisque di gamberi e tartare di gambero rosso Spaghetti with shrimp bisque and red shrimp tartare		(a,b,c,d,j,o)	22
Ravioli di zucca con fonduta di Storico Ribelle, castagne e melagrana Pumpkin ravioli with Storico Ribelle cheese fondue, chestnut and pomegranate		(a,h)	22
Ravioli ripieni di baccalà, purea di barbabietola, limone salato e salsa leggera di yogurt al wasabi Ravioli with salted cod filling, beetroot puree, salted lemon and light yogurt wasabi sauce		(a,c,d,h,j)	22



Secondi – Mains courses

Filetti di pesce persico al vapore con bacche di pepe rosa, gnocchetti di patate all'ortica con fonduta di caprino fresco	(a,b,c,d,h)	27
Steamed perch fillets in pink pepper corns with little potatoes and nettle gnocchi and fresh goat cheese fondue		
Trancio di salmone confit, zucchine grigliate e spuma di rafano	(d,h)	32
Salmon confit, grilled courgettes and horseradish mousse		
Il nostro ossobuco di cervo con funghi galletti (finferli) e polenta di mais rostrato valtellinese	(a,j,m)	28
Our venison Ossobuco with chanterelles mushrooms and Valtellina rostrated corn polenta		
Costolette di agnello al forno con salsa al Marsala e timo, gratin di patate	(a,h,j)	30
Lamb chops oven baked with Marsala and thyme sauce, potato gratin		
Filetto di manzo con pesto al pistacchio di Bronte e rösti di patate	(a,c,h,i,j,k)	30
Beef fillet with pesto of pistachio from Bronte and hash brown potatoes		