

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 con mela, radicchio, crema di rafano e mandorle tostate  
Beetroot tartare with apple, radicchio, horse radish cream and almond toasted

(i,m) 16

### Primi – First courses

Fusilloni al ragù di seitan e verdure

Fusilloni pasta with seitan and vegetable ragout

(a,j) 19

### Secondi – Mains

Bistecca di cavolfiore su pappa al pomodoro e crostone di pane

Cauliflower steak on “pappa al pomodoro”, tuscan and bread soup

(a,j) 24

## 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

Barbera 100%

cl. 10 7

**Leuto**, Cortese Bianco, Tenuta Foresto

Cortese 100%

cl. 10 7

**Favonio**, Moscato Bianco, Tenuta Foresto

Moscato 100%

cl. 10 7

### Vini rossi - Red wines

Piemonte

**Pau Pau**, Dolcetto, Tenuta Foresto

Dolcetto 100%

cl. 10 7

**La Ideale**, Barbera, Tenuta Foresto

Barbera 100%






cl. 10 7

**Acrù**, Barbera, Tenuta Foresto




Barbera 100%

cl. 10 7

## Antipasti – Appetizers

<b>Insalata caprese, pomodorini ciliegini e mozzarelline di bufala con salsa al pesto</b>  Caprese salad, cherry tomatoes and buffalo milk mini mozzarella with pesto sauce	(h,i)	18
<b>Insalata di Baccalà in salsa di agrumi, con finocchio, arance, pomodoro e avocado</b> Cod salad with citrus sauce, fennel, oranges, tomatoes and avocado	(d,m)	22
<b>Ceviche di Luccioperca su crema di peperoni di Carmagnola e crostini di pane tostato</b>  Zander ceviche on a cream of Carmagnola peppers and toasted bread croutons	(a,j,m)	20
<b>Battuta di Fassona, orzo Dumega, panzanella e gremolada al prezzemolo e limone</b>  Beef tartare with Dumega barley, panzanella salad and lemon and parsley Gremolada	(a,j)	22
<b>Selezione di affettati misti dell' "Officina Gastronomica Ma"</b>  <b>Violino di Capra, Bresaola di sottofesa, Bresaola di codone, formaggio locale e giardiniera di verdure</b> Mixed cold cuts selection from "Officina Gastronomica Ma" Violino di Capra, Bresaola di sottofesa, Bresaola di codone, variety of local airdried beef and cheeses and pickled vegetables	(h,k,l)	20
<b>Vitello tonnato</b> Cold Veal with old style tuna fish sauce, capers, black olives on fresh garden salad	(c,d)	20
<b>Zuppe – Soups</b>		
<b>Pasta e fagioli con Castelmagno d'alpeggio e crostone di pane</b>  Pasta and beans with Castelmagno cheese and toasted bread crouton	(a,j)	16

## Primi – First courses

<b>Risotto alla crema di broccoli, con pane croccante, acciughe e peperoncino dolce.</b> Broccoli cream risotto with crispy bread, anchovies, sweet chili pepper topped with parmesan cheese		(a,h,d) 20
<b>Fusilli di Gragnano casalinghi alla boscaiola con stracchino delle valli orobiche</b> Gragnano's fusilli pasta boscaiola style (beef and sausage ragout) with stracchino cheese from the Orobian valleys		(a,c,h,j,m) 18
<b>Spaghetti alla chitarra, bisque di gamberi, Tartare gambero rosso</b> Spaghetti, shrimp bisque and raw shrimp tartare		(a,b,c,d,j,o) 22
<b>Ravioli di patata viola con fonduta di Storico Ribelle, nocciole tostate e Formagg del Fen.</b> Purple potato ravioli with Storico Ribelle cheese fondue, toasted hazelnuts and cheese		(a,h,c,i) 22
<b>Ravioli ripieni di baccalà, purea di barbabietola, limone salato e salsa leggera di yogurt al wasabi</b> Ravioli with salted cod filling, beetroot puree, salted lemon and light yogurt wasabi sauce		(a,c,d,h,j) 22

## Secondi – Mains

<b>Filetti di pesce persico al vapore con bacche di pepe rosa, gnocchetti di patate all'ortica con fonduta di caprino fresco</b>	(a,b,c,d,h,i)	27
Steamed perch fillets in pink pepper corns with little potatoes and nettle gnocchi and fresh goat cheese fondue		
<b>Trancio di salmone confit, zucchine grigliate e spuma di rafano</b>	(d,h)	32
Salmon confit, grilled courgettes and horseradish mousse		
<b>Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, caponata di melanzane e gratin di patate e broccoli</b>	(a,m,i)	30
Braised duck breast, eggplant caponata and potato broccoli gratin		
<b>Filetto di manzo con pesto al pistacchio di Bronte e rösti di patate</b>	(a,c,h,i,j,k)	30
Beef fillet with pesto of pistachio from Bronte and hash brown potatoes		

## Contorni – side orders

<b>Verdure grigliate</b> - Grilled vegetables		8
<b>Insalata mista</b> - Mixed salad	(a,i,m)	8
<b>Rösti di patate</b> - 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  
Moscadello di Montalcino – Col d’Orcia  
Gewürztraminer Clos Saint Theobald, - Dom. Schoffit 2007

cl. 4 9  
cl. 4 9  
cl. 4 10

Porto Fine Ruby - Sandeman  
Porto Tawny - Don Pablo  
Porto Riserva 10 Anos - Don Pablo

cl. 4 6  
cl. 4 7  
cl. 4 9

## Dolci – Desserts

<b>Dolce del giorno</b> Dessert of the day		10
<b>Panna cotta al mango</b> Panna cotta - vanilla cream pudding with mango	(h)	10
<b>Ganache di cioccolato bianco con salsa ai lamponi e crumble di biscotti al cocco</b> White chocolate ganache with raspberries sauce and coconut biscuits crumble	(a,c,g,h,i,k)	10
<b>Cabossa - mousse di cioccolato con cuore di caramello fondente e nocciola su biscotto al cacao con purea di lamponi</b> Chocolate mousse with melted caramel heart and hazelnut on cocoa biscuit with raspberry sauce	(a,c,g,h,i)	10
<b>Tiramisù “senza glutine”</b> Glutenfree Tiramisù	(c,h)	10
<b>Cantucci e Moscadello di Montalcino</b> Cantucci cookies with almonds served with a glass of Moscadello dessert wine	(a,h,i)	10
<b>Dolce vegano: budino al latte di mandorle con chia e salsa al mango</b> 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

<b>Moscato d’Asti – DOCG Cà Bianca</b>	cl. 10	6
<b>Sherry Jerez Pedro Ximenez – Emilio Idalgo</b>	cl. 4	10
<b>Passito Vertemate – Alpi Retiche IGT, Mamete Prevostini</b>	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**