



# Ristorante La Vista

Il nostro Menù / Our Menu

Cena / Dinner

## **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***

**40**

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***

**48**

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**

#### ***Croccantino - gelato di fegato d'oca***

#### ***all'essenza balsamica, granella di nocciole e pan brioche tostato***

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

(a,h,i)

**18**

#### ***Filetti di pesce persico con bacche di pepe rosa***

#### ***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

(a,c,d,h)

**24**

#### ***Tournedos alla Rossini con fegato d'oca e millefoglie di patate***

Tournedos Rossini style - sautéed beef fillet with goose liver and black truffle  
served with potato gratin

(a,h)

**28**

***Se gradite aggiungere uno dei seguenti piatti delle specialità del mese al vostro***

***menù di 3 o 4 portate, ci sarà un carico addizionale***

***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**

## **Antipasti - Appetizers**

### ***Insalata caprese – pomodorini ciliegia e mozzarelline di bufala con salsa al pesto***

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



**VEG** (h,i)

**14**

### ***Veli di baccalà\* con insalata d'orzo e tamarillo profumata al basilico e salsa al pecorino***

Veils of salted cod\* with barley and tamarillo salad scented with basil and pecorino cheese sauce

(d,i)

**18**

### ***Carpaccio di gamberi\* con insalata di finocchio e filetti d'arancia profumato all'olio di noci e aceto di Sherry***

Prawn\* carpaccio with fennel salad, orange fillets, walnuts oil and Sherry vinegar

(b,i)

**18**

### ***Prosciutto crudo di montagna e melone***

Raw mountain ham and melon

(a)

**16**

### ***Roast-beef freddo, ricoperto di rucola e scaglie di Parmigiano con olio e limone, profumato all'aceto balsamico***

Cold Roast-beef with rocket salad and parmesan cheese, lemon juice and olive oil dressing with balsamic vinegar

(a,h,j,k)

**16**

### ***Vitello Tonnato***

Cold veal with tuna fish sauce, capers, black olives on a fresh garden salad

(c,h)

**14**

### ***Prosciutto d'anatra leggermente affumicato con timballo di ricotta, mandorle e basilico con chutney di mele***

Lightly smoked duck ham with timbale of ricotta cheese and almonds with apple chutney

(c,h,i,m)

**15**

## **Zuppe - Soups**

### ***Vellutata di carote profumata al lime, a vostra scelta calda o fredda***

Carrot soup flavored with lime to your liking served chilled or warm



(a)

**10**

### ***Gaspacho andaluso e gambero avvolto con pancetta affumicata***


Gaspacho from Andalusia -

chilled soup with bell pepper and tomato and prawn wrapped in smoked bacon

(a,c,h, i)

**12**

## **Primi** – First courses

<b><i>Risotto alla rucola e zenzero con cappelletti saltate allo Chardonnay e stelle d'anice</i></b>	(h,b)	<b>18</b>
Risotto with arugula and ginger, sautéed scallops with Chardonnay and anis star		
<b><i>Orecchiette con salsa ai peperoni dolci e burratina d'Andria</i></b>	 <b>VEG</b>	(a,h,i) <b>16</b>
Orecchiette pasta with bell pepper sauce and burratina d'Andria mozzarella cheese		
<b><i>Peperonata con caprini freschi al pistacchio, noci e nocciole</i></b>	 <b>VEG</b>	(h,i,i) <b>14</b>
Sautéed bell peppers with fresh cream cheese covered with pistacchio, walnuts and hazelnuts		
<b><i>Panciotti ripieni di cappelletti e gamberi* con bisque di crostacei</i></b>	(a,b,c,h,q)	<b>18</b>
Big ravioli filled with scallops, prawns and shellfish bisque		
<b><i>Tortellacci al nero di seppia ripieni di ricotta e salmone con leggera salsa al curry Chardonnay, rosetta al salmone affumicato</i></b>	(a,d,h)	<b>16</b>
Blackned ravioli with squid ink filled with ricotta cheese and salmon, Chardonnay curry sauce with rose of smoked salmon		
<b><i>Pappardelle al ragù di cinghiale e ricotta pecorina</i></b>	(a,c,h,i)	<b>16</b>
Pappardelle noodles with wild boar ragout and ricotta pecorina cheese		

## Secondi - Mains

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



VEG

(a,c,h,i)

18

**Filetti di lavarello al forno con patate viola schiacciate,  
gamberi di fiume e indivia belga brasata con salsa al Parmigiano stagionato**  
Baked fillets of fresh water bass with purple mashed potatoes,  
river prawns and braised endive with seasoned Parmesan sauce

(b,d,h)

22

**Filetti di triglia di scoglio con salsa prezzemolata e roesti di patate**  
Fillets of mullet with parsley sauce and potato roesti

(h,i)

22

**Suprema di faraona avvolta in lardo di Colonnata  
con fonduta di patate al Castelmagno**

Baked guinea fowl breast wrapped in bacon from Colonnata  
Potatoes with melted Castelmagno cheese

(h,i,n)

22

**Filetto di manzo con pesto al pistacchio di Bronte e roesti di patate**  
Medallion of beef with pesto of pistachio from Bronte and potato roesti

(h,i)

22

**Stinco d'agnello a cottura lenta con salsa al marsala e timo, patate gratinate**  
Slowly cooked lamb shank with Marsala wine and thyme sauce, potato gratin

(a,h)

22

## Contorni Side orders

**Verdure grigliate** Grilled vegetables

(a)

6

**Insalata mista** Mixed salad

(a)

7

## **Formaggi - Cheese**

**“Tête de Moine” su pane di pera**  
“Tête de Moine” cheese on pear bread

(a,i,h) 9

**Gelato alla crema di Gorgonzola e mandorle tostate**  
Gorgonzola ice-cream with toasted almonds

(a,h,i) 9

**Selezione dei nostri formaggi**  
Our cheese selection

(h) 14

## **Un bicchiere di vino dolce per deliziare i vostri formaggi** A glass of sweet wine to delight your cheeses

**Recioto della Valpolicella** - Collina dei Ciliegi

cl. 4 8

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

cl. 4 6

**Vertemate** - Riesling-Traminer, Mamete Prevostini

cl. 4 7

**Bambulè Passito** - Verdicchio dei Castelli di Jesi, Fatt. il Coroncino

cl. 4 8

## **Dolci - Desserts**

<b>Dessert del giorno</b>	Dessert of the day		<b>9</b>
<b>Gelato di fior di latte profumato al pepe di Sichuan, bacche di Goji con biscotto sbriciolato al cioccolato e leggera salsa alla crema di liquirizia</b>	Fior di latte ice cream flavored with Sichuan pepper, goji berries, chocolate crumbled biscuit and light liquorice cream sauce	(a,c,g,h,i)	<b>9</b>
<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)	<b>9</b>
<b>Tris di crème brûlée: vaniglia, arancia e liquirizia</b>	Trio of crème brûlée: vanilla, orange and liquorice	(a,c,h)	<b>9</b>
<b>Selezione di mochi - gelato di mirtillo, frutta della passione e cioccolato cocco</b>	Three mochi icecream - blueberry, passion fruit and choco cocco	(c,h,i)	<b>9</b>
<b>Cheese cake al tè verde con sorbetto al lime e zenzero candito</b>	Green tea cheese cake with lime and ginger sherbet	(a,c,h)	<b>9</b>
<b>Soufflè al cioccolato con cuore fondente al pistacchio</b>	Chocolate soufflé with melting pistachio heart	(a,c,g,h,i)	<b>9</b>
<b>Tiramisù "senza glutine"</b>	Glutenfree Tiramisù	(c,h)	<b>9</b>
<b>Cantucci e Moscadello di Montalcino</b>	Cantucci cookies with almonds served with a glass of Moscadello dessert wine	(a,h,i)	<b>9</b>
<b>Un bicchiere di vino dolce per deliziare i vostri dolci</b>			
A glass of sweet wine to delight your desserts			
<b>Moscato d'Asti</b>	- Lumine DOCG Ca' D'Gal	<b>cl. 10</b>	<b>6</b>
<b>Rosé PalmArgentina</b>	- Costaripa	<b>cl. 4</b>	<b>7</b>
<b>Picolit</b>	- DOCG, Colli Orientali del Friuli, Abbazia di Rosazzo	<b>cl. 4</b>	<b>8</b>
<b>Muffato Remember</b>	- IGT Podere Rocche dei Manzoni	<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  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.