



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

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

Antipasti - Appetizers

Croccantino – gelato di fegato d’oca

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

(a,h,i)

18

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)

28

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



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	 VEG (h,i)	14
Veli di baccalà* insalata d’orzo con alghe wakame e tamarillo all’olio e limone Veil of salted cod*, barley with seaweed wakame salad and tamarillo, olive oil and lemon	(a,d,g,i,k)	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
Insalata di polpo* con patate lesse, pomodorini e olive taggiasche all’olio e limone Octopus salad with potatoes, cherry tomatoes and black olives, olive oil and lemon	(d,j)	18
Terrina di piccione farcita con fegato grasso d’anatra e mele caramellate Pigeon terrine filled with duck foie gras and caramelized apples	(a,d)	18
Carpaccio di manzo con rucola e bitto all’olio e limone con essenza balsamica Carpaccio of beef with arugula and bitto cheese, olive oil and lemon juice and essence of balsamic vinegar	(h)	16
Vitello Tonnato Cold veal with tuna fish sauce, capers, black olives on fresh garden salad	(c,h)	14


Zuppe - Soups

Vellutata di patate con crema al parmigiano e tartufo nero Potato cream with black truffle flavored parmesan sauce	 VEG (h)	12
Gaspacho andaluso freddo o caldo con gambero avvolto in pancetta affumicata Gaspacho from Andalusia – chilled or hot Soup with bell pepper and tomato and prawn wrapped in smoked bacon	(a,c,h, i)	12

Primi – First courses

Zuppa di pesce in vaso cottura con crostino di pane e aioli Traditional fish soup in its cooking pot with crouton and aioli	(b,d,h,i,j,o)	22
Risotto alla rucola e zenzero con capesante saltate allo Chardonnay Risotto with arugula, ginger and scallops sautéed with Chardonnay	(b,d,h)	18
Orecchiette con salsa ai peperoni dolci e burratina d’Andria Orecchiette pasta with bell pepper sauce and burratina d’Andria	 VEG (a,h,i)	15
Panciotti ripieni di capesante e gamberi* con bisque di crostacei Big ravioli filled with scallops, prawns and shellfish bisque	(a,b,c,h,q)	18
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)	16
Pappardelle al ragù di cinghiale e ricotta pecorina Pappardelle noodles with wild boar ragout and ricotta pecorina cheese	(a,c,h,j)	16
Asparagi verdi al vapore con prosciutto crudo, salsa maltese e patate prezzemolate Steamed green asparagus with raw ham, maltese sauce and parsley potatoes	 VEG (c,h)	14

Secondi - Mains

Torta di verdure con salsa alla crema di pomodoro e basilico Vegetable strudel with tomato and basil cream sauce	 VEG	(a,c,h,j)	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
Trancio di ricciola con salsa pil pil allo zafferano e riso Venere Slice of yellow tail, pil pil sauce with saffron, Venus rice		(d,h)	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,l,n)	22
Filetto di vitello al vapore con pesto al basilico, gratin di patate e broccoli Steamed medallion of veal with basil pesto, potato gratin and broccoli		(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	(a,h,i)	14

Un bicchiere di vino dolce per deliziare i vostri formaggi

A glass of sweet wine to delight your cheeses

Calido Moscato Rosso - Terre Lariane La Costa	cl. 4	7
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

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