APERIFISH

TRE FINGER FOOD A SCELTA DA BANCO,
CON CALICE DI VINO DELLA CASA O DRINK.
10,00

INSALATE

SALMONE 10,00
INSALATA VERDE O MIX, TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, MANDORLE, POMODORINO DATTERINO ALL'ACQUA DI MARE E MAYO ALLO ZAFFERANO.(VARIANTE TRANCIO COTTO)

TONNO 10,00
INSALATA VERDE O MIX, TRATARE TONNO, CIPOLLA AGRODOLCE HOME MADE, BURRATA AI RICCI DI MARE, SALSA MANGO E SEMI DI SESAMO.(VARIANTE TRANCIO COTTO)

GAMBERI (SCOTTATI) 12,00
INSALATA VERDE O MIX, GAMBERI SCOTTATI, POMODORINI, CRUDITE' DI ZUCCHINE, STRACCIATELLA, CRUMBLE DI TARALLO ALLE ALICI E SALSA VISTAMARE.

VEGANA 9,00
MISTICANZA, PATATE AL TIMO, MAIS, AVOCADO, CAROTE, ZUCCHINE, POMODORO SECCO E SALSA AGRODOLCE AI PEPERONI.

*LE INSALATE VERRANNO ACCOMPAGNATE DA CROSTINI DI PANE SPEZIATI E NON SARANNO CONDITE.

TARTARE

TONNO 11,00
TARTARE DI TONNO, DADOLATA DI MELANZANA FRITTA, POMODORINO E BASILICO.

SALMONE 12,00
TARTARE DI SALMONE, CUBETTI DI AVOCADO, BUCCIA DI LIMONE GRATTUGGIATO E SALSA DI SOIA.

*LE TARTARE VERRANNO ACCOMPAGNATE DA PANE CARASAU.

FRITTURE

CHIPS 4,00
PETALI DI CHIPS CON ROSMARINO.

COZZE FRITTE 8,00
COZZE FRITTE CON SALSA VISTAMARE.

MISTAMARE (400 GR C.A.) 15,00
POLPO, BACCALA', COZZE, SEPPIE E GAMBERI.

SEPPIE & TOTANI 12,00
FRITTURA DI SEPPIOLINE E TOTANI.

L'CALAMAR FRITT E L'PATATIN 9,00
ANELLI E CIUFFI DI CALAMARO E CHIPS.

TRANCI & GRILL

PESCE SPADA ALLA PIASTRA 10,00
TRANCIO DI PESCE SPADA, PORCINI TRIFOLATI, SALSA PREZZEMOLATA, STRACCIATELLA E GRANELA DI PISTACCHI.

SALMONE ALLA PIASTRA 10,00
TRANCIO DI SALMONE, ZUCCHINE ALLA POVERELLA, POMODORO SECCO FILANGE.

TONNO ALLA PIASTRA 10,00
TRANCIO DI TONNO AL PEPE VERDE.

POLPO ALLA PIASTRA/INSALATA 10,00
OLIO AL PREZZEMOLO E MISTICANZA.

GAMBERI ALLA PIASTRA (4 PZ.) 10,00
MISTICANZA, LIMONE, PATATE AL TIMO E SALSA VISTAMARE

*TRANCI & GRILL VERRANNO ACCOMPAGNATI DA CROSTINI AROMATIZZATI.

Menù Baby

COTOLETTA DI MERLUZZO, SALSA ROSA, LATTUGA E POMODORO + CHIPS + SORPRESA
8,00

PANINI

DUE MARI 9,00
COZZE FRITTE, FRIARELLI STUFATI, POMODORINI CONFIT, MANDORLE E STRACCIATELLA.

MAR PICCOLO 10,00
TARTARE DI SALMONE, RADICCHIO, SALSA TZATZIKI, ZUCCHINE INFORNATE E GRANELLA DI PISTACCHI.
(VARIANTE TRANCIO COTTO)

MAR GRANDE 11,00
TARTARE DI TONNO, ZUCCHINE AL FORNO, BURRATA, RUCOLA, SALSA VISTAMARE E SEMI DI SESAMO BIANCO.
(VARIANTE TRANCIO COTTO)

VISTAMARE 11,00
CALAMARO ALLA PIASTRA, RUCOLA, ROSTI' DI PATATE, MOSTARDA DI MELE (AROMATIZZATA ALLA MENTA & LIME), SCAMORZA AFFUMICATA FUSA E SALSA VISTAMARE.

ROTONDA 11,00
TRANCIO DI PESCE SPADA, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA CARAMELLATA, CACIOCAVALLO FUSO, MISTICANZA, CREMA DI MELANZANE E MENTA.

PONTE GIREVOLE 12,00
GAMBERI ALLA PIASTRA, BACON CROCCANTE, ICEBERG, CREMA DI MANGO, POMODORINI CONFIT, PHILADELPHIA ALLA MENTA E GRANELLA DI PISTACCHI.

LUNGOMARE 11,00
COTOLETTA DI SALMONE, SALSA VISTAMARE, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, CIPOLLA CARAMELLATA, PATATE AL TIMO, RUCOLA E MOZZARELLA DI BUFALA.

ARAGONESE 12,00
POLPO IN PINZIMONIO, MELANZANE AL FORNO, STRACCIATELLA, RUCOLA, POMODORI CONFIT E PATE' DI OLIVE VERDI.

CITTA' VECCHIA (PANE AL NERO DI SEPPIA) 12,00
GAMBERI IN CROSTA DI CORN FLAKES, STRACCIATELLA, CAVOLO VIOLA MARINATO, BACON CROCCANTE E SALSA COCKTAIL.

VEGANO 7,00
HUMMUS DI CECI, CAPONATA DI VERDURE DI STAGIONE, PESTO AL BASILICO, MANDORLA IN SCAGLIE E FRIARELLI.

LE COLONNE (PANINO SENZA PESCE) *Novità* 11,00
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, ROSTI' DI PATATE, STRACCIATELLA, FUNGHI PORCINI, CHIPS DI CIPOLLA FRITTA E MAYONESE AL POMODORO E CAPPERI.

PANE SENZA GLUTINE +1,50€

Primo Vistamare

TUBETTONE FRESCO, COZZE FRITTE, POLPA DI RICCIO E POMODORINO
12,00 €

Sashimi

TONNO E SALMONE AL TAGLIO SERVITO SU GHIACCIO CON FRUTTA DI STAGIONE + CICCHETTO DI LIMONCELLO
13,00 €

Novità

Dessert

CHEESECAKE AL GAMBERO CARAMELLATO E POLVERE DI CROSTACEO
5,00 €

Vistamare è anche TAKE AWAY

TABELLA ALLERGENI

GLUTINE	SESAMO	FRUTTA IN GUSCIO	CROSTACEI	UOVA
PESCE	MOSTARDA	LATTE	FINOCCHIO	ARACHIDI
SOIA	MOLLUSCHI	LUPINI	SOLFITI	SENAPE

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011 SEGNALIAMO CHE LE NOSTRE PORTATE POSSONO CONTENERE TRACCE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI PESCE, UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE E LATTOSIO, FRUTTA IN GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI.
*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO UTILIZZIAMO PRODOTTI SURGELATI E/O CONGELATI ALL'ORIGINE DI ALTISSIMA QUALITÀ. TUTTI I NOSTRI PRODOTTI ITTICI SONO STATI RISANATI IN CONFORMITÀ AL REG. (CE) 853/04 ALL. III SEZ. VIII CAP. 3, LETTERA D PUNTO 1 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI - CONGELATI. I MOLLUSCHI BIVALVI SONO SERVITI SEMPRE VIVI E VITALI AL MOMENTO DELL'ACQUISTO. UTILIZZIAMO TONNO PINNA GIALLA - THUNNUS ALBACARES - RISANATO IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO - CONGELATO.

RICORDATI SEMPRE DI AVVISARE DI ALLERGIE E INTOLLERANZE DURANTE L'ORDINAZIONE