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 CONFIT
E MAYO ALLO ZAFFERANO.(VARIANTE TRANCIO COTTO)

TONNO 10,00
INSALATA VERDE O MIX, TRATARE TONNO,
CIPOLLA AGRODOLCE HOME MADE, BURRATA,
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 E CHIPS 9,00
COZZE FRITTE E PETALI DI CHIPS CON SALSA VISTAMARE.

MISTAMARE 400 GR. 15,00
CALAMARI, POLPO, BACCALA', COZZE E GAMBERI.

FISH & CHIPS 8,00
BACCALA' FRITTO E PETALI DI CHIPS CON SALSA VISTAMARE..

L'CALAMAR FRITT 300 GR. 13,00
ANELLI E CIUFFI DI CALAMARO FRITTI.

TRANCI & GRILL

PESCE SPADA ALLA PIASTRA 10,00
TRANCIO DI PESCE SPADA, PESTO AL PISTACCHIO, RUCOLA,
DATTERINO GIALLO.

SALMONE ALLA PIASTRA 10,00
TRANCIO DI SALMONE, MIX DI VERDURE E CREMA YOGURT.

TONNO ALLA PIASTRA 10,00
TRANCIO DI TONNO, ZUCCHINE, STRACCIATELLA E NOCCIOLE .

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* 12,00
BLACK ANGUS AFFUMICATO, MARMELLATA DI FICHI. SPINACINO,
SCAGLIE DI GRANA, GLASSA BALSAMICA.

PANE SENZA GLUTINE +1,50€

PRIMO VISTAMARE

SCRIGNO RIPIENO CACIO E PEPE,
TARTARE DI GAMBERO ROSA, POLVERE DI LIME.
12,00 €

GUA BAO

TRIS BAO BUNS (PANINETTI COTTI A VAPORE DAL
COLORE CANDIDO E DALLA CONSISTENZA SOFFICISSIMA)

SALMONE, SALSA BBQ,
INSALATA VERDE E STRACCIATELLA.

TONNO TATAKI, SALSA VISTAMARE,
INSALATA RICCIA E PISTACCHI.

POLPO SALTATO, POMODORINO CONFIT,
RUCOLA
12,00 €

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 ED CONGELATI ALL'ORIGINE DI ALTISSIMA QUALITÀ. TUTTI I NOSTRI PRODOTTI ITTICI SONO STATI ABBATTUTI IN CONFORMITÀ AL REG. (CE) 853/04 ALL. III SEZ. VIII CAP.3. LETTERA D PUNTO 1 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI – CONGELATO.
I MOLLUSCHI BIVALVE SONO SERVITI SEMPRE VIVI E VITALI AL MOMENTO DELL'ACQUISTO, UTILIZZIAMO TONNO PINNA GIALLA – THUNNUS ALBACARES – RISPARMIO IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO – CONGELATO.

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