

**12 E MEZZO MASSERIA ROSATO DEL SALENTO IGP**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: VARVAGLIONE  
VITIGNO: NEGROAMARO 100%  
GRADI: 13  
AFFINAMENTO: A/V  
NOTE: VINO DAL SAPORE INTENSO, CON NOTE DI LIQUIRIZIA E DI FRUTTA SECCA. VINO CORPOSO BEN EQUILIBRATO.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 17,00**

**AVOGLIA PUGLIA I.G.P.**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: GIUSTINI  
VITIGNO: NEGROAMARO, PRIMITIVO  
AFFINAMENTO: IN ACCIAIO  
GRADI: 13  
NOTE: FRESCO ED ELEGANTE FRUTTATO CON NOTE DI MELOGRANO, CILIEGIA E LAMPONE

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 18,00**

**BACIO DELLA LUNA PINOT ROSE' EXTRA DRY**

REGIONE: VENETO  
AZIENDA: BACIO DELLA LUNA  
VITIGNO: PINOT ROSE  
GRADI: 11  
NOTE: FLOREALE, FRUTTATO CON SPECIATE DI FRUTTI ROSSI E FRAGOLE. FRESCO E MORBIDO.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 16,00**

**IL PUMO ROSATO SALENTO IGP**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: CANTINE DI SAN MARZANO  
VITIGNO: NEGROAMARO 100%  
GRADI: 12,5  
AFFINAMENTO: IN SERBATOI D'ACCIAIO  
NOTE: COLORE ROSA TENUE, PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE CON NOTE DI CILIEGIA, ROSE E MELOGRANO. AL PALATO VINO FRESCO ED EQUILIBRATO.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 19,00**

**ROSATO "CALAFURIA" TORMARESCA**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: ANTINORI  
VITIGNO: NEGROAMARO  
AFFINAMENTO: A/V  
NOTE: PRODOTTO CON UNA BREVE MACERAZIONE SULLA BUCCA DEGLI ACINI A BACCA ROSSA PER CONFERIRE IL TIPICO COLORE ROSATO E I CARATTERISTICI AROMI

**CALICE 4,50  
BOTTIGLIA 20,00**

**TRAMARI ROSE' PRIMITIVO**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: CANTINE DI SAN MARZANO  
VITIGNO: PRIMITIVO  
GRADI: 14  
AFFINAMENTO: IN ACCIAIO  
NOTE: COLORE ROSA TENUE, PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE DI MACCHIA MEDITERRANEA, CON SENTORI DI CILIEGIA E LAMPONE.

**CALICE 4,50  
BOTTIGLIA 19,00**

**LIBOLL ROSE' VINO SPUMANTE EXTRA DRY**

REGIONE: SAN MARZANO (TAI), SALENTO, PUGLIA  
AZIENDA: SAN MARZANO  
VITIGNO: A BACCA ROSSA TIPICI DEL SALENTO  
GRADI: 11,5  
NOTE: COLORE ROSA TENUE BRILLANTE CON SFUMATURE BUCCIA DI CIPOLLA: PERLAGE FINE E PERSISTENTE. RISALTANO NOTE FLOREALI DI ZAGARE E FRUTTATE DI POMPELMO ROSA E MELAGRANA:

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 18,00**

**SUSUMANIELLO ROSE' IGP**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: VARVAGLIONE  
VITIGNO: SUSUMANIELLO 100%  
GRADI: 13  
AFFINAMENTO: A/V  
NOTE: AL NASO PROFUMI DI PICCOLI FRUTTI ROSSI. AL PALATO PRESENTA UNA BELLA NOTA SPEZIATA.

**CALICE 5,00  
BOTTIGLIA 22,00**

**KIMIA PINOT NERO VINO**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: TENUTA CHIAROMONTE  
VITIGNO: PINOT NERO  
GRADI: 12  
AFFINAMENTO: ACCIAIO 10 MESI  
NOTE: IL SUO È UN COLORE ROSA TENUE E AL NASO SI PRESENTA CON NOTE FLOREALI E AROMATE. VIVACE ED ELEGANTE, DAL PIACEVOLE FINALE FRUTTATO.

**CALICE 5,00  
BOTTIGLIA 25,00**

**MOËT & CHANDON RESERVE IMPERIAL CHAMPAGNE BRUT**

REGIONE: FRANCIA  
AZIENDA: MOËT & CHANDON  
VITIGNO: PINOT NERO 40%  
MEUNIER: 30%  
CHARDONNAY: 30%  
GRADI: 12  
NOTE: COLORE INTENSO E DORATO, IMPREZIOSITO DA UN PERLAGE FINE E PERSISTENTE. SI DISTINGUE PER LA FRUTTA SPEZIATA E IL PALATO CORPOSO

**BOTTIGLIA 80,00**

**L'ARCANO PRIMITIVO SALENTO IGP**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: TENUTA GIUSTINI  
VITIGNO: PRIMITIVO  
GRADI: 13  
AFFINAMENTO: IN ACCIAIO  
NOTE: COLORE ROSSO PORPORA CON SFUMATURE VIOLACEE. PROFUMI INTENSI E PERSISTENTI DI FRUTTA ROSSA MATURA. AL GUSTO ARMONOSO, PIENO, CALDO E DALLA DOLCEZZA BILANCIATA.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 19,00**

**12 E MEZZO MASSERIA PRIMITIVO IGP DEL SALENTO**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: VARVAGLIONE  
VITIGNO: PRIMITIVO SALENTO  
GRADI: 12,5  
AFFINAMENTO: A/V (3MESI)  
NOTE: PROFUMO INTENSO CON SENTORI FRUTTATI DI PRUGNA CILIEGIA CON UN FINALE CHE DONA NOTE DI VANIGLIA.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 17,00**

**CHICCA DOP DOLCE NATURALE**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: VARVAGLIONE  
VITIGNO: PRIMITIVO DI MANDURIA  
GRADI: 15-4  
AFFINAMENTO: A/V  
NOTE: DOLCE NATURALE DAL GUSTO DI CILIEGIA, PRUGNE MATURE E RIBES NERO. SI SPOSA CON DOLCI E FORMAGGI STAGIONATI. È UNA VERA CHICCA

**CALICE 5,00  
BOTTIGLIA 22,00**

**IL PUMO NEGRAMARO SALICE SALENTO D.O.P.**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: CANTINE DI SAN MARZANO  
VITIGNO: 85% NEGROAMARO 15% MALVASIA NERA DI BRINDISI  
GRADI: 15  
AFFINAMENTO: IN ACCIAIO  
NOTE: COLORE ROSSO RUBINO BRILLANTE, CON SFUMATURE GRANATE. PROFUMO INTENSO CON SENTORI DI CILIEGIA, PRUGNA E SPEZIATO CON NOTE DI ERBA MEDITERRANEA. AL PALATO, VINO ROBUSTO CON GRADEVOLE FRESCHEZZA NEL FINALE.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 19,00**

**LA CASADA GRAN CUVÉE BLANC DE BLANCS VINO SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO**

REGIONE: VENETO  
AZIENDA: LA CASADA  
VITIGNO: GLERA E UVE A BACCA BIANCA  
GRADI: 11  
AFFINAMENTO: IN AUTOCLAVE  
NOTE: GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON RIFLESSI ERDOGNOLI E PERLAGE FINE EPERSISTENTE DELICATO. MORBIDO, PIACEVOLEMENTE ACIDULO E INTENSAMENTE FRUTTATO, SPUMA ABBONDANTE ED EVANESCENTE

**CALICE 3,00  
BOTTIGLIA 15,00**

**PROSECCO DOC EXTRA DRY**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: RADISE  
VITIGNO: GLERA  
GRADI: 11  
NOTE: SI OTTIENE DALLA LAVORAZIONE DEL VINO CON METODO CHARMAT E L'AGGIUNTA DI LIQUORI, UN PRODOTTO FRESCO, PIACEVOLE, DA ABBINARE A PIATTI DI PESCE O FORMAGGIO O CON APERITIVI

**CALICE 3,50  
BOTTIGLIA 16,00**

## BEVERAGE & DRINKS

ACQUA	1,00	RED BULL	3,00
CRODINO	2,00	SPRITZ	5,00
COCA COLA LATTINA	2,00	DRINK ALCOLICO	6,00
COCA COLA VETRO	2,50	DRINK ALCOLICO PREMIUM	7,00
ARANCIATA LATTINA	2,00	AMARI	3,00
ARANCIATA VETRO	2,50	LIMONCELLO	2,50
SPRITE	2,00	CAFFÈ	1,00
THE'	2,50	CAFFÈ CORRETTO	1,20
CEDRATA/CHINOTTO	2,00	GINSENG	1,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

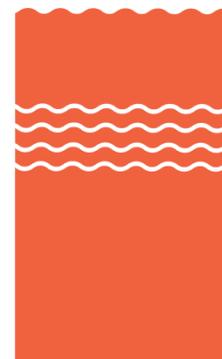
	RAFFO	33CL	€ 2,50
	RAFFO GREZZA	33CL	€ 3,50
	NASTRO AZZURRO	33CL	€ 2,50
	NASTRO ZERO	33CL	€ 2,50
	NASTRO CAPRI	33CL	€ 3,00
	KOZEL LAGER / DARK	33CL	€ 3,00
	PILSNER UQUELL	33CL	€ 3,50
	PERONI SENZA GLUTINE	33CL	€ 3,00
	PERONI CHILL LEMON	33CL	€ 2,50
	GRAN RISERVA ROSSA 50	50CL	€ 4,50
	GRAN RISERVA DOPPIO MALTO	50CL	€ 4,50
	GRAN RISERVA BIANCA	50CL	€ 4,50
	NASTRO	62CL	€ 4,00
	ASAHI	33CL	€ 4,00
	ST. STEFANUS	33CL	€ 4,00

## SEA FOOD & FISH

TARANTO - PUGLIA - ITALY



## MENÙ



SEGUICI SU



WWW.VISTAMARETARANTO.COM

LASCIA LA TUA RECENSIONE SUI NOSTRI SOCIAL E SU TRIPADVISOR.



**12 E MEZZO MASSERIA MALVASIA DEL SALENTO IGP**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: VARVAGLIONE  
VITIGNO: MALVASIA  
GRADI: 12,5  
ABBINAMENTO: A/V  
NOTE: VINO RICCO DI PROFUMI E VIBRANTI NOTE VANIGLIATE CON SENTORI DI FRUTTI TROPICALI. STRUTTURATO, ARMONICO DAL SAPORE DELICATO E ASCIUTTO.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 17,00**

**VARVAGLIONE PINOT 12 E MEZZO**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: VARVAGLIONE  
VITIGNO: ALBEROBELLO - PUGLIA  
GRADI: 12,5  
AFFINAMENTO: A/V  
NOTE: COLORE GIALLO PAGLIERINO NOTE DI PROFUMO FRUTTATE E SENTORI FLOREALI. GUSTO IN BOCCA PERA MATURE ACCIAIA E AGRUMI. ELEGANTE CON UN INCONFONDIBILE SAPIDITA'.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 17,00**

**12 E MEZZO BIOLOGICO BIANCO IGP**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: VARVAGLIONE  
VITIGNO: CHARDONNAY 70%, FIANO E MALVASIA BIANCA 30%  
GRADI: 12,5  
AFFINAMENTO: A/V  
NOTE: VINO DAL COLORE GIALLO CHIARO CON LIEVI RIFLESSI VERDGNOLI. INTENSO BOUQUET AROMATICO CON SENTORI DI PERA MATURA, FIORI DI SAMPUCO E LEGGERE NOTE AGRUMATE.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 17,00**

**VARVAGLIONE FIANO MARGRANDE**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: VARVAGLIONE  
VITIGNO: FIANO SALENTO 100%  
GRADI: 12  
AFFINAMENTO: A/V  
NOTE: VINO DAL COLORE GIALLO CHIARO CON LIEVI RIFLESSI VERDGNOLI. INTENSO BOUQUET AROMATICO CON SENTORI DI PERA MATURA, FIORI DI SAMPUCO E LEGGERE NOTE AGRUMATE.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 17,00**

**MARFI PUGLIA IGP**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: VARVAGLIONE  
VITIGNO: VERDECA, SAUVIGNON  
GRADI: 12  
AFFINAMENTO: A/V  
NOTE: NOTE AGRUMATE DI LIMONE E LIME, CON AROMI FLOREALI E SENTORI DI FINOCCHETTO SELVATICO. GUSTO SOLIDATO, DELL'OTTIMA ACIDITA' E PERSISTENZA.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 18,00**

**BACIO DELLA LUNA 'BLANC DE BLANCS'**

REGIONE: VENETO  
AZIENDA: RIFANI  
VITIGNO: PINOT BIANCO, CHARDONNAY  
GRADI: 11  
AFFINAMENTO: A/V  
NOTE: EXTRA DRY GUSTO DELICATO E FRUTTATO CON PERLAGE PERSISTENTE FRESCO E GRADEVOLE.

**CALICE 3,50  
BOTTIGLIA 15,00**

**FRIDA SALENTO IGP**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: GIUSTINI  
VITIGNO: FIANO, MALVASIA BIANCA  
GRADI: 13  
AFFINAMENTO: IN ACCIAIO  
NOTE: COLORE GIALLO PAGLIERINO. PROFUMO D'OPPIA FLOREALE E AVVOLGENTE E CON SENTORI DI FIORI DI GELSOMINO E GELSOMINO E POI ANANAS.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 18,00**

**IL PUMO MALVASIA PUGLIA I.G.P.**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: CANTINE DI SAN MARZANO  
VITIGNO: 100% CHARDONNAY  
GRADI: 12  
AFFINAMENTO: IN ACCIAIO  
NOTE: COLORE GIALLO PAGLIERINO. PROFUMO D'OPPIA FLOREALE E AVVOLGENTE E CON SENTORI DI FIORI DI GELSOMINO E GELSOMINO E POI ANANAS.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 19,00**

**PRIMADONNA CHARDONNAY PUGLIA I.G.P.**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: VARVAGLIONE  
VITIGNO: CHARDONNAY  
GRADI: 13,5  
NOTE: VINIFICAZIONE CON PRESSATURA SOFFICE. FERMENTAZIONE IN BARRICHE A 16°-18°C. AFFINAMENTO IN BARRICHE SULLE FECCHE FINI A BATONNAGE. PERIODICI SINO ALLA FINE DI FEBBRAIO. BOUQUET RICCO CON NOTE DI SPEZIE E ANANAS.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 17,00**

**MOI CHARDONNAY DI PUGLIA I.G.P.**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: VARVAGLIONE  
VITIGNO: CHARDONNAY 100%  
GRADI: 11,5  
AFFINAMENTO: INTENSI PROFUMI FLOREALI E DELICATE NOTE DI AGRUMI.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 19,00**

**LIBOLL SPUMANTE EXTRA DRY**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: SAN MARZANO  
VITIGNO: A BACCA BIANCA TIPICI DEL SALENTO  
GRADI: 11,5  
AFFINAMENTO: IN AUTOCLAVE PER CIRCA UN MESE  
LIBOLL DI PESCA BIANCA, DI FIORE, DI SAMPUCO, DI SALVIA.

**CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 18,00**

**KIMA MOSCATO VINO**

REGIONE: PUGLIA  
AZIENDA: TENUTA CHIAROMONTE  
VITIGNO: UVE MOSCATO  
GRADI: 13,5  
AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA  
NOTE: SI PRESENTA CON UN COLORE GIALLO TENUE E CON UN'OTTIMA STRUTTURA. ASSAGGIO DECISO, LUNGO FINALE DI POMPELMO ED ERBE AROMATICHE

**CALICE 5,00  
BOTTIGLIA 25,00**

VINO DELLA CASA - CALICE 3,00€ - 1/2 L 6,00€ - BOTTIGLIA 10,00€ (BIANCO - ROSATO - ROSSO)



IL MARCHIO TERRE DI BAROCCO GASTRONOMIA MASCE CON IL PRECISO OBIETTIVO DI RIPROPORRE PRODOTTI GASTRONOMICI SEGUENDO LE ANTICHE RICETTE DELLA TRADIZIONE CONTADINA. SPESSE OTTENUTE CON INGREDIENTI POVERI E SEMPRE PRESENTI NELLE CUCINE RURALI.

## APERIFISH

5,15,1,6,8,3,4

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

## FINGER FOOD

**PANZEROTTINI AL NERO DI SEPPIA** 3,50  
CON POLPO E BURRATA - 2PZ

**PANZEROTTINI ALLA CURCUMA** 3,50  
FIORI DI ZUCCA E ACCIUGHE - 2PZ

**GAMBERI** 3,00  
IN TEMPURA - 3PZ

**CORNETTINO AI CEREALI** 3,00  
SALMONE AFFUMICATO, PHILADELPHIA  
E INSALATA RICCIA

**FRISELLA DI MARE** 3,00

## INSALATE

**SALMONE** 1,8,3,9,6 11,00  
INSALATA VERDE O MIX, TARTARE DI SALMONE,  
AVOCADO, MANDORLE, POMODORINO CONFIT.  
(VARIANTE TRANCIO COTTO)

**TONNO** 1,3,6,8,4 10,00  
INSALATA VERDE O MIX, TARTARE TONNO,  
CIPOLLA AGRODOLCE HOME MADE, BURRATA,  
SEMI DI SESAMO.  
(VARIANTE TRANCIO COTTO)

**GAMBERI (SCOTTATI)** 1,4,8,15,14 *Vistamare consiglia* 12,00  
INSALATA VERDE O MIX, GAMBERI SCOTTATI,  
POMODORINI, CRUDITE' DI ZUCCHINE, STRACCIATELLA,  
CRUMBLE DI TARALLO ALLE ALICI.

**VEGANA** 1,11 9,00  
MISTICANZA, PATATE AL TIMO, MAIS, AVOCADO, CAROTE,  
ZUCCHINE E POMODORO SECCO.

\*LE INSALATE VERRANNO ACCOMPAGNATE PANE DI LATERZA CROCCANTE  
E NON SARANNO CONDITE.

## TARTARE

**TONNO** 1,6,4,12 11,00  
TARTARE DI TONNO, DADOLATA DI MELANZANA FRITTA,  
POMODORINO E BASILICO.

**SALMONE** 1,6,11 12,00  
TARTARE DI SALMONE, CUBETTI DI AVOCADO, BUCCIA  
DI LIMONE GRATTUGGIATO E SALSA DI SOIA.

\*LE TARTARE VERRANNO ACCOMPAGNATE DA PANE DI LATERZA

## FRITTURE

**CHIPS** 1,15 4,00  
PETALI DI CHIPS CON ROSMARINO.

**COZZE FRITTE E CHIPS** 1,12,14,15 9,00  
COZZE FRITTE E PETALI DI CHIPS CON SALSA VISTAMARE.

**A' FRRTTURA' MIST** (400 GR C.A.) 1,6 *Vistamare consiglia* 15,00  
CALAMARI, POLPO, BACCALÀ, COZZE E GAMBERI.

**FISH AND CHIPS** 1,6 9,00  
BACCALÀ FRITTO E PETALI DI CHIPS CON SALSA VISTAMARE.

**L'CALAMAR FRITT** 1,4,12,15 13,00  
ANELLI E CIUFFI DI CALAMARO FRITTI

**POLPETTE DI MARE 7PZ** 4 7,00  
MISTO MARE E CROSTACEI

## TRANCI & GRILL

**PESCE SPADA ALLA PIASTRA** 1,8,6 10,00  
TRANCIO DI PESCE SPADA, PESTO AL PISTACCHIO, RUCOLA,  
DATTERINO GIALLO.

**SALMONE ALLA PIASTRA** 1,6,3,8 10,00  
TRANCIO DI SALMONE, MIX DI VERDURE E CREMA YOGURT.

**TONNO ALLA PIASTRA** 1,6 10,00  
TRANCIO DI TONNO, ZUCCHINE, STRACCIATELLA E NOCCIOLE.

**POLPO ALLA PIASTRA** 1,6 *Vistamare consiglia* 11,00  
OLIO AL PREZZEMOLO E MISTICANZA.

**GAMBERI ALLA PIASTRA (4 TPZ)** 4,12,15,1,14 10,00  
MISTICANZA, LIMONE, PATATE AL TIMO E SALSA VISTAMARE

\*TRANCI E GRILL VERRANNO ACCOMPAGNATI DA PANE DI LATERZA

**Menù Baby** 1,5,6  
COTOLETTA DI MERLUZZO,  
SALSA ROSA, INSALATA ICEBERG  
E POMODORO + CHIPS + BIBITA + SORPRESA  
**8,00**

## PANINI

**CITTÀ VECCHIA** (PANE AL NERO DI SEPPIA) 1,8,5,4 12,00  
GAMBERI IN CROSTA DI CORN FLAKES, STRACCIATELLA,  
CAVOLO VIOLA MARINATO, BACON CROCCANTE E SALSA COCKTAIL.

**DUE MARI** 1,3,12 9,00  
COZZE FRITTE, FRIARELLI STUFATI, POMODORINI CONFIT,  
MANDORLE E STRACCIATELLA.

**MAR PICCOLO** 1,8,6 11,00  
TARTARE DI SALMONE, RADICCHIO, SALSA TZATZIKI,  
ZUCCHINE INFORNATE E GRANELLA DI PISTACCHI.  
(VARIANTE TRANCIO COTTO)

**MAR GRANDE** 1,8,6 11,00  
TARTARE DI TONNO, ZUCCHINE AL FORNO, BURRATA, RUCOLA,  
SALSA VISTAMARE E SEMI DI SESAMO BIANCO.  
(VARIANTE TRANCIO COTTO)

**VISTAMARE** 1,8,15,5,6 11,00  
CALAMARO ALLA PIASTRA, RUCOLA, ROSTÌ DI PATATE,  
MOSTARDA DI MELE (AROMATIZZATA ALLA MENTA & LIME),  
SCAMORZA AFFUMICATA FUSA E SALSA VISTAMARE.

**PONTE GIREVOLE** 1,8,3,4,14 12,00  
GAMBERI ALLA PIASTRA, BACON CROCCANTE, ICEBERG,  
CREMA DI MANGO, POMODORINI CONFIT, PHILADELPHIA ALLA  
MENTA E GRANELLA DI PISTACCHI.

**LUNGOMARE** 1,6,8,5,15 12,00  
COTOLETTA DI SALMONE, SALSA VISTAMARE, CAPOCOLLO DI  
MARTINA FRANCA, CIPOLLA CAMELLATA, PATATE AL TIMO,  
RUCOLA E MOZZARELLA DI BUFALA.

**ARAGONESE** 1,8,12 12,00  
POLPO ALLA LUCIANA, MELANZANE AL FORNO, STRACCIATELLA,  
RUCOLA, POMODORI CONFIT E PATÈ DI OLIVE VERDI.

**VEGETARIANO** 1 9,00  
PARMIGIANA DI ZUCCHINE AL FORNO CON GRANA E BUFALA.

**LE COLONNE** (PANINO SENZA PESCE) 1,8 11,00  
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, BUFALA, MELANZANE,  
RUCOLA, POMODORO SECCO.

PANE SENZA GLUTINE +1,50€

**Dessert**  
SPUMONE ARTIGIANALE  
CON CREMA AL SAN MARZANO  
**5,00€**

1,8

*Vistamare è anche*  
**TAKE AWAY**



## TABELLA ALLERGENI



ASSIEME DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011 SEGNALIAMO CHE LE NOSTRE PORTATE POSSONO CONTENERE TRACCE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI,  
PESCE, UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE E LATTESIO, FRUTTA IN GUSCIO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, SOLFURI, LUPINI, MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI.  
\*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO UTILIZZAMO PRODOTTI SURGELATI EDI CONGELATI ALL'ORIGINE DI ALTESSIMA QUALITÀ, TUTTI I NOSTRI PRODOTTI TRITTI  
SONO STATI PESATI IN CONFORMITÀ AL PES. (C)2018 REG. (UE) 1169/2011, ART. 17, LETT. A) PUNTO 1 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI - CONGELATI  
I MOLLUSCHI SECONDO LE SUE CARATTERISTICHE E VITALITÀ AL MOMENTO DELL'ACQUISTO. UTILIZZIAMO TONNO PINNA GIALLA - THUNNUS ALBACARES - PESCATO  
IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO - CONGELATO.

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