

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

AKA SALENTO IGT PRIMITIVO



REGIONE: PUGLIA
CANTINA: PRODUTTORI DI MANDURIA
VITIGNO: PRIMITIVO 100%
AFFINAMENTO: ACCIAIO INOX E BOTTIGLIA
GRADI: 13
NOTE: ROSA CORALLO INTENSO, BRILLANTE E LUMINOSO ACCATTANTE AL NASO, CON NOTE INTENSE DI CILIEGE, FRESCHE, MELAGRANA, MELI ROSSA, FRAGOLE DI BOSCO E LAMPONE. ABBONDATE DA PIACEVOLI SBUFFI MINERALI. SUCCOSO E FRESCO AL PALATO.

CALICE 4,50
BOTTIGLIA 18,00

BACIO DELLA LUNA PINOT ROSE' EXTRA DRY



REGIONE: VENETO
CANTINA: BACIO DELLA LUNA
VITIGNO: PINOT ROSE
GRADI: 11
NOTE: FLOREALE, FRUTTATO CON SPICATE 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 ROSEO/RUBINO, PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE CON NOTE DI CILIEGIA, ROSE E MELAGRANA. 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 SULLE BUCCE 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 CILIEGA E LAMPONE.

CALICE 4,50
BOTTIGLIA 19,00

LIBOLL ROSE' VINO SPUMANTE EXTRA DRY



REGIONE: SAN MARZANO (TA), SALENTO, PUGLIA
CANTINA: 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 AGRUMATE. VIVACE ED ELEGANTE, DAL PIACEVOLE FINALE FRUTTATO.

CALICE 5,00
BOTTIGLIA 25,00

CONTESSA FILOMARINO IGP VALLE D'ITRIA



REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: TENUTA GIROLAMO
VITIGNO: PRIMITIVO
GRADI: 13
NOTE: COLORE ROSA TENUE, CON LIEVI RIFLESSI VIOLACEI. AL NASO PRESENTA SENTORI DI FRAGOLA, PESCA E UN INTERESSANTE FINALE BALSAMICO. AL PALATO È FRESCO, ACIDULO E SAPIDO.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 19,00

CONTE GIANGIROLAMO GOLD



REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: TENUTE GIROLAMO
VITIGNO: 50% PRIMITIVO - 50% NEGROAMARO
GRADI: 14,5
AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA PER 6 MESI.
NOTE: BASSO MODO INTENSO CON INSPIRATI VIOLETTI. FRUTTATO CON NOTE DI CILIEGIA, MELA, MIRTILLI E CILIEGI. SPOSIATE FRUTTE MATURE DALLE APPROPRIATE NOTE DI VANIGLIA E CILIEGIA. FINE, MORBIDO, PERSISTENTE. SANGUINANTE. TANGICO. CONFERMA AL PALATO A RICCO ED ELEGANTE BOUQUET.

CALICE 9,00
BOTTIGLIA 45,00

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 SAIICE SALENTINO D.O.P.



REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: CANTINE DI SAN MARZANO
VITIGNO: PRIMITIVO DI MANDURIA
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

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	CAFFE'	1,00
THE'	2,50	CAFFE' 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

MOET & CHANDON RESERVE IMPERIAL CHAMPAGNE BRUT

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

BOTTIGLIA 80,00

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 LIEVITI, UN PRODOTTO FRESCO, PIACEVOLE, DA ABBINARE A PIATTI DI PESCE O FORMAGGIO O CON APERITIVI

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

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 VANIGLIE CON SENTORI DI FRUTTI TROPICALI. STRUTTURATO, AROMATICO 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, ACACIA 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 BIOLOGICO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON UN BOUQUET AROMATICO.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 17,00

VARVAGLIONE FIANO MARGRANDE



REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: VARVAGLIONE
VITIGNO: FIANO SALENTO 100%
GRADI: 13
AFFINAMENTO: A/V
NOTE: VINO DAL COLORE GIALLO CHIARO CON LIEVI RIFLESSI VERDIGHIOLLI. INTENSO BOUQUET AROMATICO CON SENTORI DI PERA MATURE, FIORI DI SAMBUCCO E LEGGERE NOTE AGRUMATE.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 17,00

ALICE SALENTO IGT VERDECA



REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: PRODUTTORI DI MANDURIA
VITIGNO: VERDECA
GRADI: 13
AFFINAMENTO: ACCIAIO INOX E BOTTIGLIA
NOTE: GIALLO DORATO LUMINOSO. DELICATI PROFUMI DI BIANCOSPINO E ACACIA, CEDRO E POMPELMO GIALLO. AFFIANCANO NOTE MINERALI E SALINE. PERSISTENTE E PIACEVOLE NOTA FLOREALE NEL FINALE. FRESCO E SAPIDO AL PALATO CON TONDO AGRUMATO.

CALICE 4,50
BOTTIGLIA 18,00

BACIO DELLA LUNA 'BLANC DE BLANCS'



REGIONE: VENETO
AZIENDA: RIVANI
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: GUSTINI
VITIGNO: FIANO, MALVASIA BIANCA
GRADI: 13
AFFINAMENTO: IN ACCIAIO
NOTE: COLORE GIALLO CHIARO. PROFUMO PRIMA FLOREALE E AVVOLGENTE E CON SENTORI DI FIORI DI GELSOMINO E GELSONIMO 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: 13
AFFINAMENTO: IN ACCIAIO
NOTE: COLORE GIALLO PAGLIERINO. PROFUMO PRIMA FLOREALE E AVVOLGENTE E CON SENTORI DI FIORI DI GELSOMINO E GELSONIMO E POI ANANAS.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 19,00

PRIMADONNA CHARDONNAY PUGLIA I.G.P.



REGIONE: PUGLIA
CANTINA: 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: 13,5
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 VOL
AFFINAMENTO: IN AUTOCLAVE PER CIRCA UN MESE
NOTE: SI PRESENTA CON UN COLORE GIALLO TENUE E CON UN'OTTIMA STRUTTURA. ASSAGGIO DECISO, LUNGO FINALE DI POMPELMO ED ERBE AROMATICHE

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 NASCE CON IL PRECISO OBIETTIVO DI RIPROPORRE PRODOTTI GASTRONOMICI SEGUENDO LE ANTICHE RICETTE DELLA TRADIZIONE CONTADINA, SPESSO 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

GAMBERI ALLA BARBABIETOLA 3,00
2PZ

MINI PANINI DI MARE 3,00
2PZ

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, OLIO, PREZZEMOLO E PROFUMO
AL LIMONE

SALMONE 1,6,11 12,00
TARTARE DI SALMONE, SESAMO E ZUCCHINA
ALLA SCAPECE

*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' FRITTURA' 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, GRANA E RUCOLA

SALMONE ALLA PIASTRA 1,6,3,8 10,00
TRANCIO DI SALMONE, STRACCIATELLA POMODORINI
E RUCOLA

TONNO ALLA PIASTRA 1,6,8 10,00
TRANCIO DI TONNO CON CREMA CACIO E PEPE

POLPO ALLA PIASTRA 1,6 *Vistamare consiglia* 12,00
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 1,3,8,12 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 1,8,6,7 11,00
TARTARE DI TONNO, ZUCCHINE AL FORNO, BURRATA, RUCOLA,
SALSA VISTAMARE E SEMI DI SESAMO BIANCO.
(VARIANTE TRANCIO COTTO)

VISTAMARE 1,5,6,7,8,15 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 1,6,7,8,5,15 12,00
COTOLETTA DI SALMONE, SALSA VISTAMARE, CAPOCOLLO DI
MARTINA FRANCA, CIPOLLA CARAMELLATA, 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.

ROTONDA (PANINO NERO) 1,8,6 12,00
SALMONE PORK, CIPOLLA FRITTA, INSALATA VERDE,
STRACCIATELLA, BACON E SALSA BBQ

VEGETARIANO 1,8 9,00
PARMIIGIANA 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

PANINO CON NUTELLA
Nutella, Nocciole, Zucchero a velo
6,00€

1,3,8,11

Vistamare è anche
TAKE AWAY



TABELLA ALLERGENI



AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011 SEGNALIAMO CHE LE NOSTRE PORTATE POSSONO CONTENERE TRACCE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI
PESCE, UOVA, ARACIDI, SOIA, LATTE E LATTOSIO, FRUTTA IN GUSCIO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI.
*IN MANCATA DI PRODOTTO FRESCO UTILIZZIAMO PRODOTTI SURSELIATI O CONGELATI ALL'ORIGINE DI ALTA QUALITÀ. TUTTI I NOSTRI PRODOTTI FRESCI
SONO STATI PENSATI IN CONFORMITÀ AL REG. ICSI RESOIA ALL. III SEZ. VII CAP. 3. LETTERA D PUNTO 1 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI - CONGELATI
I MOLLUSCHI E UOVA SONO SERVITI SEMPRE VIVI E VITALI AL MOMENTO DELL'ACQUISTO, UTILIZZIAMO TONNO PINNA GALLA - THUNNUS ALBACARES - PENSATO
IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO - CONGELATI.

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