Vistamare

RISTORANTE

Affacciato sul Golfo, da cui prende il nome, Vistamare vi accoglie in un'atmosfera suggestiva, per un'esperienza gastronomica che unisce panorama e sapori.

Vi proponiamo un viaggio alla scoperta dei tesori culinari della Campania e di nuove, invitanti note di gusto, interpretate con personalità e creatività dal nostro Chef Domenico De Simone e la sua brigata.

Tradizione e innovazione si incontrano in ogni piatto, per raccontare il territorio con gusto e autenticità.

Overlooking the Gulf from which it takes its name, Vistamare welcomes you into a charming setting for a gastronomic experience that blends breathtaking views and authentic flavours.

We invite you on a journey through the culinary treasures of Campania, alongside new and inviting tastes, interpreted with personality and creativity by our Chef Domenico De Simone and his team.

Tradition and innovation come together in each dish to tell the story of our land with flavour and authenticity.

Antipasti

Starters

Astice incontra l'orto **+€ 18,00**
salsa Newburg, purea di carote, lattuga, cipolline caramellate e olio al coriandolo

Lobster Meets the Garden
Lobster, Newburg sauce, carrot purée, baby lettuce, caramelized pearl onions, coriander oil

3-7-8-12

Carpaccio di branzino
con cardoncelli alla brace, chips di topinambur e gel di mandarino

Sea bass carpaccio
with grilled cardoncelli mushrooms, Jerusalem artichoke chips and mandarin gel

4-12-14

Alici in tempura
al nero di seppia e semi oleosi tostati con maionese all'alga marina e note di limone

Tempura anchovies
with cuttlefish ink and toasted seeds, served with seaweed mayonnaise and lemon notes

1-2-3-4-6-7-8-12-14

Cannoletto di tonno affumicato con arancia e ginger, fior di ricotta ed essenza di rucola

Smoked tuna cannolo with orange and ginger, ricotta cream, and rocket essence

1-3-4-6-7-12

Falde di bufalo con il suo ristretto, purea di sedano rapa, cicoria catalogna e salsa barbecue

Buffalo meat slices with its reduced jus, celeriac purée, Catalan chicory and barbecue sauce

4-6-9-12

"Passeggiata Vicana" *
Timballetto di pasta con funghi porcini in pastella, polpettina di melanzane, conetto con ricotta di fuscella e pancetta dei Monti Lattari, Provolone del Monaco con marmellata di arance, sfogliatina di patate ripiena e caponatina con alice, datterini gialli e rossi

"Passeggiata Vicana" *
Mini pasta timbale with batter-fried porcini mushrooms, eggplant meatball, cone filled with fuscella ricotta and Monti Lattari pancetta, Provolone del Monaco with orange marmalade, stuffed potato puff pastry, and caponatina with anchovy and yellow and red datterino tomatoes

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Sformatino di verdure dell'orto
con gomasio di semi di sesamo, trifoglio di rapa bianca, melanzana e panna acida

Garden vegetable timbale
with sesame seed gomasio, white turnip clover, eggplant, and sour cream

5-6-7-11

Primi Piatti

First Courses

Risotto “Acquerello” alla rapa rossa
con triglia scottata e finferli, riduzione di Franciacorta e Grana Padano

Risotto “Acquerello” beetroot mantecato
with with seared red mullet, chanterelle mushrooms, Franciacorta wine and Grana Padano

3-4-7-12

Fagottino ripieno di scampi e scorzette di agrumi, salsa cacio e pepe e broccolo romano

Fagottino filled with scampi and citrus zest, cacio e pepe sauce, and romanesco broccoli

1-2-3-4-9

Linguine ai ricci di mare, aroma di limone e pulviscolo di lampone *

Linguine with sea urchins, lemon aromas and raspberry dust *

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14

Tubetti di Gragnano
con purea di cavolfiori, salsa di olive taggiasche, senape di Digione ed emulsione di prezzemolo

Tubetti pasta from Gragnano
with cauliflower purée, taggiasca olive sauce, Dijon mustard and parsley emulsion

1-7-10

Spaghetti alla chitarra
con pesto di pistacchi, mortadella affumicata ai carboni e riduzione di vino Taurasi

Spaghetti alla chitarra
with pistachio pesto, smoked mortadella and Taurasi wine reduction sauce

1-7-8-9-12

Paccheri al ragù di cortile con Provolone del Monaco e tartufo nero del Faito

Paccheri with farmyard ragù, Provolone del Monaco, and black summer truffle

1-7-9

Ravioli ripieni di fior di latte e provola affumicata con pomodorini dell’orto **

Ravioli filled with fior di latte and smoked provola, with fresh tomato sauce**

1-3-7

Secondi Piatti

Main Courses

Tournedos di branzino in salsa acqua pazza con giardiniera autunnale in agrodolce

Sea bass tournedos with acqua pazza sauce, autumn vegetable giardiniera in sweet and sour sauce

4-12

Gamberoni alla brace
con filangé di finocchi in osmosi di clementine ed anice stellato, caviale di melagrana *

Chargrilled king prawns
with fennel julienne infused with clementine and star anise, and pomegranate caviar*

2

Calamaro scottato con passatina di pane ai cereali, hummus di ceci e barbabietola*

Seared squid with multigrain bread purée, chickpea and beetroot hummus *

1-2-4-6-7-8-9-10-11-12-14

Filetto di manzo con patate novelle, cipollotto fondente e tartufo nero del Faito

Beef fillet with fondant spring onion, novelle potatoes, and black summer truffle

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Costolette di agnello in panatura di nocciole con scarola partenopea e mou salato

Lamb chops in a hazelnut crust, neapolitan-style escarole and salted caramel sauce

1-7-8

Galletto alla plancia
con decotto agli aghi di pino marittimo, castagne arrosto, pralina di porcini e composta di mirtilli

Griddled spring chicken
with maritime pine needle broth, roasted chestnuts, porcini mushroom praline and blueberry compote

1-8-9

La Parmigiana

Eggplant Parmigiana

1-7

Per i clienti più piccoli.... e non solo

For our younger guests.... and everyone else

“La Caprese” mozzarella fior di latte, pomodoro Sorrento, basilico e croccante di olive

“La Caprese” fior di latte mozzarella cheese, Sorrento tomatoes, basil and crunchy olives

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Gnocchetti al pomodoro

Gnocchi with tomato sauce

1-3-7

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese

1-7-12

Fish and chips

Fish and chips

1-4

Trancio di pesce alla brace con misticanza

Grilled fish fillet with garden salad

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Cotoletta di vitello con patatine *

Breaded veal cutlet with french fries *

1-3

Battuta di manzo alla griglia con patatine *

Grilled thin beef with french fries *

Dolci

Dessert

Sinfonia di limone

Lemon symphony

1-2-3-4-6-7-8-12-14

Sfera di cioccolato fondente con cuore di lampone

Dark chocolate sphere with a molten raspberry heart

1-2-3-4-6-7-8-12-14

Sottobosco

Forest essence

1-3-7-8-12

“Napoli → Havana”

“Naples → Havana”

1-3-7-12

Passeggiata d’autunno

Autumn stroll

1-3-7-8

Tiramisù classico

Tiramisu classic

1-2-3-4-6-7-8-12-14

Millefoglie con crema e amarene al distillato di ciliegia

Millefeuille with cream and sour cherries flavored with cherry liqueur

1-2-3-4-6-7-8-12-14

Composizione di frutta di stagione

Selection of seasonal fruits

Gelato

Ice cream

1-3-5-6-7-8

Formaggi

Cheeses

Selezione di formaggi Campani

Selection of fine cheeses from Campania

AVVISO IMPORTANTE
IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

CEREALI CONTENENTI GLUTINE
CEREALS CONTAINING GLUTEN
1

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
2

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
EGGS AND PRODUCTS THEREOF
3

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
FISH AND PRODUCTS THEREOF
4

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
5

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF
6

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
MILK AND PRODUCTS THEREOF
7

FRUTTA A GUSCIO
NUTS
8

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
CELERY AND PRODUCTS THEREOF
9

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
10

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF
11

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
12

LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
LUPIN AND PRODUCTS THEREOF
13

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF
14

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // *Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.*

FEDERALBERGHI
Federazione delle Associazioni Italiane Alberghi e Turismo

* prodotto può essere surgelato all'origine o congelato in loco
* product can be frozen at the origin or on site

** prodotto sottoposto ad abbattimento rapido
** product can be subjected to rapid blast chiller

Vini da dessert al bicchiere

Dessert wines by the glass

Muffato della Sala Marchesi Antinori	**€ 10,00**
Malvasia delle Lipari Carlo Hauner	**€ 9,00**
Recioto della Valpolicella Masi	**€ 9,00**
Sherry 10Y Tio Pepe	**€ 6,00**
Porto Graham's Graham's	**€ 10,00**
Porto Sandeman	**€ 6,00**

Vini da dessert

Dessert wines

Moscato d'Asti La Caudrina	**€ 31,00**

Carrello dei liquori e distillati...

Liqueur and spirits trolley...