



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

Carpaccio di branzino e funghi porcini, profumi di melagrana e cialde di Grana Padano € 22,00
Sea bass carpaccio with porcini mushrooms, pomegranate aroma, and Grana Padano wafers

4-7

Alici in tempura al nero di seppia e semini oleosi tostati con maionese all’alga marina e sentori di mandarino € 18,00
Tempura anchovies with cuttlefish ink and toasted seeds, served with seaweed mayonnaise and hints of mandarin

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

Cannolotto di pesce spada affumicato con arancia e zenzero, fior di ricotta ed essenza di rughetta € 18,00
Smoked sword fish cannoli with orange and ginger, ricotta cheese and essence of rocket

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

“Passeggiata Vicana” * € 22,00
Timballo di pasta con funghi porcini in pastella, polpettina di melanzane, conetto con ricotta di foscella e pancetta dei Monti Lattari, Provolone del Monaco con marmellata di arance, sfogliatina di patate ripiena e caponatina con alici, datterini gialli e rossi
“Passeggiata Vicana” *
Mini pasta timbale with batter-fried porcini mushrooms, pumpkin meatball, cone filled with foscella 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

Composizione di rapa rossa e mela verde, salsa di yogurt alla menta e nocciole di Giffoni € 16,00
Beetroot and green apple composition with mint yogurt sauce and Giffoni hazelnuts

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

Passatina di castagne, stracciatella di bufala, uova in camicia e tartufo nero € 19,00
Chestnut cream with buffalo stracciatella cheese, poached egg, and black truffle

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

“La Caprese” mozzarella fior di latte, pomodoro Sorrento, basilico e croccante di olive € 16,00
“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

Primi Piatti

First Courses

Risotto “Acquerello” agli sconigli, limone candito, purea e polvere di cavolo ramoso € 20,00
Risotto Acquerello with whelks, candied lemon, kale purée, and kale powder

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

Fagottino ripieno di scampi e scorzette di arancia, salsa cacio e pepe e pomodorini invernali confit € 20,00
Fagottino filled with scampi and orange zest, cacio e pepe sauce and winter confit cherry tomatoes

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

Linguine ai ricci di mare, sentori di limone e polvere di lampone * € 26,00
Linguine with sea urchins, lemon perfumes and raspberry powder *

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

Fettucelle ai funghi porcini, tartara di manzo al rosmarino e trucioli di uovo candito € 20,00
Fettucelle with porcini mushrooms, rosemary beef tartare, and candied egg shavings

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

Spaghetti alla chitarra € 18,00
con pesto di pistacchi, mortadella affumicata ai carboni e riduzione di vino Taurasi
Spaghetti 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 € 19,00
Paccheri with courtyard ragù, Provolone del Monaco, and black summer truffle

1-7-9

Ravioli ripieni di fior di latte e provola affumicata con pomodorini dell’orto ** € 17,00
Ravioli pasta stuffed with fior di Latte cheese and smoked cheese, fresh tomatoes sauce **

1-3-7

Secondi Piatti
Main Courses

Cilindro di branzino con consistenze di funghi e mantecato di zucca ai semi di sesamo € 27,00

Sea bass cannelloni with a medley of mushroom textures, velvety pumpkin purée, and sesame seeds

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

Gamberoni alla brace, sfoglia di daikon arrotolata, senape “all’antica” ed olio al coriandolo * € 20,00

Charcoal-grilled king prawns, daikon cannolo, whole grain mustard, and coriander oil *

1-2-3-4-6-7-8-10-14

Calamaro arrostito con purea di carote, cavolo viola in agrodolce ed emulsione al prezzemolo * € 19,00

Roasted squid with carrot purée, sweet and sour purple cabbage, and parsley emulsion *

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

Filetto di manzo con patate novelle, cipollotto arrostito e tartufo nero del Faito € 28,00

Beef fillet with roasted onions, novelle potatoes, and black summer truffle

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

Costolette di agnello in crosta di carrube e finocchietto, broccolo friariello e millefoglie di tuberi € 27,00

Lamb cutlets with carob and fennel crust, sautéed friariello broccoli, and root vegetable mille-feuille

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

Galletto alla plancia ed il suo ristretto servito con indivia belga in osmosi e caldarroste € 19,00

Seared spring chicken with its own reduction, served with osmosed belgian endive and roasted chestnuts

1-2-3-4-6-7-8-9-12-14

La Parmigiana € 16,00

Eggplant Parmigiana

1-7

Per i clienti più piccoli....e non solo
For our younger guests....and not only

Gnocchetti al pomodoro
Tomatoes gnocchi
1-3-7

€ 14,00

Spaghetti Bolognese
Spaghetti Bolognese
1-7-12

€ 18,00

Cotoletta di vitello con patatine *
Breaded veal cutlet with french fries *
1-3

€ 20,00

Battuta di manzo alla griglia con patatine *
Grilled thin beef with french fries *
1-3

€ 25,00

Trancio di pesce alla brace con misticanza
Grilled fish fillet with garden’s salad
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 25,00

Dolci
Dessert

Sinfonia di limone € 14,00
Lemon symphony
1-2-3-4-6-7-8-12-14

Sfera al cioccolato € 15,00
Chocolate sphere
1-2-3-4-6-7-8-12-14

Sottobosco € 13,00
Forest essence
3-7

Castagna, arancia e cacao € 12,00
Chestnut, orange, and cocoa
3-6-7-12

Flan alle noci € 13,00
Walnut flan
3-7-8-12

Tiramisù classico € 12,00
Tiramisu classic
1-2-3-4-6-7-8-12-14

Millefoglie con crema e amarene al distillato di ciliegia € 12,00
Millefeuille with cream and sour cherries flavored with cherry liquor
1-2-3-4-6-7-8-12-14

Composizione di frutta di stagione € 10,00
Season’s fruits composition

Gelato € 8,00
Ice cream
1-3-5-6-7-8

Formaggi
Cheeses

Selezione di formaggi Campani € 20,00
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 Albergatori e Turisti

* 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

Coperto
Cover charge

€ 5,00

Vini da dessert al bicchiere
Dessert wines by the glass

Muffato della sala € 10,00
Marchesi Antinori

Malvasia delle Lipari € 9,00
Carlo Hauner

Recioto della Valpolicella € 9,00
Masi

Sherry 10Y € 6,00
Tio Pepe

Porto Graham's € 10,00
Graham's

Porto € 6,00
Sandeman

Vini da dessert
Dessert's wines

Moscato d'Asti € 31,00
La Caudrina

Carrello dei liquori e distillati...
Liquor and spirits trolley...