



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 asparagi, profumi di cantalupo e lamelle di daikon in osmosi di zafferano € 22,00
Sea bass carpaccio with asparagus, cantaloupe aromas, and thin daikon slices in saffron osmosis

4-12-14

Alici in tempura € 18,00
al nero di seppia e semini 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 € 19,00
Smoked tuna cannolo with orange and ginger, ricotta cream, and rocket essence

1-3-4-6-7-12

“Passeggiata Vicana” * € 23,00
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

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

Uovo poché, stracciata di bufala e salsa alla “belladonna” con peperoni e origano € 19,00
Poached egg, buffalo milk stracciata, and “belladonna” sauce with bell peppers and oregano

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

“La Caprese” mozzarella fior di latte, pomodoro Sorrento, basilico e croccante di olive € 17,00
“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 sconcioli, limone candito, purea di finocchietto e polvere di alga € 20,00
Risotto Acquerello with whelks, candied lemon, fennel purée, and seaweed powder

4-9-14

Fagottino ripieno di scampi e scorzette di agrumi, salsa cacio e pepe e tocchetti di fagiolini € 20,00
Fagottino filled with scampi and citrus zest, cacio e pepe sauce, and diced green beans

1-2-3-4-9

Linguine ai ricci di mare, aroma di limone e pulviscolo di lampone * € 26,00
Linguine with sea urchins, lemon aromas and raspberry fine dust *

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

Lumachine dei pastai gragnanesi con piselli, favette, croccante di guanciale e la sua salsa, sentori di zenzero € 18,00
“Lumachine” pasta from Gragnano with peas, broad beans, crispy guanciale and its sauce, and hints of ginger

1-9

Spaghetti alla chitarra con pesto di pistacchi, mortadella affumicata ai carboni e riduzione di vino Taurasi € 18,00
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 € 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 ** € 18,00
Ravioli filled with fior di latte and smoked provola, with fresh tomato sauce **

1-3-7

Secondi Piatti
Main Courses

Medaglione di branzino con consistenze di carciofo arrosto e foglia d'argento € 27,00
Sea bass medallion with textures of roasted artichoke and silver leaf

2-4-9

Gamberoni alla brace con asparagi in agrodolce, senape "all'antica" ed olio al coriandolo * € 20,00
Charcoal-grilled king prawns with sweet-and-sour asparagus, whole grain mustard, and coriander oil *

2-4-10

Calamario sconttato passatina di pane ai cereali, hummus di ceci e barbabietola * € 23,00
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 € 28,00
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 crosta di carrube e finocchietto con terrina di tuberi e spinaci € 27,00
Lamb chops encrusted with carob and fennel, accompanied by a terrine of root vegetables and tender spinach

7-9

Galletto alla plancia ed il suo ristretto, scalogno in olio cottura e lattuga brasata € 19,00
Seared spring chicken with its jus, slow-cooked shallots in oil, and braised lettuce

7-9

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 € 16,00
Gnocchi with tomatoes sauce
1-3-7

Spaghetti Bolognese € 18,00
Spaghetti Bolognese
1-7-12

Cotoletta di vitello con patatine * € 20,00
Breaded veal cutlet with french fries *
1-3

Battuta di manzo alla griglia con patatine * € 25,00
Grilled thin beef with french fries *

Trancio di pesce alla brace con misticanza € 25,00
Grilled fish fillet with garden salad
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Dolci
Dessert

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

Sfera di cioccolato fondente con cuore di lampone € 15,00
Dark chocolate sphere with a molten raspberry heart
1-2-3-4-6-7-8-12-14

Soffice ai piselli e mela verde € 12,00
Peas and green apple soft-set
3-7

“Napoli → Havana” € 13,00
“Naples → Havana”
1-3-7-12

Consistenze di pastiera € 13,00
Pastiera textures
1-3-6-7

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

€ 3,00

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...