



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.

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.

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

Antipasti

Starters

Tartara di branzino, avocado e cocco

Sea bass tartare with avocado and coconut

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

Tavolozza di polpo con erbetto, il suo brodetto, purea di carote e gomasio di sesamo

Octopus palette with garden's herbs, its broth, carrot puree, sesame gomashio

1-2-3-4-6-7-8-11-12-14

Cannolotto di pesce spada affumicato con arancia e zenzero, fior di ricotta ed essenza di rughetta

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” *

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 alicie, datterini gialli e rossi

“Passeggiata Vicana” *

Mini pasta timbale with batter-fried porcini mushrooms, pumpkin 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

Cubettata di verdure con pomodorini, peperoni, ravanelli in agrodolce, filangé di peperoncini di fiume, salsa barbecue ed olio alle erbe aromatiche

Diced vegetables with cherry tomatoes, bell peppers, sweet-and-sour radishes, julienned river chilies, barbecue sauce, and aromatic herb oil

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

Fiori di zucca in pastella

con morbido di basilico e mandorle, gel di aceto balsamico e salsa di pomodorini in agrodolce

Battered zucchini flowers

with a basil and almond mousse, balsamic vinegar gel, and sweet-and-sour cherry tomato sauce

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

“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

Primi Piatti
First Courses

Risotto mantecato con bollicina italiana, ostrica, caviale di soia e polvere di alga
Risotto creamed with italian sparkling wine, oyster, soy caviar, and seaweed powder

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

Fagottino ripieno di scampi e scorzette di arancia con salsa cacio e pepe e fagiolini
Stuffed Fagottino pasta with scampi and orange zest, served with cacio e pepe sauce and green beans

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

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

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

Vermicelli con estrazione di papacelle, sedano in osmosi, limone candito e polvere di capperi
Vermicelli pasta with papacella pepper extract, osmotized celery, candied lemon, and caper powder

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

**Spaghetti alla chitarra
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 estivo
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 **
Ravioli pasta stuffed with fior di Latte cheese and smoked cheese, fresh tomatoes sauce **

1-3-7

Secondi Piatti

Main Courses

Mosaico di branzino aromatizzato al pomodoro e rosmarino con centrifugata di cetrioli e sedano, peperoni al cardamomo e maionese di yogurt

Sea bass mosaic scented with tomato and rosemary
served with cucumber and celery juice, cardamom-infused bell peppers, and yogurt mayonnaise

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

Gamberoni alla brace, cannoletto di daikon, senape “all’antica” e olio aromatizzato al coriandolo *

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

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

Calamaro arrostito in salsa alla pizzaiola, caviale di melanzane, grue di cacao ed emulsione alici di “Cetara” *

Roasted squid in pizzaiola sauce,
eggplant caviar, cocoa nibs, and “Cetara” anchovy emulsion*

1-2-3-4-6-7-8-45-14

Filetto di manzo con patate novelle, cipollotto arrostito e tartufo nero estivo

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

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

Medaglione di agnello con cannoletto croccante alle zucchine e terrina di tuberi

Lamb medallion with a crispy zucchinis cannolo and root vegetable terrine

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

Galletto alla plancia ed il suo ristretto, servito con fondenti dorate e peperoncini verdi al sale e pepe

Griddled spring chicken with its jus,
fondant potatoes, and green chili peppers seasoned with salt and pepper

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

La Parmigiana

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

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese

1-7-12

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 *

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

Dessert

Dessert

Sinfonia di limone

Lemon symphony

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

Sfera al cioccolato

Chocolate sphere

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

Esotico

Esotic

1-3-5-6-7-8-12

Pavlova al basilico e mirtillo

Basil and blueberry Pavlova

1-3-5-6-7-8-12

Sacher estiva

Sacher summer version

1-3-5-6-7-8-12

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 liquor

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

Composizione di frutta di stagione

Season’s fruits composition

Gelati

Ice creams

1-3-5-6-7-8

Selezione di formaggi

Selection of fine cheeses

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's 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

Moscato d'Asti € 31,00
La Caudrina

Vini da dessert
Dessert's wines