



Antipasti

Starters

Moscardini Ripassati in Padella, Crema di Finocchio e Vele di *Chorizo*

Pan-Fried Baby Octopus, Fennel Cream and Crispy *Chorizo*

Gegrillte Kraken, Fenchelcreme und *Chorizo*

€ 18,00

Vellutata di Zucca, Ristretto di Aceto Balsamico,
Bocconcini di Gamberi Croccanti e Crostini di Pane Nero

Pumpkin Cream, Restricted Balsamic Vinegar, Crispy Shrimps and Toasted Black Bread

Kürbis-Suppe mit Balsamic Essig, Knackig Garnelen und Schwarze Bröt

€ 18,00

Filetti di Triglia Dorati su Guazzetto di Barbabietola all'Agro e Fichi d'India

Mullet Fillets on Beetroot Stew and Prickly Pears

Filet von Seebarben mit Rüben und Kaktusfeige

€ 18,00

Tagliere Rustico di Affettati Misti e Piadina Romagnola

Rustic Selection of Mixed Cold Cuts and *Piadina Romagnola* Bread

Typische Schinken mit *Piadina Romagnola* Bröt

€ 15,00



Primi Piatti

Pasta

Tagliolini di Pasta all'Uovo Fatti in Casa all'Aglio, Olio e Peperoncino
con Emulsione e Crudo di Gambero Rosso di Mazzara del Vallo

Homemade Noodles with Garlic, Oil and Chilli with Raw Red Shrimp of *Mazzara del Vallo*

Dünne Bandnudeln Knoblauch, Öl und Chili mit Garnelen von *Mazzara del Vallo*

€ 24,00

Gnocchi di Ricotta con Ricciola Nostrana dell'Adriatico e Topinambur Croccante

Ricotta Cheese Gnocchi with Local Adriatic Amberjack and Crispy Jerusalem Artichoke

Ricotta-Klößchen mit Adlerfisch und Topinambur

€ 22,00

Riso Carnaroli agli Scampi e Franciacorta al leggero Profumo di Zafferano

Carnaroli Rice with Big Shrimp and Franciacorta Wine with Saffron Flavor

Reis mit Scampi und Franciacorta mit Safran

€ 28,00 min. 2 pax

Tagliatelle al Ragù di Carne della Tradizione

Homemade Pasta with Bolognese Sauce

Hausgemachte Bandnudeln mit Bolognese Sauce

€ 18,00



Per Continuare...
To continue

Zuppetta di Pesce Senza Spine in Rosso con Bruschettone di Pane Casereccio

Fish Soup with Fresh Tomato Sauce and Homemade Bread *Bruschetta*

Fishsuppe mit Bröt

€ 25,00

Polipo e Patate alla Nostra Maniera: Tentacoli Ripassati in Tegame,
Spuma di Patate, Datterini Confit e Profumo di Prezzemolo

Octopus and Potatoes Vistamare Style: Grilled Tentacles,
Potato Mousse, Confit Tomatoes and Parsley

Kraken und Kartoffeln mit Kartoffelcreme, Tomaten und Petersilie

€ 25,00

Trancio di Rombo ai Carboni, Salsa alla Mugnaia,
Capperi Dissalati e Focchi di Cipolla Croccante

Turbot Fillet, *Mugnaia* Sauce, Desalted Capers and Crunchy Onion Flakes

Filet von Glatbutt mit *Mugnaia*-Sauce, Kapern und knackig Zwiebeln

€ 25,00

Paillard di Petto di Pollo alla Griglia con Rosmarino e Patate Arrosto

Grilled Chicken Breast Paillard with Rosemary and Roast Potatoes

Gegrillte Hähnchenbrust mit Rosmarin und Kartoffeln

€ 18,00



dalla Nostra Pasticceria

Desserts

Tagliata di Frutta Fresca con Gelato al Limone e Menta

Fresh Fruit Salad with Lemon Ice Cream and Mint

Frische Obst mit Lemomeneis und Pfefferminz-Eis

€ 12,00

Millefoglie Espresso con Spuma Chantilly, Frutti di Bosco e Perle Croccanti di Cioccolato Fondente

Millefeuille with Chantilly Mousse, Berries and Crisp Dark Chocolate Pearls

Cremeschnitte - Schokoladencreme-Schnitte, Chantillycreme, Beeren und dunkle Schokolade

€ 10,00

Crema Catalana alla Mandorla con Salsa Mou e Frutta Secca Pralinata

Almond *Crème Brûlée* with Mou Sauce and Pralines Dried Fruit

Katalanische crême mit Mou Sauce und Trockenobst

€ 10,00

Sorbetto Mantecato al Caffè

Coffe Sorbet

Kaffee Sorbet

€ 10,00

Servizio e Coperto € 5.00

Si prega di rivolgersi al responsabile di sala per informazioni riguardanti gli Allergeni

**i nostri piatti, preparati con prodotti freschi, potrebbero contenere occasionalmente prodotti surgelati.*