

R I S T O R A N T E

LA VISTA



Componete il menu a scelta dalla nostra Carta

Nessun piatto dei menu di 3 o 4 portate può essere diviso tra 2 o più persone, altrimenti verrà considerato A la carte.

Compose your fixed price menu from our A la carte menu
All the plates of 3 or 4 courses menu cannot be shared,
otherwise, it will be considered A la carte

Menu 3 portate

Antipasto o Zuppa - Primo o Secondo - Formaggio o Dolce

Three course menu

Appetizer or Soup – First course or Main course - Cheese or Dessert

55

Menu 4 portate

Antipasto o Zuppa - Primo - Secondo - Formaggio o Dolce

Four course menu

Appetizer or Soup – First course – Main course - Cheese or Dessert

69

Coperto - Cover charge per person

3

All'interno del nostro menù troverete piatti con prodotti Slow Food, indicati con il logo della lumachina rossa. Il presidio Slow Food è applicato ai prodotti rari ed eccellenti a rischio di estinzione, ai gruppi di contadini, allevatori, pescatori che li producono e ai disciplinari di produzione che li contraddistinguono.

Our menu features dishes made with Slow Food products, indicated by the red snail logo. The Slow Food Movement celebrates local food traditions, protects edible biodiversity and advocates for fair, clean and regenerative food production.



L'Angolo Vegano – The Vegan Corner

Antipasti – Appetizers

Tartare di barbabietola, quinoa, yogurt vegano al rafano con vinaigrette all'arancia e mandorle (f,i,m) 16
Beetroot tartare, quinoa, horse radish vegan yogurt with orange and almond vinaigrette

Primi – First courses

Fusilloni al sugo di verdure con crema di carote profumata allo zenzero (a,j) 18
Fusilloni pasta with vegetable sauce and ginger-flavoured carrot cream

Secondi – Mains

Seitan in due modi: grigliato e accompagnato dal suo ragù con ratatouille di verdure (a,g,j,k) 24
Grilled seitan served with seitan ragout and vegetable ratatouille

Vini naturali al bicchiere - Natural wine by the glass

Vini rosé e bianchi – Rosé and white wines

Piemonte

La Comédie, Vino frizzante Rosé Cortese, Tenuta Foresto cl. 10 7

Barbera 100%

Leuto, Cortese Bianco, Tenuta Foresto cl. 10 7

Cortese 100%

Favonio, Moscato Bianco, Tenuta Foresto cl. 10 7

Moscato 100%

Vini rossi - Red wines

Piemonte

Pau Pau, Dolcetto, Tenuta Foresto cl. 10 7

Dolcetto 100%

La Ideale, Barbera, Tenuta Foresto cl. 10 7

Barbera 100%



Acrù, Barbera, Tenuta Foresto cl. 10 7

Barbera 100%


Acrù Riserva, Barbera, Tenuta Foresto cl. 10 10

Barbera 100%



Antipasti – Appetizers

- Insalata caprese, pomodorini ciliegini e mozzarelline di bufala con salsa al pesto**  (h,i) 18
Caprese salad, Cherry tomatoes and buffalo milk mini mozzarella with pesto sauce
- Insalata di polpo e panzanella** (a,d,j,m,o) 20
Octopus salad and Tuscan bread salad
- Battuta di Fassona, orzo Dumega e gremolada al prezzemolo e limone**  (a) 22
Beef tartare with Dumega barley, lemon and parsley Gremolada
- Vitello tonnato** (c,d) 20
Cold Veal with old style tuna fish sauce, capers, black olives on fresh garden salad
- Crostone con hummus di fagioli Copafam, crauto rosso in agrodolce** (a,j,m) 18
Toasted bread with Copafam beans hummus and sweet and sour red cabbage

Zuppe – Soups

- Vellutata di carote, profumata allo zenzero, crostini e fonduta di caprino**  (a,h,j) 16
Carrot soup flavored with ginger, croutons and goat cheese fondue

Primi – First courses

Risotto prezzemolo al profumo d'arancia, alici Cetara e colatura Parsley risotto flavored with orange, Cetara anchovies and sauce		(d,h)	20
Straccetti di mais rosso valtellinese alla boscaiola con scaglie di ricotta pecorina Homemade Valtellina red corn pasta with beef and sausage ragout and flakes of ricotta pecorina cheese		(a,c,h,j,m)	18
Spaghetti alla chitarra, bisque di gamberi e tartare di gambero rosso Spaghetti with shrimp bisque and red shrimp tartare		(a,b,c,d,j,o)	22
Ravioli ripieni di patata viola, fonduta di Formaggio Storico Ribelle Purple potatoes ravioli with Storico Ribelle cheese fondue		(a,c,h,i)	22
Ravioli ripieni di baccalà, asparagi e limone salato Ravioli with salted cod filling, asparagus and salted lemon		(a,c,d,h,j)	20

Secondi – Mains

Filetti di pesce persico al vapore con bacche di pepe rosa, polenta bianca, con pesto di salicornia



Steamed perch fillets in pink pepper corns with white polenta and glasswort pesto

(a,b,c,d,h,j) 27

Trancio di salmone confit, zucchine grigliate e sfuma di rafano

Salmon confit, grilled courgettes and horseradish mousse

(d,h) 32

Costolette di agnello al forno con salsa al Marsala e timo, purè di patate

Lamb chops oven baked with Marsala and thyme sauce, potato purée

(a,h,j) 29

Filetto di manzo con pesto al pistacchio di Bronte e rösti di patate

Beef fillet with pesto of pistachio from Bronte and hash brown potatoes

(a,c,h,i,j,k) 29

Torta di verdure con vellutata di pomodoro o su fonduta di formaggi 

Vegetable quiche with tomato sauce or with cheese fondue

(a,c,h,j) 24

Contorni – side orders

Verdure grigliate - Grilled vegetables

8

Insalata mista - Mixed salad

(a,i,m) 8

Rösti di patate - Hash brown potatoes

(a,c,h,k) 8

Formaggi - Cheese

Selezione dei nostri formaggi
Our cheese selection

(h,i,k) 18

Un bicchiere di vino dolce per deliziare i vostri formaggi
A glass of sweet wine to delight your cheeses


Bracchetto Pian dei Sogni – Az. Agr. Forteto della Luja Loazzolo
Moscadello di Montalcino – Col d’Orcia
Gewürztraminer Clos Saint Theobald, - Dom. Schoffit 2007

cl. 4 9
cl. 4 9
cl. 4 10

Porto Fine Ruby - Sandeman
Porto Tawny - Don Pablo
Porto Riserva 10 Anos - Don Pablo

cl. 4 6
cl. 4 7
cl. 4 9

Dolci – Desserts

Dolce del giorno Dessert of the day		10
Panna cotta al mango Panna cotta - vanilla cream pudding with mango	(h)	10
Crème brûlée alla vaniglia e zafferano profumato allo sciroppo di petali di rosa Vanilla crème brûlée with saffron flavored with rose petal sirup	(a,c,h,i)	10
Cabossa - mousse di cioccolato con cuore di caramello fondente e nocciola su biscotto al cacao con purea di lamponi Chocolate mousse with melted caramel heart and hazelnut on cocoa biscuit with raspberry sauce	(a,c,g,h,i)	10
Tiramisù “senza glutine” Glutenfree Tiramisù	(c,h)	10
Cantucci e Moscadello di Montalcino Cantucci cookies with almonds served with a glass of Moscadello dessert wine	(a,h,i)	10
Dolce vegano: budino al latte di mandorle con chia e mango  Vegan dessert: almond milk chia pudding with mango	(i)	10



Un bicchiere di vino dolce per deliziare i vostri dolci A glass of sweet wine to delight your desserts

Moscato d’Asti – DOCG Cà Bianca	cl. 10	6
Sherry Jerez Pedro Ximenez – Emilio Idalgo	cl. 4	10
Passito Vertemate - Alpi Retiche IGT, Mamete Prevostini	cl. 4	9

Informazioni sul nostro Menu – Information about our menu

Le preparazioni contrassegnate con un * possono contenere a seconda della disponibilità del mercato o della natura stessa dei prodotti o ingredienti surgelati all'origine.

Dishes marked with a *, depending on the market availability or on the nature of the product itself may contain frozen ingredients.

Alcune delle nostre preparazioni sono adatte ai consumatori vegetariani  e vegani  siete pregati di chiedere al personale di servizio

Part of our menu are suitable for vegetarian diets. Please ask your waiting staff.

Attenzione

Gentili clienti, siete pertanto caldamente invitati a rendere note eventuali allergie e/o intolleranze comunicandole al personale del ristorante. Grazie.

Attention - Dear guests

We strongly recommend to disclose any type of allergy or intolerance you might have and to communicate it to the Restaurant staff. Thank you.

Allergeni – Allergens

Nella preparazione dei prodotti alimentari possono essere impiegate sostanze allergeniche, residue nei prodotti finiti, anche se in forma alterata. The preparation of our dishes can contain allergenic substances, residual in the final product even if in a different shape.

- a) **Cereali che contengono glutine / Cereals (gluten)**
- b) **Crostacei e prodotti a base di crostacei / Shellfish**
- c) **Uova e prodotti a base di uova / Eggs**
- d) **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne gelatina o colla di pesce usate come supporto alle preparazioni**
Fish and fish products, except gelatin or isinglass used as a support for preparation
- e) **Chiarificanti nella birra e nel vino / Clarifier in beer and wine**
- f) **Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts**
- g) **Soia e prodotti a base di soia / Soy**
- h) **Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk (including products containing lactose)**
- i) **Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci che sono le più comuni) / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts are the most common)**
- j) **Sedano e prodotti a base di sedano / Celery**
- k) **Senape e prodotti a base di senape / Mustard**
- l) **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds**
- m) **Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg. /per chilo o per litro**
Sulphur dioxide and sulphites above 10 mg./per kilogram or per liter
- n) **Lupini e prodotti a base di lupini / Lupine**
- o) **Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs**