



C U C I N A V I S T A

---

S E E F O O D

*Chef Maria Vatavu*

*Inizia la sua formazione affiancando chef "stellati"  
che si sono avvicinati nell'arco degli ultimi 10 anni nelle nostre cucine*

*Acquisendo una forte esperienza professionale  
al culmine del suo percorso, miscelando estro ed una innata fantasia  
Maria Vatavu è protagonista di una scenografica Cucina a Vista  
proponendo piatti della tradizione mediterranea  
nel rispetto dei prodotti stagionali e del mercato ittico locale*

*le nostre pietanze sono rigorosamente preparate al momento,  
nel rispetto di freschezza e fragranza,  
pertanto vi chiediamo gentilmente di pazientare  
per qualche minuto di attesa che a volte potrebbe accadere.*

## MENU

### Crudità di mare...

<i>La Conquête : Mix di Tartare di branzino, tonno, salmone , mazzancolle con avocado, barbabietola sott'aceto di lamponi, soya Tobiko e Ikura</i>	€ 30
<i>Carpaccio di Gamberi Rossi di Mazara, erbe e Tartufo nero estivo</i>	€ 30
<i>1/2 dozzina di ostriche di Bretagna -Loch Fyne e Francia -Gillardeau</i>	€ 38
<i>Grand Plateau Royale : Riflesso di crudità con mix di pescato (Tartare e Carpacci), Crostacei, Ostriche, Tartufi di mare</i>	€ 75

### Delicatessen

<i>Lingotto di salmone "Coda nera" con pane ai cereali e burro salato</i>	€ 30
<i>Real Sardinas in olio Evo con pane ai cereali e burro salato</i>	€ 22
<i>Filetti di Acciughe "Reserva Cantabrico" in olio Evo, Burrata e pane ai cereali</i>	€ 20
<i>Caviale "Prunier" selezione Prunier 20 gr</i>	€ 65
<i>Caviale "Asetra" selezione Caviar House 20 gr</i>	€ 90

### *... Il cotto di Mare*

<i>Gamberi in pasta Kataifi e agrodolce di lamponi</i>	€ 20
<i>Riccioli di sogliola croccanti, giardiniera di verdure e salsa tonnata</i>	€ 24
<i>Carpaccio di pesce spada affumicato, insalata, coulis di albicocche e crumble salato</i>	€ 22

### *Pole Position ...*

<i>Spaghetti alla chitarra Pastificio Mancini in Cacio &amp; pepe di mare</i>	€ 26
<i>Tortelli ripieni di Burrata su carpaccio di Gambero Rosso di Mazara del Vallo</i>	€ 26
<i>Gnocchetti di patate allo zafferano, filettini di sogliola e Salicornia</i>	€ 24

### *...Seconda Chance*

<i>Polpo ripassato in padella, tacos con morbido di legumi e misticanza di erbe</i>	€ 28
<i>Tagliata di tonno in crosta di sesamo bianco e nero, edamame e avocado</i>	€ 28
<i>Fritto di calamari e mazzancolle con salsa tartara e julienne di verdure</i>	€ 28
<i>Pescato del giorno secondo disponibilità del mercato al forno/al sale di Cervia</i>	
<i>(Orata, Ombrina, Branzino, Soaso, Rombo, Crostacei ...)</i>	<i>s.q. da € 8 all' hg....</i>

## *Oltre il Mare ...*

### *Per iniziare*

*Degustazione di formaggi nazionali con marmellate, miele, noci e piada romagnola* € 20

### *Pole Position*

*Spaghetti Pastificio "Mancini" alla carbonara "Top" della Mary* € 24

*Tagliatelle al ragù della tradizione* € 18

### *Seconda Chance*

*Cotoletta di vitello "alla Milanese" vestita di rucola e pomodorini* € 30

*Nocetta di manzo alla brace con patate rustiche al rosmarino* € 34

### *Dall' orto*

*Contorno di patate, pomodorini e olive taggiasche* € 8

*Insalata Mista di stagione* € 8

*Patatine Fritte o Cips* € 8

*Mix di verdure al vapore /griglia* € 12

## *Il Gran Finale*

<i>Sfera Rocher – Bavarese alla ricotta, tar tar di pere e croccante di nocciole</i>	€ 14
<i>Semifreddo ai frutti esotici, biscotto salato e Namelaka al maracuja</i>	€ 14
<i>Tiramisù – mousse di mascarpone, caffè espresso e crispy al cioccolato fondente</i>	€ 12
<i>Gelato agli agrumi di Sicilia</i>	€ 10

### *Vini da dessert al Calice e bottiglia*



<i>Albana Passita</i>	<i>“Arrocco” Fattoria Zerbina lt 0,375</i>	€ 10 / 35
<i>Moscato D’Asti</i>	<i>Albino Rocca lt 0.75</i>	€ 8 / 28
<i>Sherry Passito Natural</i>	<i>Don Px Montilla Pedro Ximenez</i>	€ 10
<i>Sauternes</i>	<i>Chateaux Gravas bt.0.375</i>	€ 35

*Service & Co. Crackers, grissini e pane fatti in casa con farine BIO selezionate* € 5

*\*Gluten Free*

*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*