



VISTAQUA

[www.ristorantevistaqua.it](http://www.ristorantevistaqua.it)



# VISTAQUA

Per iniziare...

To start ...

## Prosciutto crudo di Parma 24 mesi

con croissant di melanzane, crescenza e pomodorini confit

€ 11,00

Raw ham from Parma seasoned 24 months with eggplant,  
crescenza cheese and tomatoes confit croissant

Jambon cru de Parma affiné 24 mois avec croissant d'aubergines,  
fromage crescenza et tomates confites

Parma Roher Schinken Alter von 24 Monate mit Auberginen,  
Crescenza Käse und Confit Tomaten Croissant

## Bruschettona con polipo, passata di ceci al rosmarino, punte d'asparagi e olio al timo

€ 13,00

Bruschetta with octopus, pureed chickpeas with rosemary, asparagus and thyme oil

Bruschetta avec poulpe, purée de pois chiches au romarin, asperges et huile d'olive au thym

Bruschetta mit Tintenfisch, pürierte Kichererbsen mit Rosmarin, Spargel und Olivenöl mit Thymian

## Caesar's salad (lattuga, pollo, bacon, scaglie di grana, maionese, acciughe)

€ 11,00

Caesar Salad (Lettuce, chicken, bacon, parmesan, mayonnaise, anchovies)

Caesar Salade (Laitue, poulet, bacon, parmesan, mayonnaise, anchois)

Cäsar-Salat (Salat, Huhn, Speck, Parmesan, Mayonnaise, Sardellen)

## Insalatina di puntarelle con salsa di acciughe del mare Cantabrico e burrata di Andria

€ 11,00

Chicory hearts salad with anchovy dressing and burrata cheese from Andria

Coeur de chicorée en salade avec sauce aux anchois et burrata fromage de Andria

Zichorienherz-Salat mit Sardellensauce und Burrata Käse von Andria

## Carpaccio di Salmone e coda di rospo agli agrumi con citronette al basilico e pan brioche

€ 13,00

Salmon and monkfish carpaccio with basil citronette and brioche bread

Carpaccio de saumon et lotte de mer aux agrumes avec citronette au basilic et pain brioché

Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Zitrus, Basilikum Citronette und Brioche Brot



# VISTAQUA

## Le nostre paste

### Our pasta

- Paccheri con cozze, cannolicchi, triglie e pomodoro fresco** € 13,00  
Paccheri (Pasta) with mussels, razor clams, red mullets and fresh tomato  
Paccheri (Pasta) avec moules, couteaux, rougets et tomates fraîches  
Paccheri (Pasta) mit Muscheln, Messerscheiden, Meerbarben und frischen Tomaten
- Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci e crema di zucchine** € 13,00  
Spaghetti from Gragnano with clams and zucchini cream  
Spaghetti de Gragnano aux palourdes et crème de courgettes  
Spaghetti von Gragnano mit Venusmuscheln und Zucchini-Creme
- Gnocchetti di patate alle olive con gamberi, asparagi e la sua bisque** € 12,00  
Petits gnocchis de pommes de terre aux olives avec écrevisses, asperges et sa bisque  
Little potato dumplings with olives with prawns, asparagus and its bisque  
Kleine Kartoffelklösschen mit Oliven und Garnelen, Spargel und seiner Bisque
- Ravioli di pasta al cacao con patate, ricotta, ragù d'agnello e mentuccia fresca** € 12,00  
Chocolate ravioli with potatoes, ricotta cheese, lamb meat sauce and fresh mint  
Ravioli de chocolat avec pommes de terre, fromage ricotta, ragoût d'agneau et menthe fraîche  
Schokolade Ravioli mit Kartoffeln, Ricotta Käse, Lammfleischsauce und frische Minze
- Cannelloni vegani di pasta brick, formaggio aromatizzato alla quinoa con tagliatelle di verdure** € 11,00  
Vegan puff pastry Cannelloni with Quinoa Cheese-flavored and vegetables noodles  
Canneloni végétalien de pâte feuilletée, avec fromage aromatisé à la Quinoa avec nouilles de légumes  
Vegan Blätterteig Cannelloni, mit aromatisierter Quinoa Käse und Gemüse-Nudeln



# VISTAQUA

...un po' di carne

## Our meats

**Morbido di Vitello cotto a bassa temperatura con chips di zucchine** € 17,00

Veal cooked at low temperature with chips zucchini

Veau cuit à basse température avec chips de courgettes

Kalbs bei niedriger Temperatur gekocht mit Chips Zucchini

**Hamburger grigliato con uovo poché, lattuga e asparagi** € 18,00

Grilled hamburger with poached egg, lettuce salad and asparagus

Hamburger grillé avec œuf pochée, laitue et asperges

Gegrillte Hamburger mit pochierten Ei, Lattich Salat und Spargel

**Filetto di bue alla senape antica** € 21,00

Fillet of beef with ancient mustard

Filet de bœuf à la moutarde ancienne

Rinderfilet mit alten Senf

**Spiedone Vistaqua (salsicetta, pollo, manzo, melanzana, peperone, zucchina)** € 17,00

**con salsa barbecue e salsa bernese**

Skewer Vistaqua (sausage, chicken, beef, eggplant, peppers, zucchini) with barbeque and béarnaise sauce

Brochette Vistaqua (saucisse, poulet, bœuf, aubergines, poivrons, courgette)

avec sauce barbecue et béarnaise

Bratspieß Vistaqua (Wurst, Huhn, Rind, Auberginen, Paprika, Zucchini)

mit Barbecue und Béarnaise Sauce



# VISTAQUA

## Un po' di pesce

### Our fish

- Frittura di pesce di lago del golfo di Feriolo  
con salsa tartara e patate rustiche** € 17,00  
Fried lake fish with tartar sauce and rustic potatoes  
Friture de poisson du lac avec sauce tartare et pommes de terre rustiques  
Gebratene Seefisch von Feriolo Gulf mit Tartar Sauce und rustikale Kartoffeln
- Club Sandwich con branzino, guacamole e maionese agli scampi** € 18,00  
Club Sandwich with Sea bass, guacamole and scampi mayonnaise  
Club Sandwich avec bar, guacamole et mayonnaise aux langoustines  
Club Sandwich mit Seebarsch, Guacamole und Scampi Mayonnaise
- Filetto di Lucio-perca, salsa al prosecco e asparagi bianchi** € 17,00  
Fillet of pikeperch with prosecco sparkling wine sauce and white asparagus  
Filet de sandre avec sauce de vin prosecco et asperges blanches  
Zander-Filet mit Prosecco-Wein Sauce und weißen Spargel
- Lingotto di tonno al sesamo nero e bianco con crema di melanzane,  
pomodoro, origano fresco e olio extra vergine** € 20,00  
Tuna with black and white sesame and eggplant cream, tomato, fresh oregano and extra virgin olive oil  
Thon avec sésame noir et blanc et crème d'aubergine, tomate, origan frais et l'huile d'olive extra vierge  
Thunfisch mit schwarzer Sesam und weiß und Auberginencreme, Tomaten, frischer Oregano und Olivenöl



# VISTAQUA

## La nostra "Pizza"

**Pizza "Classica" Regina Margherita:** salsa di pomodoro,

fior di latte e basilico fresco

€ 7,00

Pizza Regina Margherita with tomato sauce, mozzarella "fior di latte" and fresh basil

Pizza Regina Margherita avec sauce tomate, mozzarella "fior di latte" et basilic frais

Pizza Regina Margherita mit Tomatensauce, Mozzarella "Fior di latte" und frischem Basilikum

**Pizza Vistaqua** (con ingredienti a crudo): pomodoro fresco, fior di latte,

prosciutto crudo, scaglie di grana e basilico

€ 12,00

Pizza Vistaqua (with raw ingredients): fresh tomatoes, mozzarella "Fior di latte", raw ham, parmesan and fresh basil

Pizza Vistaqua (avec ingrédients crus): tomate fraîche, mozzarella "Fior di latte", jambon cru, parmesan et basilic

Pizza Vistaqua (mit roh Zutaten): Frische Tomaten, Mozzarella Käse "Fior di latte",

Roher Schinken, Parmesan und frischem Basilikum

**Pizza del Sole:** Feta greca, salsa pomodoro, olive taggiasche,

fior di latte, fettine di pomodoro San Marzano

€ 11,00

Pizza of the Sun: Greek feta, tomato sauce, olives, mozzarella "fior di latte", sliced tomato San Marzano

Pizza du Soleil: feta grecque, sauce tomate, olives, mozzarella "fior di latte",

tranches de tomate San Marzano

Pizza des Sun: griechischer Feta, Tomaten, Oliven, Mozzarella „Fior di Latte“,

Tomatenscheiben San Marzano

**Pizza Parma:** prosciutto cotto di Parma, salsa al pomodoro fresco, fior di latte € 10,00

Pizza Parma: Parma ham, fresh tomato sauce, mozzarella "fior di latte"

Pizza Parma: jambon cuit de Parma, sauce de tomates fraîches, mozzarella « fior di latte »

Pizza Parma: Gekochter Parmaschinken, frischer Tomatensauce, Mozzarella « Fior di Latte »



# VISTAQUA

**Pizza Vegana:** crescenza di riso, zucchine, pomodorini secchi e basilico € 11,00

Vegan Pizza: rice crescenza cheese, zucchini, dried tomatoes and basil

Pizza végétalien: fromage du riz, courgettes, tomates séchées et basilic

Vegan Pizza: Reis Käse, Zucchini, getrockneten Tomaten und Basilikum

**Pizza Napoli:** ai tre pomodori con mozzarella,  
acciughe del mare Cantabrico, capperi e basilico fresco € 9,00

Pizza Napoli: three tomatoes with mozzarella, anchovies, capers and fresh basil

Pizza Napoli: trois tomates avec mozzarella, anchois, câpres et basilic frais

Pizza Napoli: drei Tomaten mit Mozzarella, Sardellen, Kapern und frisches Basilikum

**Pizza Feriolo:** pomodoro, fior di latte, gorgonzola dolce e noci € 9,00

Feriolo Pizza: tomato, mozzarella "fior di latte", sweet gorgonzola and walnuts

Feriolo Pizza: tomate, mozzarella "fior di latte", gorgonzola doux et noix

Feriolo Pizza: Tomaten, Mozzarella „Fior di Latte“, süße Gorgonzola und Walnüsse

**Pizza Mao:** pomodorini, stracciatella di burrata,  
origano selvatico e scottata di tonno fresco € 14,00

Pizza with cherry tomatoes, burrata stracciatella cheese, wild oregano and fresh tuna

Pizza avec tomate cerise, stracciatella de burrata, origan sauvage et thon frais poêlé

Pizza mit Kirschtomaten, Stracciatella Käse, wilden Oregano und frischem Thunfisch

**Pizza Diversa:** Pomodoro, ricotta di bufala campana, salame piccante,  
pepe nero, fior di latte, basilico e olio extra vergine di oliva € 11,00

Pizza Diversa: tomato, buffalo ricotta, chilli salami, black pepper, mozzarella, basil and extra virgin olive oil

Pizza Diversa: tomate, ricotta de bufalonne, salami épicé, poivre noir, mozzarella „fior di latte“  
basilic et huile d'olive extra vierge

Pizza Diversa: Tomaten, Büffel Ricotta Käse, Peperoni, schwarzer Pfeffer, Mozzarella, Basilikum und  
Olivenöl extra vergine



# VISTAQUA

**Pizza Sfiziosa:** provola, melanzane biologiche fritte, fiori di zucca,  
pecorino romano a scaglie € 10,00

Pizza Sfiziosa: provolone cheese, fried organic eggplants, zucchini flowers, Roman sharp ewe's cheese

Pizza Sfiziosa : fromage provolone, aubergines organiques frits, fleurs de courgettes, flocons de Pecorino Romano

Pizza Sfiziosa: Provolone Käse, gebraten Bio-Auberginen, Zucchini-Blüten, Römischer Schafskäse

**Pizza Deliziosa:** Mozzarella di bufala, cime di rapa, acciughe del Cantabrico € 11,00

Pizza Deliziosa: Buffalo's Mozzarella, turnip tops, anchovy from the Cantabrian

Pizza Deliziosa: Mozzarella de buflonne, pousses de navet et anchois du Cantabrique

Pizza Deliziosa: Büffel-Mozzarella, Rübensprossen und Sardellen aus dem Kantabrischen

**Pizza Pregiata:** fior di latte, dadolata di pomodoro cuore di bue, avocado, € 14,00  
grattata di pepe nero, olio evo, grattugiata di ricotta di pecora, salmone affumicato

Pizza Pregiata: mozzarella "fior di latte", tomato, avocado, black pepper, olive oil,  
ewe's ricotta cheese, smoked salmon

Pizza Pregiata: mozzarella "fior di latte", tomate, avocat, poivre noir, huile d'olive, ricotta de brebis,  
saumon fumé

Pizza Pregiata: Mozzarella "Fior di Latte", Tomaten, Avocado, schwarzer Pfeffer,  
Olivenöl, Schafkäse Ricotta, geräucherter Lachs

**Pizza Stella:** fior di latte, tonno all'olio d'oliva, pomodoro fresco, € 11,00  
fantasia di verdure

Pizza Stella: mozzarella "fior di latte", tuna in olive oil, fresh tomatoes, fancy vegetables

Pizza Stella : mozzarella « fior di latte », thon à l'huile d'olive, tomates fraîches, légumes fantaisie

Pizza Stella: Mozzarella „Fior di Latte“, Thunfisch in Olivenöl, frischen Tomaten, Phantasie Gemüse





# VISTAQUA

## Dolce e...fresco

### Our desserts

**Millefoglie di pasta fillo croccante alla crema e fragole con la sua salsa** € 6,00

Mille-feuille of crisp phyllo pastry with cream and strawberries with its sauce

Millefeuille de pâte phyllo croustillante à la crème et fraises avec sa sauce

Mille-feuille von knackiger Blätterteig mit Creme und Erdbeeren mit seiner Sauce

**Nocciolato con gelato alla nocciola e salsa cioccolato 72%** € 6,00

Nocciolato with hazelnut ice cream and chocolate sauce 72%

Nocciolato avec glace aux noisettes et sauce au chocolat 72%

Nocciolato mit Haselnuss-Eis und Schokoladensauce 72%

**Zuppetta di mango con gelato alla mandorla** € 6,00

Mango soup with almond ice-cream

Soupe de mangue avec glace aux amandes

Mangosuppe mit Mandel-Eis

**Crumble al cioccolato con pera cotta e cruda** € 6,00

Chocolate Crumble with raw and cooked pear

Crumble au chocolat avec poire crue et cuite

Schokolade Crumble mit rohen und gekochten Birne

**Tiramisu tradizionale** € 6,00

Traditional Tiramisu

Tiramisu traditionnel

Traditionelle Tiramisu

Coperto €2,00

Cover € 2,00

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE SONO DISPONIBILI PRESSO IL PERSONALE DI SERVIZIO  
INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES ARE AVAILABLE ADDRESSING OUR STAFF

IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE STATO SOTTOPOSTO A BONIFICA PREVENTIVA  
THE PRODUCT MAY HAVE BEEN SUBMITTED TO PREVENTIVE CLEARUP



# VISTAQUA

## Dolce e...fresco

### Our desserts

**Millefoglie di pasta fillo croccante alla crema e fragole con la sua salsa** € 6,00

Mille-feuille of crisp phyllo pastry with cream and strawberries with its sauce

Millefeuille de pâte phyllo croustillante à la crème et fraises avec sa sauce

Mille-feuille von knackiger Blätterteig mit Creme und Erdbeeren mit seiner Sauce

**Nocciolato con gelato alla nocciola e salsa cioccolato 72%** € 6,00

Nocciolato with hazelnut ice cream and chocolate sauce 72%

Nocciolato avec glace aux noisettes et sauce au chocolat 72%

Nocciolato mit Haselnuss-Eis und Schokoladensauce 72%

**Zuppetta di mango con gelato alla mandorla** € 6,00

Mango soup with almond ice-cream

Soupe de mangue avec glace aux amandes

Mangosuppe mit Mandel-Eis

**Crumble al cioccolato con pera cotta e cruda** € 6,00

Chocolate Crumble with raw and cooked pear



# VISTAQUA

Crumble au chocolat avec poire crue et cuite  
Schokolade Crumble mit rohen und gekochten Birne

## **Tiramisu tradizionale**

€ 6,00

Traditional Tiramisu  
Tiramisu traditionnel  
Traditionelle Tiramisu

Coperto €2,00

Cover € 2,00

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE SONO DISPONIBILI PRESSO IL PERSONALE DI SERVIZIO  
INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES ARE AVAILABLE ADDRESSING OUR STAFF

IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE STATO SOTTOPOSTO A BONIFICA PREVENTIVA  
THE PRODUCT MAY HAVE BEEN SUBMITTED TO PREVENTIVE CLEARUP