



PER INIZIARE.../TO START

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, MOUSSE DI CAPRINO E INDIVIA MARINATA AL BALSAMICO Parma ham 18 months, goat cheese mousse and marinated endive with balsamic vinegar	€13,50
DADOLATA DI TONNO CON ZUCCHINE, MENTA, AGRETTI DI POMODORO CONFIT, SESAMO E LATTICELLO Diced tuna, with zucchinis, mint, tomato agretti confit, sesame and buttermilk	€19,00
SAUTE DI COZZE ALLA PASSATA DI POMODORO, OLIO AROMATIZZATO ALL'AGLIO E CROSTONI RUSTICI Saute mussels with tomato puree, garlic flavored oil and toasted bread	€14,00
PERSICO MARINATO SU INSALATA DI FINOCCHI, VINAIGRETTE ALLA' ARANCIO E SEMI DI ZUCCA CROCCANTI Marinated perch on fennel salad, orange vinaigrette and crispy pumpkin seeds	€14,00
INSALATA VISTAQUA: spinacini, arancio, pompelmo, pomodoro ciliegino, quinoa feta, cetrioli e ribes rosso Spinach salad, orange, grapefruit, cherry tomatoes, quinoa, feta cheese, cucumber & red currants	€13,00

LE NOSTRE PASTE/OUR PASTA

LO SPAGHETTO ALLA CARBONARA DI LAGO CON LUCCIO E TINCA AFFUMICATA Spaghetti with lake carbonara pike and smoked tench	€15,00
IL PACCHERO DI GRAGNANO CON SEPIOLINE, CODE DI GAMBERO, PESTO DI OLIVE DI RIVIERA E POMODORI SECCHI Paccheri from Gragnano with cuttlefish, shrimps tails, Ligurian olive pesto and dried tomatoes	€15,50
LE LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI, PASSATA DI DATTERINO GIALLO E CREMA DI PREZZEMOLO RICCIO Linguine with clams, puree of yellow tomato, anchovy & curly parsley	€16,50
TAGLIATELLE AL SUGO DI PANCETTA, POMODORO E CRUMBLE DI PARMIGIANO Tagliatelle seasoned with bacon, tomato and Parmesan cheese crumble	€14,00
GNOCCHETTI DI RICOTTA E ERBETTE, ROBIOLA E NOCCIOLE TOSTATE Ricotta gnocchi with herbs, Robiola cheese and toasted hazelnuts	€13,50



... UN PO' DI CARNE E UN PO' DI PESCE ...OUR MEAT AND OUR FISH

FILETTO DI MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA, RIDUZIONE AI TRE PEPI, BARBARESCO E ALLORO Pork fillet cooked at low temperature, reduction to three peppers, Barbaresco and bay leaf	€21,00
TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA PESTO DI ERBE AROMATICHE, CREMA DI CAROTE, SALE MALDON Grilled sliced beef with aromatic herb pesto, Carrot cream Maldon salt	€24,00
IL FRITTO DI LAGO VISTAQUA Fried Lake fish by Vistaqua	€22,00
FILETTO DI ORATA AFFOGATO AL SAUTERNS, PICCOLA RATATOUILLE, PINOLI E MAIONESE ALLE VONGOLE Sea bream fillet drowned in Sauterns small ratatouille pine nuts mayonnaise with clams	€22,00
SCALOPPA DI LUCCIO IN CROSTA CROCCANTE SU CREMA DI BROCCOLO E ACCIUGHE Pike escalope in crispy crust on broccoli and anchovies cream	€22,00

DOLCE E...FRESCO/OUR DESSERTS

LA PANNA COTTA AL GELEE DI MOSCATO E MANGO, CRUMBLE AL CIOCCOLATO Cooked cream with Muscat and mango gelee, chocolate crumble	€7,00
COPPA VISTAQUA Vistaqua Cup	€7,00
IL NOSTRO TIRAMISU Our Tiramisù	€7,00
SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON IL SUO CROCCANTE Hazelnut parfait with crispy hazelnut bar	€7,00
CROSTATINA DI PASTA FROLLA CON FRUTTA FRESCA, LEMON CURD E SORBETTO Small shortbread tart with fresh fruits, lemon curd and sorbet	€7,00

Coperto €2,50

Cover €2,50

La nostra “Pizza” – con farine artigianali e ingredienti di eccellenza
 Our pizzas with artisan flour and excellent ingredients

<p>Pizza “Classica” Regina Margherita: pomodoro, fior di latte e basilico Pizza Regina Margherita with tomato, mozzarella “fior di latte” and fresh basil</p>	<p>€ 8,50</p>
<p>Bufala: pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, pomodorini gialli Pizza “Bufala”: tomato, buffalo mozzarella, fresh basil and yellow cherry tomatoes.</p>	<p>€ 11,50</p>
<p>Pizza del Sole: feta greca, pomodoro, olive della riviera, fior di latte, pomodoro cuore di bue Pizza of the Sun: greek feta cheese, tomato, riviera’s olives, mozzarella “fior di latte”, sliced tomato</p>	<p>€ 12,00</p>
<p>Pizza prosciutto cotto e carciofini: Prosciutto cotto, pomodoro, fior di latte e carciofini Pizza prosciutto cotto Gran biscotto e carciofini: Gran biscotto ham, tomato, mozzarella “fior di latte” and artichokes</p>	<p>€ 14,00</p>
<p>Pizza Vegetariana: pomodoro, verdure di stagione saltate, fior di latte, olio evo Vegetarian Pizza: tomatoes, sauté seasonal vegetables, mozzarella and evo oil</p>	<p>€ 11,50</p>
<p>Quattro formaggi: fior di latte, gorgonzola dolce, taleggio, ossolano dop Quattro formaggi: mozzarella cheese, gorgonzola, taleggio and ossolano dop</p>	<p>€ 16,00</p>
<p>Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi & stracciatella di burrata: Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, spinacino fresco, stracciatella di burrata Tomato, mozzarella fior di latte, Parma raw ham 18 month aged, fresh spinach and stracciatella di burrata cheese</p>	<p>€ 15,50</p>
<p>Pizza Ghiottona: scamorza affumicata, prosciutto cotto/friarielli e salsiccia/ fior di latte, pomodori Pachino e basilico Pizza Ghiottona: scamorza cheese, ham/friarielli, sausages/tomato cherries from Pachino ,basil and buffalo mozzarella cheese</p>	<p>€ 15,00</p>

Pizza Sfiziosa : fiore di latte, salsa di pomodoro giallo, salmone affumicato, mozzarella di bufala, scorza di limone e olio evo	€ 15,50
Pizza Sfiziosa : mozzarella, yellow tomato sauce, smoked salmon, buffalo's mozzarella, lemon and extra virgin oil	
Pizza Gustosa : pomodoro, fior di latte, friarelli, salsiccia e scaglie di Pecorino sardo	€ 14,00
Pizza Gustosa: tomato, mozzarella, friarelli(green pepper), sausage and flakes of Pecorino cheese	
Pizza Acciughina : fior di latte, pomodori Pachino, burratina affumicata e acciughe del mar Cantabrico	€ 16,00
Pizza Acciughina: mozzarella "fior di latte", tomato cherries from Pachino, anchovies from Cantabrico sea	
Calzone Vistaqua : pomodoro, Gorgonzola dolce , nduja	€ 15,50
Calzone Vistaqua: tomatoes, gorgonzola cheese and n'duja salami from Calabria	
Pizza marinara : pomodoro,origano,aglio e olio Evo	€ 8,00
Pizza marinara:tomato.oregano.garlic and olive oil	
Pizza Deliziosa :pomodori gialli,bufala, ricotta fresca,acciughe e pesto	€ 15,00
Pizza Deliziosa :yellow tomatoes,buffalo mozzarella,fresh ricotta cheese,anchovies & basil pesto	
Focaccina al rosmarino	€ 7,00
Rosemary focaccia	