



VISTAQUA

www.ristorantevistaqua.it

Per iniziare...

To start ...

**Prosciutto crudo di Parma con fiori di zucca croccanti
farciti di ricotta al basilico** € 11,00

Raw Parma Ham with crispy courgette flowers filled with ricotta cheese and basil
Jambon cru de Parme avec fleurs de courgettes croustillantes fourrées à la ricotta au basilic
Parma Roher Schinken mit Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta Käse und Basilikum

Il classico vitello tonnato "Vistaqua Style" € 12,00

Cold veal with tuna sauce "Vistaqua Style"
Veau froid à la sauce au thon "Vistaqua Style"
Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce "Vistaqua Style"

**Involtini di carpaccio di piovra e patate all'erba cipollina
con emulsione alle olive taggiasche** € 13,00

Rolls of octopus's carpaccio and potatoes with chives, emulsion of olives
Rouleaux de carpaccio de pieuvre et pommes de terre à la ciboulette avec émulsion aux olives
Octopus Carpaccio Rouladen und Schnittlauch Kartoffeln mit Taggiasca Oliven sauce

Caesar's salad (lattuga, pollo, bacon, scaglie di grana, maionese, acciughe) € 11,00

Caesar Salad (Lettuce, chicken, bacon, shaved parmesan, mayonnaise, anchovies)
Caesar Salade (Laitue, poulet, bacon, parmesan, mayonnaise, anchois)
Cäsar-Salat (Salat, Hähnchen, Speck, Parmesan, Mayonnaise, Sardellen)

Tartare di salmone e guacamole € 14,00

Salmon tartare with guacamole
Tartare de saumon avec guacamole
Lachstartar und Guacamole

Le nostre paste

Our pasta

- Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci e verde di zuccina** € 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
- Lasagnette gratinate con pecorino e mentuccia** € 11,00
su fonduta di parmigiano
Gratinated Lasagne with pecorino cheese and mint
on parmesan cheese's fonduta
Lasagnes gratinées avec pecorino, menthe
sur fondue de parmesan
Überbackene Lasagne mit Pecorino-Käse und Minze auf Parmesan-Käse-Fondue
- Paccheri con cozze, cannolicchi e favette verdi** €
13,00
Paccheri (Pasta) with mussels, razor clams and green fava beans.
Paccheri (Pasta) avec moules, couteaux et fèves vertes
Paccheri (Pasta) mit Muscheln, Messerscheiden und grüne Saubohnen
- Trofie con pesto, patate e fagiolini** € 11,00
Pewith pesto sauce, potatoes and green beans
Gnocchis de pommes de terre avec pesto, pommes de terres et haricots
Kartoffel-Gnocchi mit Pesto Sauce, Kartoffeln und grüne Bohnen
- Ravioli di casa con branzino, frutti di mare, profumati allo zafferano** € 13,00
Homemade raviolis with seabass, seafood, flavoured with saffron
Raviolis faits maison avec bar, fruits de mer, parfumés au safran
Hausgemachte Ravioli mit Bass, Meeresfrüchten, aromatisierte mit Safran

...un po' di carne

Our meats

Filettino di maiale cotto a bassa temperatura con pesche e pepe rosa €

17,00

Pork filet cooked at low temperature with peaches and pink pepper

Filet de porc cuit à basse température avec pêches et poivre rose

Schweinefilet bei niedriger Temperatur gekocht mit Pfirsiche und Rosa Pfeffer

Filetto di bue al pepe nero e parmigiano € 22,00

Filet of beef with black pepper, parmesan, robiola cheese and black truffle

Filet de bœuf au poivre noir avec parmesan, fromage robiola et truffe noire d'été

Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer, Parmesankäse Robiola und schwarzem Sommertrüffel

Tagliata di agnello cotto a bassa temperatura €

22,00

glassato allo chardonnay con barbe di frate

Sliced Lamb cooked in low temperature glassed with chardonnay and agretti

Emmencée d'agneau cuit à basse température, glaçage au chardonnay, avec barbes de capucin

Geschnittene-Lamm bei niedriger Temperatur gekocht, glasiert mit Chardonnay und Sodakraut

un po' di pesce

Our fish

Frittura del lago con patate rustiche e salsa tartara € 16,00

Lake fish with tartar sauce and rustic potatoes

Friture de poisson du lac avec sauce tartare et pommes de terre rustiques

Gebratene Seefische mit Kartoffeln und Tatar-Sauce

Filetto di lucioperca con salsa al prosecco e tagliatelle di verdure €
18,00

Filet of pikeperch with prosecco sparkling wine sauce and vegetable noodles

Filet de sandre avec sauce au vin Prosecco et tagliatelles de légumes

Zander-Filet mit Prosecco-Wein Sauce und Gemüsenudeln

Lingotto di tonno in crosta di nocciole con piccola caponata all'origano €
22,00

Tuna in hazelnut crust with little origan „caponata“

Thon en croûte de noisettes avec petite „caponata“ à l'origan

Thunfisch in Haselnusskruste mit kleinen Oregano „Caponata“