



## PER INIZIARE... / TO START...

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, SFOGLIATINA TIEPIA CROCCANTE CON BLU ERBORINATO E FRIARELLI Small tart pastry with blue cheese and green pepper and parma raw ham aged 18 months	€13,00
<b>IL MARE VISTAQUA</b> TARTARE DI TONNO, PISTACCHI E SESAMO POLIPO GRIGLIATO SPINACINO E GUAZZETTO GIALLO PIEMONTESE SPUMA DI BACCALA MANTECCATO Tuna tartare, pistachios and sesame, Grilled octopus, spinach and yellow piedmontese stew, Salt cod mousse	€18,00
<b>IL LAGO VISTAQUA</b> LA TROTA SALMONATA AL SALE BILANCIATO MELA E FRAGOLE PERSICO MARINATO AL FRUTTO DELLA PASSIONE CARPIONE DI LUCCIO PERCA CON JULIENNE DI VERDURE Salted salmon trout, apple and strawberry, Perch marinated with passion fruit, Fried and marinated pikeperch with julienne vegetables	€15,00
I CALAMARI ALLA PIASTRA, CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E ASPARAGI VERDI Grilled squids, potato cream with saffron and green asparagus	€13,00
"VISTAQUA" CEASAR SALAD Caesar salad : green salad, chicken, parmesan flakes, crispy bread and VistaquaCardini's sauce	€12,00

## LE NOSTRE PASTE / OUR PASTA

LO SPAGHETTO ALLA CARBONARA DI LAGO CON LUCCIO E TINCA AFFUMICATA Spaghetti with lake carbonara pike and smoked tench	€13,00
IL PACCHERO DI GRAGNANO AL SUGO DI POLIPO E AGLIO ORSINO Paccheri from Gragnano with octopus sauce and wild garlic	€13,00
LE LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI, POMODORO FRESCO, VELLUTATA DI PANE ALL' ACCIUGA Linguine with clams, fresh tomato, bread and anchovy cream	€14,00
RAVIOLO ALLA FONDUTA DI TOMA E ASPARAGI VERDI Ravioli with toma cheese fondue and green asparagus	€12,00
GNOCCHETTI DI RICOTTA E OLIVE NERE, RAGU DI CONIGLIO, SCAGLIE DI RICOTTA AFFUMICATA Small ricotta cheese gnocchi with black olives, rabbit ragù and smoked shaved ricotta cheese	€12,00



## VISTAQUA

... UN PO' DI CARNE E UN PO' DI PESCE

...OUR MEAT AND OUR FISH

IL CONTROFILETTO DI VITELLO COTTO AL ROSA, PANATO AL CROCCANTE DI GRISSINI COTTO AL BURRO CHIARIFICATO PACK HOI MAIONESE AL LIME Veal Entrecote Steak cooked medium rare, with grissini crumble cooked with clarified butter, pack hoï and lime mayonnaise	€20,00
FILETTO DI BUE GRIGLIATO, BACON CROCCANTE, POMODORO E PATATE FRITTE Beef fillet, crunchy bacon, tomatoes and french fries	€22,00
FRITTURA DI LAGO E VERDURE CROCCANTI Fried Lake fish and crispy vegetables	€20,00
TAGLIATA DI TONNO, SPINACI, CREMA DI CAROTE E MAIONESE DI VONGOLE Sliced tuna steak, spinach, carrot cream and clam mayonnaise	€22,00
I FILETTI DI PERSICO ALLA MODA DEL GOLFO BORRAMEO PATATE AL FORNO E JULIENNE DI ZUCCHINE AL TIMO Perch fillets broaded and sauted with roasted potatoes and courgettes	€20,00

### DOLCE E...FRESCO/OUR DESSERTS

VARIETA DI DOLCI AL CUCCHIAIO MOUSSE AL GIANDUIA TIRAMISU PANNA COTTA FRULLATO DI FRAGOLE Dessert Selection: Gianduía choco mousse, Tiramisu, Panna cotta, Strawberry squash	€7,00
COPPA VISTAQUA MERINGA, GELATO VANIGLIA, COULIS DI FRUTTI DI BOSCO, CHANTILLY, CRUMBLE Meringue, vanilla ice-cream, berry coulis, chantilly cream, crumble	€7,00
IL NOSTRO TIRAMISU Our Tiramisù	€6,00
SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON IL SUO CROCCANTE Hazelnut parfait with crispy hazelnut bar	€7,00
CROSTATINA DI PASTA SABLE CON FRUTTA FRESCA E SORBETTO Small shortbread tart with fresh fruits and sorbet	€7,00

Coperto €2,00

Cover € 2,00