



Per iniziare...
to start...

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, bavarese di robiola,
pere mostardate e cialda croccante € 13,00
Parma raw ham aged 18 months, Robiola cheese, pear mustard & cryspy bread

IL MARE VISTAQUA
Tartare di tonno, pistacchi e sesamo / Polpo grigliato, spinacino
e guazzetto giallo piemontese / Spuma di baccalà mantecato € 21,00
Tuna tartare, pistachios and sesame / Grilled octopus, spinach and
yellow piedmontese stew / Salt cod mousse

Tartare di trota salmonata marinata al pompelmo con crema di rapanello € 15,00
Tartare of marinated salmon trout in grapefruit & cream of radishes

I calamari alla piastra, crema di patate, yogurth ed erba cipollina € 15,00
Grilled squids, potato cream with yogurt & chive

INSALATA VISTAQUA
insalata spinacino, arancio, pompelmo, pomodoro ciliegino,
quinoa, feta, cetrioli e ribes rosso € 13,00
Spinach salad, orange, grapefruit, cherry tomatoes, quinoa, feta cheese,
cucumber & red currants

Le nostre paste
Our pasta

Lo spaghetti alla carbonara di lago con luccio e tinca affumicata € 15,00
Spaghetti with lake carbonara pike and smoked tench

Il paccheri di Gragnano al sugo di polpo e aglio orsino € 15,00
Paccheri from Gragnano with octopus sauce and wild garlic

Le linguine alle vongole veraci, passata di ciliegino giallo,
acciuga e mentuccia € 16,00
Linguine with clams, puree of yellow tomatoes, anchovy & mint

Raviolo al fondente di spinaci, spuma di bufala e passata di pomodoro € 14,00
Ravioli with spinach, mousse of mozzarella of buffalo & puree of tomatoes

Gnocchetti di ricotta e olive nere, ragù di coniglio,
scaglie di ricotta affumicata € 13,00
Small ricotta cheese gnocchi with black olives,
rabbit ragù and smoked shaved ricotta cheese

*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 CLEAR UP

... un po’ di carne e un po’ di pesce
... our meat and our fish

Carrè d’agnello gratinato alle erbe di provenza e senape antica € 22,00
Loin of lamb au gratin with herbs & mustard

Tagliata di manzo, bacon croccante, pomodoro grigliato
e pesto di erbe aromatiche € 22,00
Sliced beef, crunchy bacon, grilled tomatoes and pesto of herbs

Frittura di lago e verdure croccanti € 21,00
Fried lake fish and crispy vegetables

Tonno grigliato, spinaci, crema di carote e maionese di vongole € 23,00
Sliced tuna steak, spinach, carrot cream and clam mayonnaise

Luccio perca su purea di piselli, mandorle e crumble di olive nere € 21,00
Pike perch with mashed peas, almonds & crumble of black olives

Dolce e...fresco
Our desserts

Varietà di dolci al cucchiaino:
Mousse al gianduia, tiramisù, panna cotta, frullato di fragole € 8,00
Dessert Selection: Gianduia choco mousse, Tiramisù, Panna cotta, Strawberry squash

COPPA VISTAQUA
Meringa, gelato vaniglia, coulis di frutti di bosco, chantilly, crumble € 7,00
Meringue, vanilla ice-cream, berries coulis, chantilly cream, crumble

Il nostro tiramisù € 7,00
Our Tiramisù

Semifreddo alla nocciola con il suo croccante € 7,00
Hazelnut parfait with crispy hazelnut bar

Crostatina di pasta sablè con frutta fresca e sorbetto € 7,00
Small shortbread tart with fresh fruits and sorbet

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

Pizza marinara: pomodoro, origano, aglio e olio Evo € 8,00
Pizza marinara: tomato, oregano, garlic and olive oil

Focaccina al rosmarino € 8,00
Rosemary focaccia

Pizza “Classica“ Regina Margherita: pomodoro, fior di latte e basilico € 9,00
Pizza Regina Margherita with tomato, mozzarella “fior di latte” and fresh basil

Pizza Vegetariana: pomodoro, verdure di stagione grigliate, fior di latte, olio evo € 11,00
Vegetarian Pizza: tomatoes, grilled seasonal vegetables, mozzarella and evo oil

Pizza del Sole: feta greca, pomodoro, olive della riviera, fior di latte, pomodoro cuore di bue € 11,00
Pizza of the Sun: greek Feta cheese, tomato, Riviera’s olives, mozzarella “fior di latte”, sliced tomato

Pizza Bufala: pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, pomodorini gialli € 11,50
Pizza “Bufala”: tomato, buffalo mozzarella, fresh basil and yellow cherry tomatoes

Pizza prosciutto cotto Gran Biscotto e carciofini: prosciutto cotto Gran Biscotto, pomodoro, fior di latte e carciofini € 14,00
Pizza prosciutto cotto Branchi e carciofini: Branchi’s ham, tomato, mozzarella “fior di latte” and artichokes

Pizza Gustosa: pomodoro, fior di latte, friarielli, salsiccia e scaglie di Pecorino sardo € 14,00
Pizza Gustosa: tomato, mozzarella, friarielli (green pepper), sausage and flakes of Pecorino cheese

Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi & stracciatella di burrata: € 15,00
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 of burrata cheese

Pizza Ghiottona: scamorza affumicata, prosciutto cotto/friarielli e salsiccia/fior di latte, pomodori Pachino e basilico € 15,00
Pizza Ghiottona: scamorza cheese, ham/friarielli, sausages/tomato cherries from Pachino, basil and buffalo mozzarella cheese

Pizza Sfiziosa: fiore di latte, salsa di pomodoro giallo, salmone affumicato, € 15,00
mozzarella di bufala, scorza di limone e olio evo
Pizza Sfiziosa: mozzarella, yellow tomato sauce, smoked salmon, buffalo’s mozzarella, lemon and extra virgin oil

Pizza Deliziosa: pomodori gialli, bufala, ricotta fresca, acciughe cantabriche e pesto € 15,00
Pizza Deliziosa: yellow tomatoes, buffalo mozzarella, ricotta fresh cheese, anchovies and basil pesto

Calzone Vistaqua: pomodoro, Gorgonzola dolce di Eros, ‘nduja € 15,00
Calzone Vistaqua: tomatoes, gorgonzola cheese and ‘nduja salami from Calabria

Quattro formaggi: fior di latte, gorgonzola dolce, taleggio, ossolano dop € 16,00
Quattro formaggi: mozzarella cheese, gorgonzola, taleggio and ossolano dop

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

Coperto € 2,00 Cover € 2,00