VISTA WINE BAR

Castel Gandolfo
Chef: Stefano Casano
Cucina Italiana

DRINKS

Birra piccola	5€
Calice di vino	8€
Acqua in bottiglia	3€
Coca Cola	5€
Fanta	5€

ANTIPASTI DI MARE

Degustazione cotta con 5 assaggi	25€
Degustazione crudi 5 assaggi	25€
Tartare del giorno	15€
Carpaccio del giorno	15€
Insalata di mare	15€
Soutè di cozze e vongole	15€
Scampi crudi di Mazara del Vallo (all'etto)	7€
Gamberi rossi crudi di Mazara del Vallo (all'etto)	7€
Ostrica Kys (al pezzo)	4€

Settimanalmente lo chef cambierà questi tipi di piatti in base al pescato del giorno e alle disponibilità delle aste.

ANTIPASTI DI TERRA

Tagliere di affettati misti, formaggi e bufala	20€
Degustazione cotta di piatti a base di carne (5 assaggi)	25€
Tartare di manzo del giorno	15€

Carpaccio di manzo del giorno	15€
Gran fritto misto (5 tipi di fritti misti)	15€

PRIMI PIATTI

Chitarra alle vongole veraci	15€
Tagliolino alla pescatora	15€
Calamarata alla siciliana con battuto di pesce bianco, datterino, olive taggiasche, capperi e origano	15€
Chicche di patate mantecate con crema di zucchine, croccanti calamari e gamberi rosa	15€
Calamarata alla carbonara con guanciale croccante e pecorino di fossa	15€
Tagliolino con porcini e tartufo nero di Norcia	15€
Chicche di patate alla norma con spuma di burrata al sifone	15€
Chitarra al ragù di manzo con mirepoix di verdure croccanti e scaglie di grana	15€

SECONDI PIATTI

Frittura mista gamberi e calamari	15€
Tagliata di tonno rosso siciliano con insalatina, pachino confit agli agrumi e peali di cipolla rossa di Tropea	18€
Polpo croccante su crema di carote all'arancia e cavolo viola marinato al timo	18€
Pescato del giorno al forno o al sale (all'etto)	8€
Tagliata di controfiletto alla griglia	20€
Filetto di manzo alla griglia	25€
Fiorentina di manzo alla griglia (all'etto)	6€

CONTORNI

Cicoria ripassata	7€
Patate al forno	7€
Scarola ripassata con alici, olive taggiasche, pinoli e uvetta sultanina	7€
Insalata mista con pachino e carote julienne	7€

DESSERT

Dessert del giorno

7€