



VIEW

BENVENUTO AL VIEW

Dove mangiare si trasformerà in una vera esperienza. Benvenuto nel tuo spazio sensoriale, dove i profumi, i colori, le forme divengono dettagli, atmosfera, emozioni Benvenuto nel nostro concept, Qui ad ogni morso potrai scoprire un mondo meraviglioso, dove il territorio incontra il mare, il passato sposa il presente e il futuro... è il nostro point of View su una cucina che ci fa innamorare ad ogni boccone.

MENÙ VIEW

PER INIZIARE

CRUDERIA

Gambero rosso € 3.00 (al pz)

Allergeni: *Crostacei*

Scampi del mediterraneo € 4.00 (al pz)

Allergeni: *Crostacei*

Ostriche € 6.00 (al pz)

Allergeni: *Molluschi*

PLATEAU DI GRAN CRUDO MARE € 35.00

Gamberi rossi ,Scampi, Ostriche Gillardeau, Tagliatella di seppia. (secondo disponibilità giornaliera)

Allergeni: *Crostacei, Molluschi*

ANTIPASTI CALDI

MELANZANA RIVISITATA ALLA PARMIGIANA

€ 12.00

Couils di Pomodoro, Burratina, Grissini

IL TAGLIERE DELLA CORTE

€ 16.00

Capocollo di Martina Franca, prosciutto crudo di Parma, Soppressata Calabrese, Funghi freschi gratinati, Grana Padano Burratina d'Andria. Accompagnato da confetture e marmellate, Miele, Noci e fichi secchi.

CATALANA DI POLPO

€ 18.00

BACCALA IN TEMPURA

€ 16.00

Verdure pastellate, salsa home made

SIGNORA FRITTURA

€ 18.00

Calamari, gamberi, alici

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI CACIO E PEPE FLAMBATI

€ 16.00

(aggiunta di tartufo su richiesta)

LINGUINA VIEW

€ 16.00

Pesto di Basilico fresco e mandorle, Stracciatella, brunoise di Tonno

RISOTTO PORCINI SILANI E SALSICCIA CALABRESE

€ 18.00

Crema di pomodoro arso, stracciatella, brunoise di tonno, zest di lime

TUBETTINO AL CUCCHIAIO NONNA NINA

€ 18.00

pomodoro fresco e polpa di cernia

RISOTTO CROSTACEI E LIME

Gamberi Rossi e Scampi in purezza

€ 22.00 *(min 2 porz.)*

TROCCOLI "LA LUSSURIA"

ASTICE E NDUJA

€ 25.00 *(min 2 porz.)*

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI FILETTO DI VITELLO

con la sua purea di patate

€ 18.00

OSSO BUCO

crema di porcini e riso allo zafferano

€ 22.00

LINGOTTO DI TONNO

in crosta di panko

€ 18.00

TAGLIATA DI POLPO

fave e cicoria

€ 20.00

ZUPPA DI PESCE

crostini di pane

€ 22.00 *(secondo disponibilità
giornaliera)*

CONTORNI DI STAGIONE

€ 7.00

DESSERT

TIRAMISÙ ALLA MOKA

€ 6.00

MUSSE AI 3 CIOCCOLATINI	€ 6.00
e croccantino al rum	

PASTICCIOTTO DESTRUTTURATO	€ 6.00
-----------------------------------	---------------

MILLEFOGLIE CHANTILLY E FRUTTI ROSSI	€ 6.00
---	---------------

DEGUSTAZIONE DI SUSHI

Classic selection	€ 70.00
Degustazione di 60 pz a fantasia dello chef	

SPECIAL selection	€ 90.00
Degustazione di 60 pezzi a fantasia dello chef	

TARTARE

salmone	€ 12.00
----------------	----------------

TONNO	€ 14.00
--------------	----------------

POKE

SALMONE	€ 15.00
Riso,mango,avocado,mandorle,teriaky	

TONNO	€ 15.00
Riso,mandorle,avocado,cetriolo,teriaky	

TEMPURE

gamberoni in tempura

€ 12.00 (4pz)

NIGIRI

Salmone

€ 4.00 (2PZ)

Branzino

€ 4.00 (2PZ)

Tonno

€ 6.00 (2PZ)

Gambero rosso

€ 7.00 (2PZ)

GUNKAN

Salmone

€ 5.00 (2PZ)

Philadelphia, croccante e tobiko

Tonno

€ 6.00 (2PZ)

Top gambero rosso, stracciatella e pistacchio

Branzino

€ 6.00 (2PZ)

Top scampi e salsa al basilico

SASHIMI

Salmone

€ 6.00 (3PZ)

Tonno

€ 8.00 (3PZ)

ROLL CLASSIC 8pz

Italian Taste Roll

€ 11.00

Salmone, avocado, sesamo, philadelphia, pomodoro, basilico

Exotic Roll

€ 11.00

Salmone, avocado, sesamo, philadelphia, passion fruit

Sam Roll

€ 12.00

Salmone, avocado, mango, top salmone, philadelphia, teriaky, kataifi

Tarallo Taste Roll

€ 12.00

Gambero in tempura, avocado, cetriolo, top salmone, mayo piccante, teriaky, tarallo

Hulk Roll

€ 12.00

Gambero in tempura, avocado, pistacchio, maionese di pistacchio

Love Roll

€ 13.00

Gambero in tempura, philadelphia, top salmone scottato, salsa spicy, teriaky lime, porro

Togo Roll

€ 13.00

Gamberi in tempura, avocado, top di tonno, spicy, teriaky

Roll Salmon Beat

€ 13.00

Tonno, surimi, avocado, philadelphia, battuta di salmone, mandorle, teriaky

Tuna Spacy

€ 14.00

Tonno, cetriolo, top di Tonno, mayo basilico, teriaky

TUNA TRUFFLE	€ 16.00
Tonno, Philadelphia, salsa al tartufo	
Shrimp Roll	€ 16.00
Gamberi in tempura, avocado, salsa spicy, teriaky, croccante	
Maky di Salmone	€ 10.00
Maky di Tonno	€ 11.00
ROLL FRITTI 8pz	
Calabria Flower	€ 15.00
Nduja, mozzarella, fiore di zucca, battuta di tonno, teriaky, pistacchio	
Basil Roll	€ 12.00
Salmone, surimi, mayo al basilico, teriaky, sesamo	
Roll Tuna Almond	€ 13.00
Tonno, surimi, mayo piccante, teriaky, mandorle	
Maky Truffle	€ 15.00
Maky di avocado, battuta di branzino, olio al tartufo, scaglie di tartufo e mayo basilico	
Maky Strawberry	€ 11.00
Maky di salmone, philadelphia, fragola e teriaky	
Maky Cruncy	€ 12.00
Maky di avocado, battuta di salmone, cipolla frita, mayo piccante, erba cipollina	

ROLL SPECIAL 8pz

Lobster Roll

€ 28.00

Tonno, avocado, top di astice, guacamole, pomodoro, taralli

Sensorial Roll

€ 20.00

Gambero tempura, top di avocado, stracciatella, gambero rosso, pistacchio

Passion Sea Roll

€ 20.00

Salmone, avocado, philadelphia, top scampi, passion fruit

Dolce Gin Roll

€ 22.00

Salmone, top di salmone, gambero rosso, patata dolce croccante, gin mare

Reina

€ 24.00

Ricciola, scampi, mayo al basilico, arancia grattugiata

Sila

€ 18.00

Ragù di maialino, crema di cicorie, fava fitta

BEVERAGE

ACQUA PANNA

€ 3.00

ACQUA SAN PELLEGRINO

€ 3.00

COCA COLA

€ 3.00

COCA COLA 0

€ 3.00

FANTA

€ 3.00

CALICE DI VINO/PROSECCO

€ 6.00

AGRICOLA 0.33cl - birra del salento

€ 5.50

Alc: 5% Una birra colore dorato brillante in stile pils leggera dal gusto pulito. Unica nel gusto e nell'aroma. Il merito va senza dubbio alle straordinarie materie prime utilizzate dalla nostra birreria. A tavola si sposa in particolare alle frittture. Noi ci suggeriamo di gustarla da sola, possibilmente in silenzio per non distrarre alcun senso dall'esperienza di assaporare una birra unica al mondo.

Agricola ambrata cl.33 - Birra del salento

Alc: 6,5% Birra di origine tedesca caratterizzata da pronunciati toni maltati. Il colore va dall'ambrato carico al ramato scuro, con una schiuma color avorio. Il malto utilizzato conferisce a questa birra note di crosta di pane, caramello e frutta secca, prugna sul finale. L'amaro sostiene i gusti del malto permettendo però alla dolcezza di restare sul finale. Birra strutturata ma al contempo facile da bere. Da abbinare con una pizza importante o una grigliate di carne.

NUDA E CRUDA 0.33cl - Birra del Salento

€ 5.50

Alc: 4.5% Una birra colore dorato brillante in stile pils leggera dal gusto pulito. Unica nel gusto e nell'aroma. Il merito va senza dubbio alle straordinarie materie prime utilizzate dalla nostra birreria. A tavola si sposa in particolare alle frittture. Noi ci suggeriamo di gustarla da sola, possibilmente in silenzio per non distrarre alcun senso dall'esperienza di assaporare una birra unica al mondo.

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Crema e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conserva, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili
