



VISTA  MARE  
PESCE & BOLLICINE

MENÙ

## ENTREMESES

<b>Spicchi di patate dorate alla nostra maniera</b>	€ 5,00
<b>Spicchi di patate dorate, crema di pecorino e pistacchi</b>	€ 7,00
<b>Insalatina di stagione</b>	€ 6,00

## MENÙ A LA CARTE

<b>Insalata di gamberi e frutta fresca</b>	€ 18,00
<b>Affumicati di Mare</b> Selezione di affumicati di mare della casa su letto di cavolo cappuccio bianco marinato e semi di sesamo tostati, accompagnati con citronette e salsa di soia	€ 23,00
<b>Ever green</b> Cocktail di <u>gambero</u> * locale, insalatina leggera e salsa aurora	€ 16,00
<b>Il crudo di mare "Vista Mare"</b> Crudi secondo disponibilità	€ 35,00
<b>Alici beccafico</b>	€ 18,00
<b>Alici panate</b> Alici panate dorate e fritte accompagnate da arance e cipolla rossa caramellata	€ 16,00
<b>Paccheri con carbonara di tonno</b>	€ 20,00
<b>Busiata cacio e pepe</b> con gambero* rosa e zeste di limone	€ 20,00
<b>Primo del giorno</b>	€ 25,00
<b>Fritto di calamari* e gamberi*</b>	€ 22,00
<b>Il fritto royale</b> <u>Calamari</u> *, paranza locale e gamberoni* rossi e verdure di stagione croccanti	€ 29,00
<b>Misto di gratinati della casa</b> Filetto o scaloppa di pesce del giorno, <u>gamberone</u> *, cappa santa* e ostrica*	€ 25,00
<b>Tonno scottato con cipolla caramellata</b>	€ 25,00
<b>Filetto di pescato del giorno</b>	€ 25,00
<b>Il "tonkatsu" di tonno / alalunga</b> <u>Tonno</u> nostrano su piccola caponatina	€ 24,00
<b>Pescato del giorno</b>	€ 75,00 Kg
<b>Aragoste, cicale, scampi</b>	€ 130,00 Kg
<b>Gamberi rossi / viola prima scelta</b>	€ 160,00 Kg

## PUCCE DI MARE

<b>Puccia ai calamari fritti</b> <u>Calamari*</u> , insalatina e dressing	€ 13,00
<b>Puccia al salmone affumicato</b> <u>Salmone</u> affumicato, insalatina e crema leggera all'avocado	€ 13,00
<b>Puccia al tonno</b> <u>Tonno</u> scottato e cipolla caramellata	€ 13,00
<b>Puccia all'ortolana</b> e dressing al pomodoro secco	€ 10,00

## DOLCI

<b>Dolci di produzione artigianale</b>	€ 7,00
--	--------

## CARTA DEI VINI

### VINI BIANCHI

<b>Grillo Biologico Canicattì</b>	€ 29,00
<b>Cataratto Canicattì</b>	€ 29,00
<b>Etna bianco Alta Mora</b>	€ 35,00
<b>Conte della Vipera Antinori</b>	€ 43,00
<b>Gewurztraminer San Michele Appiano</b>	€ 38,00
<b>Vermentino Bolgheri Antinori</b>	€ 39,00

### VINI ROSSI

<b>Etna Rosso Alta Mora</b>	€ 35,00
<b>Calio Canicattì</b>	€ 29,00

### BOLLICINE

<b>Jacur 765</b>	€ 27,00
<b>Prosecco Valdobbiadene DOCG Nino Franco</b>	€ 29,00
<b>Metodo Classico Murgò</b>	€ 35,00
<b>Franciacorta Ca del Bosco cuvee Prestige</b>	€ 60,00
<b>Franciacorta Ca del Bosco Dosage Zero</b>	€ 87,00
<b>Champagne Pommery Rosè</b>	€ 87,00
<b>Champagne Pommery Apanage</b>	€ 65,00
<b>Champagne Dom Perignon vintage 2008</b>	€ 320,00

su richiesta degustazioni e verticali di vini e champagne di prestigio con abbinamento cibo vino  
Corkage Fee (da concordare preventivamente)

## VINI AL CALICE

**Vini al calice con rotazione settimanale** € 7,00

Club Champagne Pommery Propone in miscita:

**Champagne Pommery Brut Apanage** € 9,00

## APERITIVO

**Finger food e calice di vino / drink** € 20,00

## COCKTAIL AMERICAN BAR

**Negroni** € 8,00

Bitter Campari, Vermouth Cinzano, Gin

**Americano** € 8,00

Bitter Campari, Vermouth Cinzano, Soda

**Mojito** € 8,00

Bacardi carta Blanca Rum, Succo di lime, Zucchero di canna raffinato, foglie di menta, Soda

**Gin Tonik** € 8,00

Bombay, Gordon's, Tonica

**Gin Tonik Premium** € 10,00

Taquearay o Bombay, Tonica

**Wodka Lemon e Tonic** € 7,00

Vodka, Tonica e Limone

**Aperol Spritz** € 8,00

Aperol, Vino spumante

**Campari Spritz** € 8,00

Campari Bitter, Vino spumante

## BAR CAFFETTERIA

Birra in bottiglia 33 cl	€ 4,00
Cocacola, Cocazero, Fanta, Chinotto, Tonica, Cocktail Sanpellegrino, Polara	€ 4,00
Acqua piccola 0,50 cl	€ 1,50
Acqua grande 1 lt	€ 3,50
Caffè Poli Biologico	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè freddo SKA	€ 5,00

## COPERTO

€ 3,50

\* in mancanza del prodotto fresco, i seguenti alimenti potrebbero essere sostituiti con medesima tipologia congelata o "abbattuta a bordo" sul luogo di pesca.

**PRESENTI E CONTRASSEGNAI I SEGUENTI ALLERGENI:  
Crostacei, Molluschi, Tonno, Salmone e frutta secca a guscio.**

VISTA  MARE

PESCE & BOLLICINE

Vista Mare Ognina è la location per i tuoi aperitivi sullo splendido mare del porticciolo di Ognina Siracusa, nata dall'esperienza di Aurum Eventi. Bollicine e sfiziose tapas di pesce ti regaleranno un'indimenticabile esperienza multisensoriale.

Vista Mare - Catering & Events  
Traversa Capo Ognina snc  
96100 Siracusa

info@vistamareognina.it  
www.vistamareognina.it  
+39 338 596 8044