MENÙ

VISTA MARE

PESCE&BOLLICINE

ENTREMESES

Spicchi di patate fresche di Siracusa profumate all'origano

Spicchi di patate fresche di Siracusa con crema di pecorino e pistacchi

Insalatina di stagione

MENÙ A LA CARTE

Insalata di gamberi e frutta fresca

Affumicati di Mare
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

Ever green
Cocktail di gamberi* locali, insalatina leggera e salsa aurora

Bufala croccante su fonduta di pecorino, gambero di Mazara e agrumi

Il crudo di mare "Vista Mare"

Carpaccio di bottarga, avocado croccante. cipolla rossa marinata in aceto e frutta

Alici beccafico

Alici panate dorate e fritte
accompagnate da arance e cipolla caramellata

Paccheri con carbonara di tonno fresco e mentuccia

Risotto al melone cantalupo con gambero di Mazara, latte di cocco e dressing di avocado e lime

Busiata con ragù di ricciola/dentice e fonduta di provola fumè

Primo del giorno

Fritto di calamari* e gamberi* e alici

Fritto Royal
Calamari*, paranza locale e gamberoni* rossi e verdurine di stagione croccanti.

Misto gratinati di Mare
Filetto o scaloppa di pesce del giorno, gamberone*, cappa santa*/fasolari ostrica*

Trancio di dentice in salsa alla vaniglia patate e dressing di fumetto al caffè americano

Tonno scottato con cipolla caramellata

Filetto di pescato del giorno

La fiocina di gamberone di Mazara al panko su crema di mango, avocado e ricotta allo zenzero

Il "tonkatsu" di tonno / alalunga locale su piccola caponatina o cipolla caramellata

Pescato del giorno

Aragoste, cicale, scampi

Gamberi rossi o viola prima scelta

PUCCE DI MARE

SOLO A PRANZO

Puccia ai calamari fritti
Calamari*, insalatina e dressing

Puccia al salmone affumicato
Salmone affumicato, insalatina e crema leggera all'avocado

Puccia al tonno
Tonno scottato e cipolla caramellata

Puccia all'ortolana
e dressing al pomodoro secco

DOLCI

Dolci di produzione artigianale

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI
Biosfera Catarratto Pellegrino
Etna bianco Alta Mora
Conte della Vipera Antinori
Vermentino Bolgheri Antinori

VINI ROSSI
Nero d'Avola Pellegrino
Etna Rosso Alta Mora
Tignanello 2016
Sassicaia 2012-2015-2016-2017

BOLLICINE
Jacur 765 Bernardi
Prosecco Valdobbiadene DOCG Nino Franco
Metodo Classico Murgo
Franciacorta Ca del Bosco cuvee Prestige
Bottiglia Magnum 1,5 l
Mezza bottiglia 375 ml
Franciacorta Ca del Bosco Dosage Zero

Montand Francois METHODE TRADITIONNELLE
Blanc de Blancs
Champagne LAURENT-PERRIER LA CUVÉE
Champagne LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE
Champagne Dom Perignon vintage 2008

ROSÈ
Murgo Rose' Metodo Classico
ADRIEN Romet Rosè
METHODE TRADITIONNELLE
Champagne LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ

VINI AL CALICE
Vini al calice con rotazione settimanale
Passito / Moscato

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

APERITIVO

Spicchi di patate fresche di Siracusa profumate all'origano

Spicchi di patate fresche di Siracusa con crema di pecorino e pistacchi

Alici a beccafico

Alici panate dorate e fritte
accompagnate da arance e cipolla caramellata

Fritto di calamari* e gamberi* e alici

Bufala croccante, fonduta di pecorino, gambero rosso di Mazara e agrumi

Il crudo di mare "Vista Mare"
Crudi secondo disponibilità

Ostriche

Gambero rosso / viola terza misura

COMBO

Franciacorta Ca del Bosco cuvee Prestige
MEZZA BOTTIGLIA 375 ML
+
Alici panate dorate e fritte
accompagnate da arance e cipolla rossa caramellata

Franciacorta Ca del Bosco cuvee Prestige
MEZZA BOTTIGLIA 375 ML
+
Fritto di calamari* e gamberi* e alici

Franciacorta Ca del Bosco cuvee Prestige
MEZZA BOTTIGLIA 375 ML
+
Il crudo di mare "Vista Mare"
Crudi secondo disponibilità

COCKTAIL AMERICAN BAR

Negroni
Bitter Campari, Vermouth Cinzano, Gin

Americano
Bitter Campari, Vermouth Cinzano, Soda

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

Gin Tonik
Bombay, Gordon's, Tonica

Gin Tonik Premium
Taquearay o Bombay, Tonica

Wodka Lemon e Tonic
Vodka, Tonica e Limone

Aperol Spritz
Aperol, Vino spumante

Campari Spritz
Campari Bitter, Vino spumante

RUM

Zacapa Guatemala 23 anni

J .Bally Agricolo Martinica

DEGUSTAZIONE

Rum Zapatera Nicaragua 1989-1990-1992-1996 con cioccolato e Short Cohiba

BAR CAFFETTERIA

Birra in bottiglia 33 cl

Cocacola, Cocazero, Fanta, Chinotto, Tonica, Cocktail Sanpellegrino

Acqua grande 1 lt

Caffè Poli Biologico

Cappuccino

Caffè freddo SKA

* 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 CONTRASSEGNATI 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