MENÙ

VISTA MARE

PESCE&BOLLICINE

ENTREMESES

Spicchi di patate fresche di Siracusa profumate all'origano — **€ 6,00**

Spicchi di patate fresche di Siracusa con crema di pecorino e pistacchi — **€ 8,00**

Insalatina di stagione — **€ 6,00**

MENÙ A LA CARTE

Insalata di gamberi e frutta fresca — **€ 18,00**

Affumicati di Mare — **€ 23,00**
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 — **€ 16,00**
Cocktail di gamberi* locali, insalatina leggera e salsa aurora

Bufala croccante su fonduta di pecorino, gambero di Mazara e agrumi — **€ 22,00**

Il crudo di mare "Vista Mare" — **€ 37,00**
Crudi secondo disponibilità

Carpaccio di bottarga, avocado croccante. cipolla rossa marinata in aceto e frutta — **€ 25,00**

Alici beccafico — **€ 18,00**

Alici panate dorate e fritte — **€ 16,00**
accompagnate da arance e cipolla caramellata

Paccheri con carbonara di tonno fresco e mentuccia — **€ 20,00**

Risotto al melone cantalupo con gambero di Mazara, latte di cocco e dressing di avocado e lime — **€ 25,00**

Busiata con ragù di ricciola/dentice e fonduta di provola fumè — **€ 20,00**

Primo del giorno — **€ 25,00**

Fritto di calamari* e gamberi* e alici — **€ 23,00**

Fritto Royal — **€ 33,00**
Calamari*, paranza locale e gamberoni* rossi e verdurine di stagione croccanti.

Misto gratinati di Mare **€ 25,00**
Filetto o scaloppa di pesce del giorno, gamberone*, cappa santa*/fasolari ostrica*

Tonno scottato con cipolla caramellata **€ 24,00**

Filetto di pescato del giorno **€ 25,00**

La fiocina di gamberone di Mazara al panco su crema di mango, avocado e ricotta allo zenzero **€ 25,00**

Il "tonkatsu" di tonno / alalunga locale su piccola caponatina o cipolla caramellata **€ 24,00**

Pescato del giorno **€ 77,00 / kg**

Aragoste, cicale, scampi **€ 140,00 / kg**

Gamberi rossi o viola prima scelta **€ 140,00 / kg**

PUCCE DI MARE

SOLO A PRANZO

Puccia ai calamari fritti **€ 13,00**
Calamari*, insalatina e dressing

Puccia al salmone affumicato **€ 13,00**
Salmone affumicato, insalatina e crema leggera all'avocado

Puccia al tonno **€ 13,00**
Tonno scottato e cipolla caramellata

Puccia all'ortolana **€ 10,00**
e dressing al pomodoro secco

DOLCI

Dolci di produzione artigianale **€ 7,00**

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

Biosfera Catarratto Pellegrino	**€ 29,00**
Etna bianco Alta Mora	**€ 37,00**
Conte della Vipera Antinori	**€ 43,00**
Vermentino Bolgheri Antinori	**€ 39,00**
Roero Arneis Prunotto	**€ 37,00**

VINI ROSSI

Etna Rosso Alta Mora	**€ 37,00**
Tignanello 2016	**€ 180,00**
Sassicaia 2012-2015-2016-2017	***Quotazione su richiesta***

BOLLICINE

Jacur 765 Bernardi	**€ 28,00**
Prosecco Valdobbiadene DOCG Nino Franco	**€ 33,00**
Metodo Classico Murgo	**€ 38,00**
Franciacorta Ca del Bosco cuvee Prestige	**€ 60,00**
Bottiglia Magnum 1,5 l	**€ 120,00**
Mezza bottiglia 375 ml	**€ 29,00**
Franciacorta Ca del Bosco Dosage Zero	**€ 89,00**

Montand Francois METHODE TRADITIONNELLE Blanc de Blancs	**€ 37,00**
Champagne LAURENT-PERRIER LA CUVÉE	**€ 80,00**
Champagne LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE	**€ 240,00**
Champagne Dom Perignon vintage 2008	**€ 320,00**

ROSÈ

Murgo Rose' Metodo Classico	**€ 45,00**
ADRIEN Romet Rosè METHODE TRADITIONNELLE	**€ 39,00**
Champagne LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ	**€ 97,00**

VINI AL CALICE

Vini al calice con rotazione settimanale	**€ 7,00**
Passito / Moscato	**€ 9,00**

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	**€ 6,00**
Spicchi di patate fresche di Siracusa con crema di pecorino e pistacchi	**€ 8,00**
Alici a beccafico	**€ 18,00**
Alici panate dorate e fritte accompagnate da arance e cipolla caramellata	**€ 16,00**
Fritto di calamari* e gamberi* e alici	**€ 23,00**
Bufala croccante, fonduta di pecorino, gambero rosso di Mazara e agrumi	**€ 22,00**
Il crudo di mare "Vista Mare" Crudi secondo disponibilità	**€ 37,00**
Ostriche	**€ 4,00 cad.**
Gambero rosso / viola terza misura	**€ 3,50 cad.**

COMBO

Franciacorta Ca del Bosco cuvee Prestige
MEZZA BOTTIGLIA 375 ML
+
Alici panate dorate e fritte
accompagnate da arance e cipolla rossa caramellata
€ 45,00

Franciacorta Ca del Bosco cuvee Prestige
MEZZA BOTTIGLIA 375 ML
+
Fritto di calamari* e gamberi* e alici
€ 49,00

Franciacorta Ca del Bosco cuvee Prestige
MEZZA BOTTIGLIA 375 ML
+
Il crudo di mare "Vista Mare"
Crudi secondo disponibilità
€ 60 ,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

RUM

Zacapa Guatemala 23 anni **€ 13,00**

J .Bally Agricolo Martinica **€ 13,00**

DEGUSTAZIONE

Rum Zapatera Nicaragua 1989-1990-1992-1996 con cioccolato e Short Cohiba **€ 90,00**

BAR CAFFETTERIA

Birra in bottiglia 33 cl	**€ 4,00**
Cocacola, Cocazero, Fanta, Chinotto, Tonica, Cocktail Sanpellegrino	**€ 4,00**
Acqua grande 1 lt	**€ 3,50**
Caffè	**€ 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 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