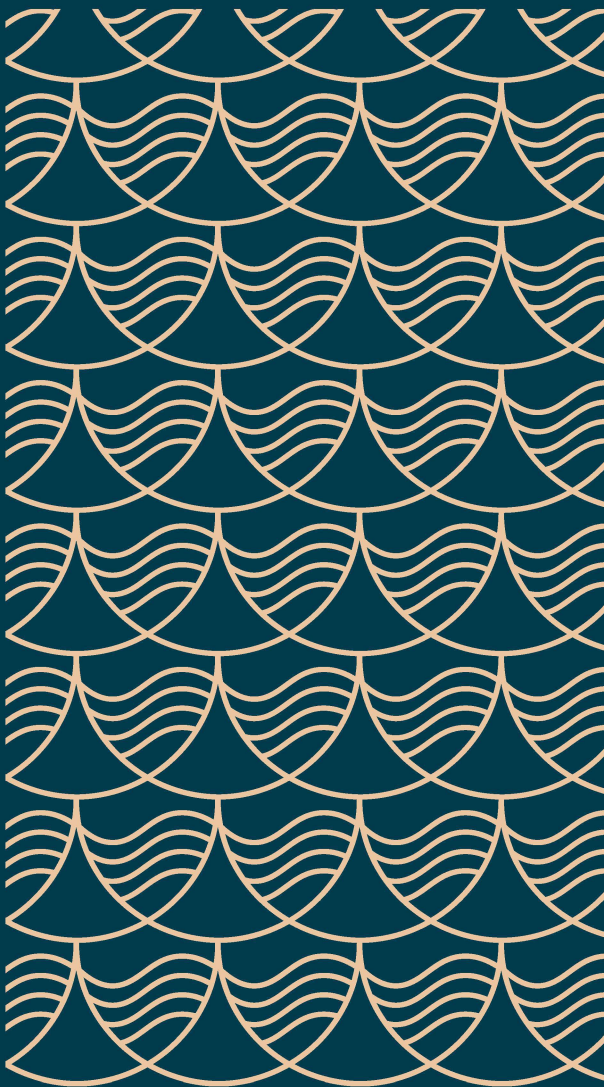




MENÙ

VISTA  MARE

PESCE&BOLLICINE

ENTREMESES

Patate Fresche di Siracusa profumate all'origano	€ 8,00
Patate Fresche di Siracusa crema di pecorino e pistacchi*	€ 10,00
Insalatina di stagione	€ 7,00

MENÙ A LA CARTE

Insalata di gamberi e frutta fresca	€ 18,00
Ever green Cocktail di <u>gambero</u> * locale, insalatina leggera e salsa aurora	€ 16,00
Bufala croccante su spuma di provola affumicata, gambero Mazara, agrumi e bottarga	€ 22,00
Il crudo di mare "Vista Mare" Crudi secondo disponibilità	€ 39,00
Alici beccafico	€ 18,00
Alici panate dorate e fritte accompagnate da arance e cipolla caramellata	€ 16,00
Paccheri con carbonara di tonno fresco e mentuccia	€ 20,00
Risotto al melone cantalupo con gambero viola, latte di cocco e dressing di avocado e lime	€ 25,00
Gnocchetti di pasta fresca con ragù di Ricciola/Dentice e fonduta di provola fume	€ 20,00
Primo del giorno	€ 25,00
Fritto di calamari* e gamberi* e alici	€ 24,00

Misto gratinati di Mare	€ 27,00
Filetto o scaloppa di pesce del giorno, gamberone*, capasanta*, fasolari*, ostrica* (secondo disponibilità)	
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	€ 25,00
Pescato del giorno	€ 77,00 / kg
Aragoste, cicale, scampi	€ 150,00 / kg
Gamberi rossi o viola prima scelta	€ 150,00 / kg

PUCCE DI MARE

SOLO A PRANZO

Puccia ai calamari fritti	€ 14,00
<u>Calamari</u> *, insalatina e dressing	
Puccia al tonno	€ 14,00
<u>Tonno</u> scottato e cipolla caramellata	
Puccia all’ortolana	€ 13,00
e dressing al pomodoro secco	

DOLCI

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

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

Biosfera Catarratto Pellegrino	€35,00
Salinaro Grillo Pellegrino	€35,00
Etna bianco Alta Mora	€39,00
Conte della Vipera Antinori	€49,00
Vermentino Bolgheri Antinori	€39,00
Cyane Moscato Pupillo	€36,00
Gewurtztraminer "Fall Wind" St. Michael Eppan	€45,00
Pietrenere Zibibbo De Bartoli	€57,00
Grappoli del Grillo De Bartoli	€59,00

VINI ROSSI

Materico Nero d'Avola Pellegrino	€33,00
Etna Rosso Alta Mora	€37,00
Etna Rosso Terre Nere	€57,00
Tignanello 2021	€180,00
Sassicaia 2012 -2015-2016-2017- 2018-2019-2020	Quotazione su richiesta

BOLLICINE

Jacur 765 Bernardi	€30,00
Prosecco Valdobbiadene DOCO Nino Franco	€35,00
Metodo Classico Murgò	€39,00
Metodo Classico Terzavia De Bartoli	€57,00
Franciacorta Ca del Bosco Cuvee Prestige	€60,00
Bottiglia Magnum 1,5 l	€130,00
Mezza bottiglia 375 ml	€34,00
Franciacorta Ca del Bosco Vintage	€89,00
Dosage Zero	
Franciacorta Ca del Bosco Vintage	€130,00
Dosage Zero Noir	
Franciacorta Anna Maria Clementi	€190,00
Franciacorta Anna Maria Clementi R.S 1980	€800,00
Adrien Romet Blanc de Blancs Methode Traditionelle	€ 37,00

CHAMPAGNE

Champagne Laurent Perrier La Cuvée	€87,00
Champagne Laurent Perrier Millèsimè	€110,00
Champagne Laurent Perrier Grand Siecle	€240,00
Champagne Dom Perignon Vintage 2008	€370,00

Champagne Dom Perignon Vintage 2015	€290,00
Champagne Cristal 2015	€300,00
Perrier Jouet Blanc de Blancs	€130,00
Champagne Bollinger	€110,00

ROSÈ

Murgo Rose' Metodo Classico	€45,00
Adrien Romet Rosè Mrthode Traditionnelle	€39,00
Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosè	€ 110,00

VINI AL CALICE

Vini al calice con rotazione settimanale	€8,00
Passito/ Moscato	€9,00

su richiesta degustazioni e verticali di vini e champagne di prestigio con abbinamento cibo vino.

Corkage Fee consentita (da concordare preventivamente).

APERITIVO

Patate Fresche di Siracusa profumate all'origano €8,00

Patate Fresche di Siracusa crema di pecorino e pistacchi €10,00

Alici a beccafico € 18,00

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

Fritto di calamari* e gamberi* e Alici € 24,00

Bufala croccante, fonduta di pecorino, gambero rosso di Mazara e agrumi € 22,00

Il crudo di mare "Vista Mare" € 39,00
Crudi secondo disponibilità

Ostriche € 4,00 cad.

Ostriche Special € 8,00 cad.

Gambero Rosso / Viola terza misura € 4,00 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

€ 52,00

Franciacorta Ca del Bosco cuvee Prestige

MEZZA BOTTIGLIA 375 ML

+

Il crudo di mare "Vista Mare"

Crudi secondo disponibilità

€ 63,00

COCKTAIL AMERICAN BAR

Negroni

€ 9,00

Bitter Campari, Vermouth Cinzano, Gin

Americano

€ 9,00

Bitter Campari, Vermouth Cinzano, Soda

Mojito

€ 9,00

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

Gin Tonik

€ 9,00

Empire Gin

Gin Tonik Premium

€ 12,00

Hendrick's, Tanquearay, Gin Mare

Vodka Lemon o Tonic

€ 9,00

Aperol Spritz

€ 9,00

Aperol, Vino spumante

Campari Spritz

€ 9,00

Campari Bitter, Vino spumante

RUM

Zacapa Guatemala 23 anni

€ 13,00

DEGUSTAZIONE

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

€ 99,00

AMARI E DISTILLATI

€ 5,00/7,00

BAR CAFFETTERIA

Birra in bottiglia 33 cl	€ 5,00
Cocacola, Cocazero, Fanta, Tonica, Bibite BIO Tomarchio	€ 4,00
Acqua grande 1 lt	€ 3,50
Caffè	€ 3,50
Caffè freddo SKA	€ 6,00

COPERTO € 3,50

SERVIZIO APERITIVO/BAR € 2,00

* 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 CONTRASSEGNA TI 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