

**VISTA**

---

cucina  
a lago.

**VISTA**

---

cucina  
a lago.

**VISTA**

---

cucina  
a lago.

**VISTA**

---

cucina  
a lago.

**VISTA**

---

cucina  
a lago.

**VISTA**

---

cucina  
a lago.

**VISTA**

---

cucina  
a lago.

**VISTA**

---

cucina  
a lago.

**VISTA**

---

cucina  
a lago.

**VISTA**

---

cucina  
a lago.

the  
contemporary  
restaurant *with*  
*a view.*



inviatiamo i  
nostri gentili  
clienti ad  
avvisarci in  
caso di  
specifiche  
allergie o  
intolleranze  
alimentari.

---

we kindly invite our costumers to  
notify any specific food allergies  
or sensitivities. thank you.

# l'aperitivo classico

## **AMERICANO** 8

Bitter, vermut rosso, seltz.

*Bitter, red vermouth, soda water.*

## **FRENCH 75** 14

Champagne brut, dry gin, limone spremuto.

*Champagne brut, dry gin, fresh lemon juice.*

## **MOSCOW MULE** 8

Vodka, lime spremuto, ginger beer.

*Vodka, fresh lime juice, ginger beer.*

## **PALOMA** 8

Tequila, lime spremuto, agave, soda di pompelmo.

*Tequila, fresh lime, agave, grapefruit soda.*

## **NEGRONI SBAGLIATO** 8

Bitter, vermut rosso, vino spumante.

*Bitter, red vermouth, sparkling wine.*

# il nostro aperitivo

## **VISTA** 8

Vodka, aneto, lime spremuto, albume d'uovo.

*Vodka, home-made dill syrup, fresh lime, egg white.*

## **ZEN** 12

Dry gin, zenzero fresco, lime spremuto, cetriolo, agave, ginger beer.

*Dry gin, frsh ginger, cucumber, fresh lime, agave, ginger beer.*

## **GARDA** 8

Vodka, acqua di cedro, succo di limone fresco.

*Vodka, cedar water, fresh lemon juice.*

## **NEFELIO** 8

Vodka, frutti di litchi, fiori di sambuco, lime fresco, acqua di soda.

*Vodka, litchi fruits, eldenflower, fresh lime, soda water.*

## **IBISCO** 8

Dry gin, fiori di ibisco, liquore limoncello, limone fresco, foglie di basilico.

*Dry gin, hibiscus flowers, limoncello, fresh lemon juice, basil leaves.*

# per iniziare starters

## LATTUGA NELL'ORTO

13

Lattuga romana arrosto, panna acida e paprika.

*Roasted lettuce, sour cream and paprika.*

## SELEZIONE DI PROSCIUTTO

- Crudo di Parma 36 mesi del Salumificio Pedrazzoli (MN) 18
- Crudo dolce D'Osvaldo di Cormons (GO) 24
- Culatello di Zibello dei Fratelli Spigaroli (PR) 33
- Crudo di Mora Romagnola di Officine Gastronomiche (RA) 35

Servito sulla nostra focaccia calda con stracciatella di burrata.

*Our raw ham selection plate: choose your favorite Italian prosciutto.  
Served with our warm and homemade focaccia bread and burrata.*

## LE TARTARE

di pescato secondo mercato con capperi di Salina, acciughe del Mediterraneo e misticanza fresca di stagione. 16

*Fresh fish tartare from the market with Sicily's capers, Mediterranean anchovies and seasonal herbs.*

... oppure di Fassona piemontese al coltello con tartufo nero e salsa di senape di Digione. 18

*Fassona's beef tartare with black truffle and Dijon's mustard.*

# per iniziare starters

## **MELANZANA UMAMI**

15

Melanzana in salsa di soya e mirim, tapioca, yogurt, riso soffiato e citronette.  
*Eggplant with soy and mirim sauce, tapioca, yoghurt, puffed rice and lemon.*

## **GAMBERO ROSSO**

22

Crudité di gambero rosso di Mazara con stracciacella pugliese e limone.  
*Raw Sicily's red prawns with burrata cheese and fresh lemon.*

## **VISTA EGG**

15

Uovo bio di Garda Egg cotto a 74° gradi, spuma di formaggio, tartufo nero e crumble salato.  
*Organic poached eggs with cheese cream, black truffle and salty crumble.*

## **POLPO BBQ**

16

Tentacolo di polpo del Mediterraneo cotto al barbecue, crema di peperoni e mandorle.  
*Barbecued octopus from Mediterranean sea with sweet peppers cream and almonds.*

# i nostri primi *our first courses*

## **SUPER CACIO E PEPE** 15

Spaghettone Rummo con pecorino romano DOP e pepe di Timut.  
*Spaghettoni pasta with Pecorino Romano cheese and black pepper.*

.... in aggiunta con crudité di gambero rosso di Mazara. 22  
*additional Mazara's red prawns tartare to your Super Cacio & Pepe.*

## **TAGLIOLINI DEL GARDA** 16

Tagliolino di pasta fresca con ragù di lago fresco secondo mercato.  
*Fresh tagliolini pasta with lake fish ragout from the market.*

## **RISOTTO PRIMAVERILE** 17

Riso Acquerello con basilico, polvere di olive nere e pomodoro confit.  
*Spring risotto with basil, black olives powder and confit tomatoes.*

## **TORTELLI DI ZUCCA** 15

Tortelli di zucca del Pastificio Castello di Valeggio, burro salato, semi di zucca e crumble di amaretto.

*Home-made pumpkin tortelli with salty butter, pumpkin seeds and amaretto crumble.*

# i nostri primi *our first courses*

## **TAGLIATELLA MILANO** 17

Tagliatella di pasta fresca con crema di zafferano, ragù di ossobuco e salsa gremolada.

*Fresh tagliatelle pasta with saffron cream, breaded veal ragout and gremolada sauce.*

## **VONGOLE & PANKO** 16

Linguina Rummo, vongole di Chioggia e pane panko croccante.

*Linguine pasta with fresh clams and crunchy bread.*

## **TAGLIOLINI DEI SIGNORI** 18

Tagliolini di pasta fresca, uovo bio, burro di malga e tartufo nero.

*Tagliolini pasta with organic eggs, mountain butter and black truffle.*

## **PACCHERO ITALIANO** 14

Pacchero Rummo, pappa al pomodoro, stracciatella di burata e foglie di basilico.

*Pacchero pasta with tomato sauce, stracciatella cheese and basil leaves.*



# i nostri secondi *our first courses*

## **TONNO ROSSO**

26

Tataki di tonno rosso del Mediterraneo glassato, crema di carote e verdure di stagione.

*Mediterranean red tuna fish tataki steak, carrot cream and seasonal vegetables.*

## **POLLO RUSPANTE**

18

Pollo italiano allevato a terra brasato al barbecue e misticanza di stagione.

*Barbecued chicken breast with fresh seasonal salads.*

## **SEDANO RAPA**

16

Cotoletta di sedano rapa fondente, misticanza e salsa di soya.

*Celeriac steak with soy sauce and seasonal salads.*

## **TOMAHAWK (2PRS./2PPL.) - 1.0/1,5kg.**

70

Tomahawk di Fassona Piemontese con osso, verdure di stagione e patate novelle.

*Fassona's tomahawk beef steak with the bone, seasonal vegetables and potatoes.*

# i nostri secondi *our first courses*

## **FRITTO DI LAGO** 18

Leggera frittura di pesci di lago secondo mercato con verdure di stagione.

*Fresh tagliatelle pasta with saffron cream, breaded veal ragout and gremolada sauce.*

## **PANCIA DI MAIALINO** 23

Arrostita al barbecue, il suo jus, purea di mais e baby mais.

*Barbecued pork belly fillet, jus, corn cream and baby corn.*

## **SALMONE SCOZIA** 20

Trancio di salmone scozzese pescato al barbecue, purea di patata e panna acida.

*Barbecued scottish salmon with potatoes purée and sour cream.*

## **FILETTO BBQ** 28

Filetto nostrano passato nel burro e cotto al barbecue con patate novelle e verdure.

*Barbecued italian beef fillet with butter, potatoes and seasonal vegetables.*

# angolo dolce *desserts*

<b>CREMA BRUCIATA HOME-MADE</b>	8
<b>SEMIFREDDO HOME-MADE MANDORLE E CAFFÉ</b>	8
<b>MINI-TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE ALLA CREMA</b>	8
<b>TIRAMISÚ HOME-MADE</b>	8