

VISTA[®]

PIZZA FINE e CUCINA



menú

APERITIVOS

Pan, mantequilla y anchoas del Cantábrico Bread, butter and anchovies from the Cantabrian Sea	12	Jamón crudo de Parma 24 meses Raw Parma ham aged 24 months	14
Tartar de ternera con sal Maldon Beef tartare with Maldon salt	15	Burrata con tomates cherry Burrata with cherry tomatoes	12
Fritura mixta: calamares*, gambas* y calabacines Mixed fry: calamari*, prawns* and courgettes	18		

PLATOS PRINCIPALES

 **También disponibles sin gluten**
Also available gluten-free

PASTAS

Linguine con almejas Linguine with clams	22
Espaguetis a los tres tomates Spaghetti with three tomatoes and basil	14
Rigatoni con tonos de vodka, stracciatella y tocino Pasta wheels with stracciatella, pancetta blended with vodka	17

CARNES

Filete de res a la plancha con romero y tomillo Sliced beef with rosemary and thyme	22
Pollo en rodajas* con arroz basmati Sliced chicken with basmati rice	18
400 g de chuleta de ternera empanizada y frita 400 g veal cutlet, breaded and fried	29

GUARNICIONES

Ensalada mixta Mixed salad	7
Verduras a la plancha Grilled vegetables	7
Papas fritas* French fries	7

ENSALADAS

Mozzarella de Bufala Campana D.O.P, tomates Camone y albahaca Bufala Campana D.O.P mozzarella, Camone tomatoes and basil	17
Ensalada de pollo*, almendras, picatostes y bacon Chicken salad, almonds, croutons and bacon	17
Ensalada de queso feta, tomate Camone y aceitunas negras Feta salad, camone tomato, and black olives	17



Mozzarella sin lactosa +2
Lactose-free mozzarella +2



Masa sin gluten +3
Gluten-free dough +3

ROSA	15
Fiordilatte, mortadela con pistacho, 100 g de burrata y granos de pistacho	
Mozzarella cheese, pistachio mortadella, 100g Burrata and chopped pistachios	
CRUDO	19
Tomate, fiordilatte y jamón de Parma	
Tomato, burrata cheese, mozzarella cheese, Parma ham	
COTTO	16
Tomate, fiordilatte y jamón york	
Tomato, mozzarella cheese, cooked ham	
BUFALA	13
Tomate, mozzarella de búfala y albahaca	
Tomato, buffalo mozzarella cheese and basil	
FIORE	16
Tomate, mozzarella de búfala, flores de calabacín, calabacín y parmesano	
Tomato, buffalo mozzarella cheese, courgette flowers, courgettes and Parmesan	
NAPOLI	14
Tomate, fiordilatte, anchoas, alcaparras y albahaca	
Tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers and basil	
4 FORMAGGI	16
Fiordilatte, mozzarella de búfala, gorgonzola y parmesano	
Fiordilatte, buffalo mozzarella cheese, Gorgonzola and Parmesan	
MARE FIORI	19
Fiordilatte, mozzarella de búfala, flores de calabacín, tomates cherry y anchoas	
Fiordilatte, buffalo mozzarella cheese, courgette flowers, cherry tomatoes, and anchovies	
MILANO	19
Fiordilatte, salami picante, rúcula y gorgonzola	
Mozzarella cheese, salami, rocket and gorgonzola	
BELLA ITALIA	16
Tomate, fiordilatte, jamón de Parma, tomates cherry, burrata y albahaca	
Tomato, mozzarella cheese, Parma ham, cherry tomatoes, burrata cheese and basil	
GIOIA	17
Tomate, fiordilatte, gambas* y calabacín	
Tomato, mozzarella cheese, prawns and courgettes	
SOLE	17
Puré de tomates cherry amarillos, fiordilatte, N'duja y flores de calabacín	
Puree of yellow cherry tomatoes, mozzarella cheese, N'duja and courgette flowers	
FIAMMA	18
Tomate, mozzarella de búfala, gorgonzola, salami picante, N'duja, aceitunas Taggiasca y albahaca	
Tomato, buffalo mozzarella, gorgonzola, spicy salami, N'duja, Taggiasca olives and basil	
RIVIERA	18
Tomate, fiordilatte, atún en aceite, cebolla roja, puerro estofado, aceitunas taggiasca y tomates cherry	
Tomato, mozzarella cheese, tuna in oil, red onion, braised leek, Taggiasca olives and cherry tomatoes	
CAPRICCIOSA	16
Tomate, fiordilatte, champiñones, alcachofas, aceitunas Taggiasca y jamón york	
Tomato, mozzarella cheese, champignon mushrooms, artichokes, Taggiasca olives and cooked ham	

POSTRES	TIRAMISÙ	8	BEBIDAS	Agua Cabreiroá - Sin Gas / 50 cl.	3
	Bizcochos Savoiaardi mojados en café con crema de mascarpone			Agua Cabreiroá - Con Gas / 50 cl.	3
	Ladyfingers soaked in coffee with mascarpone cream			Coca Cola	5
				Coca Cola Zero	5
	MACEDONIA	8		Fanta	5
	Ensalada de fruta fresca			Fanta de limón	5
	Fresh fruit salad			Té frío	5
				Cafè	2
	HELADO ARTESANAL	8			
	Homemade ice creams				
			Bíteres y Licores: consultar disponibilidad	a partir de 4	
			Bitters and Liqueurs: request availability		
		</			

COCTELES	SPRITZ APEROL	8	SPRITZ CAMPARI	9
	Aperol, prosecco, soda y rodaja de naranja		Campari, prosecco, soda, rodaja de naranja	
	Aperol, prosecco, soda and orange slice		Campari, red Vermouth, slice of orange	
SANGRIA: vino tinto o vino blanco,		10	MOJITO	10
	Cognac, azúcar, fruta fresca y Fanta Lemon		Ron blanco, azúcar, menta, jugo de limón, soda y limón	
	Wine, Cognac, sugar, fresh fruit and Fanta Lemon		White rum, white cane sugar, mint leaves, lime juice, lime and soda	

CERVEZAS	ESTRELLA GALICIA ESPECIAL	5	EMBOTELLADA	ESTRELLA GALICIA ESPECIAL	5	ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN	5
	Lager / 40 cl. / 5,5% vol.			Lager / 33 cl. / 5,5% vol.		Sin Gluten / 33 cl. / 5,5% vol.	
	PANACHÉ ESTRELLA GALICIA	5		ESTRELLA GALICIA 1906 RESERVA	6	ESTRELLA GALICIA 1906 RED VINTAGE	6
	40 cl. / Cerveza con gaseosa / Beer and soda			Lager / 33 cl. / 6,5% vol.		Bock / 33 cl. / 6,5% vol.	
				CORONA EXTRA	5	ESTRELLA GALICIA 0.0%	5
				Lager / 33 cl. / 4,5% vol.		Lager / 33 cl. / 0,0% vol.	

VINOS

Vinos por copa: consultar disponibilidad con el personal de servicio · a partir de 6
Wines by the glass: ask the service staff for availability · from 6

VINOS TINTOS	LUNA LUNERA - TEMPRANILLO SYRAH	18	VINOS BLANCOS	LUNA LUNERA SAUVIGNON BLANC	18
	Dehesa de Luna e Spagna / 14% vol. / 0.75l			Dehesa de Luna y España / 12,5% vol. / 0.75l	
	SANGRE DE TORO ORIGINAL TORRES	21		AMOR VERDE VERDEJO	24
	Garnacha e Spagna / 14% vol. / 0.75l			Rueda / Spagna / 12,5% vol. / 0.75l	
	VALPOLICELLA CLASSICO DOC	26		PINOT GRIGIO DOC "RIZ"	25
	Allegrini / Italia / 13% vol. / 0.75l			ViniVerso / Italia / 12,5% vol. / 0.75l	
SPUMANOS	“NAONIS” PROSECCO DOC BRUT	25		CHAMPAGNE BRUT "LA CUVÉE"	120
	Viticoltori La Delizia / Italia / 11% vol. / 0.75l			Laurent-Perrier / Francia / 12,5% vol. / 0.75l	
	GRANDE CUVÉE “ALMA BRUT”	60			
	Bellavista Franciacorta / 12,5% vol. / 0.75l				

Según la disponibilidad del mercado, algunos productos son congelados en origen.
El pescado destinado a ser consumido crudo o prácticamente crudo ha sido sometido a un tratamiento de saneamiento preventivo conforme a las disposiciones del Reg. CE. 853/2004.
Por favor informe al personal de cualquier alergia o intolerancia.
Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin.
Fish served row or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853 2004 regulation.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.