



## STARTERS & TAPAS / VORSPEISEN & TAPAS

### Eggplant and potato croquettes with mint mayonnaise

12

Auberginen-Kartoffel-Kroketten mit Minzmayonnaise

Allergens / Allergene: 1, 3, 4

### Sautéed mussels with toasted bread

16

Miesmuscheln mit geröstetem Brot

Allergens / Allergene: 1, 14

### Roast beef carpaccio with yogurt mustard sauce, pistachio and green apple

18

Roastbeef-Carpaccio mit Joghurt-senf-sauce, Pistazien und grünem Apfel

Allergens / Allergene: 7, 8, 10

## HAMBURGER

### Formentera Smash Burger:

18

**100% Beef, Cheddar, Bacon, Lettuce, Pickles, Burger Sauce, served in a Potato Bun**

100 % Rindfleisch, Cheddar, Bacon, Salat, Gewürzgurke, Burgersauce, im Potato Bun

Allergens / Allergene: 1, 3, 7, 10

### Vista Smash Burger:

18

**100% Beef, Cheddar, Lettuce, Tomato, Padrón Peppers, Ketchup, served in a Potato Bun**

100 % Rindfleisch, Cheddar, Salat, Tomate, Padrón-Paprika, Ketchup, im Potato Bun

Allergens / Allergene: 1, 7

### Patatine fritte (incluse)

Patatas fritas (incluidas)

**Add-ons: Double patty +€3 / Double Cheddar +€1.50**

Extras: Doppeltes patty +3 € / Doppelter Cheddar +1,50 €

## PINSA

### Costiera:

13

**„Armatore“ Anchovies, Capers, Tomato, Oregano**

„Armatore“-Sardellen, Kapern, Tomate, Oregano

Allergens / Allergene: 1, 4

### Emilia:

13

**Mortadella, Burrata, pistachios**

Mortadella, Burrata, Pistazien

Allergens / Allergene: 1, 7, 8

Allergens: 1. Gluten / 2. Crustaceans / 3. Eggs and egg products / 4. Fish / 5. Peanuts and peanut products / 6. Soy / 7. Milk and dairy products / 8. Tree nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame / 12. Sulphur dioxide and sulphites / 13. Lupin / 14. Molluscs  
Allergens are indicated on the menu with their corresponding reference number. Our dishes are handcrafted and prepared in shared kitchen areas; therefore, we cannot guarantee the complete absence of traces of allergens, including gluten, even when not specifically listed in the recipe. We offer gluten-free dishes upon request; however, we do not have a separate certified gluten-free kitchen. Guests with coeliac disease, allergies, or intolerances are kindly asked to inform our staff before ordering so that we can help identify the safest option together. Depending on market availability, some products may be frozen or deep-frozen at origin. Fish intended to be consumed raw or virtually raw has undergone preventive reclamation treatment in compliance with EC Regulation 853/2004.

Allergene: 1. Gluten / 2. Krebstiere / 3. Eier und Eiererzeugnisse / 4. Fisch / 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / 6. Soja / 7. Milch und Milcherzeugnisse / 8. Schalenfrüchte / 9. Sellerie / 10. Senf / 11. Sesam / 12. Schwefeldioxid und Sulfite / 13. Lupinen / 14. Weichtiere  
Die Allergene sind auf der Speisekarte mit der entsprechenden Referenznummer angegeben. Unsere Speisen werden handwerklich hergestellt und in gemeinsam genutzten Küchenbereichen zubereitet; daher können wir das vollständige Fehlen von Spuren von Allergenen, einschließlich Gluten, auch dann nicht garantieren, wenn diese nicht ausdrücklich im Rezept vorgesehen sind. Wir bieten auf Anfrage glutenfreie Gerichte an, verfügen jedoch nicht über eine separate zertifizierte glutenfreie Küche. Wir bitten Gäste mit Zöliakie, Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Personal vor der Bestellung zu informieren, damit wir gemeinsam die sicherste Option auswählen können. Je nach Marktverfügbarkeit können einige Produkte tiefgekühlt oder schockgefrostet geliefert werden. Fisch, der zum rohen oder nahezu rohen Verzehr bestimmt ist, wurde gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einer vorbeugenden Gefrierbehandlung unterzogen.





## FIRST COURSES/ ERSTE GÄNGE

<b>Linguine with clams</b>	<b>23</b>
Linguine mit venusmuscheln	
<i>Allergens / Allergene: 1</i>	
<b>Spaghettoni with tomato and basil</b>	<b>17</b>
Spaghettoni mit tomate und basilikum	
<i>Allergens / Allergene: 1</i>	
<b>Calamarata with pistachio pesto and burrata</b>	<b>18</b>
Calamarata mit pistazienpesto und burrata	
<i>Allergens / Allergene: 1, 7, 8</i>	

## MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

<b>Catch of the Day baked Mediterranean-style (Taggiasca olives, cherry tomatoes, roasted potatoes) or grilled with roasted potatoes</b>	<b>M. P.</b>
Fang des Tages aus dem Ofen nach mediterraner Art (mit Taggiasca-Oliven, Cherrytomaten und Ofenkartoffeln) oder vom Grill mit Ofenkartoffeln	<b>T.</b>
<i>Allergens / Allergene: 4</i>	
<b>Grilled squid with padrón peppers and squid ink rice crisp</b>	<b>20</b>
Gegrillter calamaro mit padrón-paprika und reis-cracker mit tintenfischinte	
<i>Allergens / Allergene: 14</i>	
<b>Caesar salad with chicken, bacon, grana and bread croutons</b>	<b>18</b>
Caesar salad mit hähnchen, bacon, grana und brotcrôutons	
<i>Allergens / Allergene: 1, 7</i>	
<b>XL cutlet with cherry tomatoes, rocket and french fries</b>	<b>19</b>
XL Putenschnitzel mit cherrytomaten, rucola und pommes frites	
<i>Allergens / Allergene: 1, 3</i>	

## SIDE DISHES / BEILAGEN

<b>Mashed Potatoes (Classic / Truffle / Rosemary)</b>	<b>6</b>
Kartoffelpüree (Klassisch / Trüffel / Rosmarin)	
<i>Allergens / Allergene: 7</i>	
<b>Grilled seasonal vegetables</b>	<b>6</b>
Gegrilltes tagessgemüse	
<b>Edamame with "Sal de Ibiza" sea salt</b>	<b>6</b>
Edamame mit „Sal de Ibiza“ meersalz	
<i>Allergens / Allergene: 6</i>	
<b>French fries or roasted potatoes</b>	<b>6</b>
Pommes frites oder ofenkartoffeln	
<b>Pimiento del padrón</b>	<b>6</b>
Pimientos del padrón	

Allergeni: 1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova e derivati / 4. Pesce / 5. Arachidi e derivati / 6. Soia / 7. Latte e derivati / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi  
Alérgenos: 1. Gluten / 2. Crustáceos / 3. Huevos y derivados / 4. Pescado / 5. Cacahuets y derivados / 6. Soja / 7. Leche y derivados / 8. Frutos secos / 9. Apio / 10. Mostaza / 11. Sésamo / 12. Dióxido de azufre y sulfitos / 13. Altramuces / 14. Moluscos  
Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Le nostre preparazioni hanno carattere artigianale e vengono realizzate in ambienti condivisi: non è quindi possibile garantire l'assenza totale di tracce di allergeni, glutine compreso, anche quando non previsti in ricetta. Offriamo piatti senza glutine su richiesta, ma non disponiamo di una cucina separata certificata gluten-free. Invitiamo le persone celiache o con allergie o intolleranze a segnalarlo al personale prima dell'ordine, così da valutare insieme l'opzione più sicura. In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

Los alérgenos se indican en el menú con un número de referencia. Nuestros platos son artesanales y se preparan en espacios compartidos; por lo tanto, no podemos garantizar la ausencia total de trazos de alérgenos, incluido el gluten, incluso cuando no se especifica en la receta. Ofrecemos platos sin gluten bajo petición, pero no disponemos de una cocina independiente certificada como libre de gluten. Recomendamos a las personas con enfermedad celíaca, alergias o intolerancias que informen a nuestro personal antes de realizar su pedido para que podamos analizar juntos la opción más segura. Dependiendo de la disponibilidad del mercado, algunos productos se congelan o ultracongelan en origen. El pescado destinado al consumo crudo o prácticamente crudo ha sido sometido a un tratamiento de desinfección preventivo conforme a los requisitos del Reglamento CE 853/2004.





## BEER / BIER

### Draft beer Estrella Galicia

Estrella Galicia vom Fass

Allergens / Allergene: 1

(small / medium)  
(klein / mittel)

3 / 5

### Bottled beer (Estrella / Corona / Gluten free)

Flaschenbier (Estrella / Corona / glutenfrei)

Allergens / Allergene: 1

Except gluten free  
Außer glutenfrei

6

## SANGRIA

### Sangria by the glass

Sangria im Glas

Allergens / Allergene: 12

8

### Sangria Pitcher (1 litre): White / Red / Cava

Sangria-Karaffe (1 Liter): Weiß / Rot / Cava

25

### Bellavista Sangria (bottle served at the table)

Bellavista Sangria (flasche am tisch serviert)

65

## COCKTAILS

### Spritz Aperol / Campari

Allergens / Allergene: 12

8

### Mojito

10

### Gin Tonic

10

## BEVERAGES / REFRESCOS

### Still / Sparkling Water

Stilles / Sprudelwasser

4

### Coca-Cola / Coca Zero / Fanta / Sprite / Tè al limone

5

## COFFEE / KAFFEE

### Espresso / Macchiato / Decaffeinated Coffee

Espresso / Espresso macchiato / Entkoffeinierter kaffee

2

## DIGESTIFS / SPIRITUOSEN

### Hierbas / Montenegro / Amaro del Capo / Limoncello / Meloncello

4

### Grappa "Nonino" bianca o barricata

5

### Bread and Service / 2.5 - Brot und Service / 2.5

Allergens: 1. Gluten / 2. Crustaceans / 3. Eggs and egg products / 4. Fish / 5. Peanuts and peanut products / 6. Soy / 7. Milk and dairy products / 8. Tree nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame / 12. Sulphur dioxide and sulphites / 13. Lupin / 14. Molluscs  
Allergens are indicated on the menu with their corresponding reference number. Our dishes are handcrafted and prepared in shared kitchen areas; therefore, we cannot guarantee the complete absence of traces of allergens, including gluten, even when not specifically listed in the recipe. We offer gluten-free dishes upon request; however, we do not have a separate certified gluten-free kitchen. Guests with coeliac disease, allergies, or intolerances are kindly asked to inform our staff before ordering so that we can help identify the safest option together. Depending on market availability, some products may be frozen or deep-frozen at origin. Fish intended to be consumed raw or virtually raw has undergone preventive reclamation treatment in compliance with EC Regulation 853/2004.

Allergene: 1. Gluten / 2. Krebstiere / 3. Eier und Eiererzeugnisse / 4. Fisch / 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / 6. Soja / 7. Milch und Milcherzeugnisse / 8. Schalenfrüchte / 9. Sellerie / 10. Senf / 11. Sesam / 12. Schwefeldioxid und Sulfite / 13. Lupinen / 14. Weichtiere  
Die Allergene sind auf der Speisekarte mit der entsprechenden Referenznummer angegeben. Unsere Speisen werden handwerklich hergestellt und in gemeinsam genutzten Küchenbereichen zubereitet; daher können wir das vollständige Fehlen von Spuren von Allergenen, einschließlich Gluten, auch dann nicht garantieren, wenn diese nicht ausdrücklich im Rezept vorgesehen sind. Wir bieten auf Anfrage glutenfreie Gerichte an, verfügen jedoch nicht über eine separate zertifizierte glutenfreie Küche. Wir bitten Gäste mit Zöliakie, Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Personal vor der Bestellung zu informieren, damit wir gemeinsam die sicherste Option auswählen können. Je nach Marktverfügbarkeit können einige Produkte tiefgekühlt oder schockgefrostet geliefert werden. Fisch, der zum rohen oder nahezu rohen Verzehr bestimmt ist, wurde gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einer vorbeugenden Gefrierbehandlung unterzogen.

