



ANTIPASTI E TAPAS / ENTRANTES Y TAPAS

Crocchette di melanzane e patate con maionese alla menta 12

Croquetas de berenjena y patata con mayonesa de menta

Allergeni / Alérgenos: 1, 3, 4

Cozze in sauté con crostoni di pane 16

Mejillones salteados con pan crujente

Allergeni / Alérgenos: 1, 14

 **Carpaccio di manzo con salsa yogurt alla senape, pistacchio e mela verde** 18

Carpaccio de ternera con salsa de yogur y mostaza, pistacho y manzana verde

Allergeni / Alérgenos: 7, 8, 10

HAMBURGER

Formentera Smash Burger: 18

100% manzo, cheddar, bacon, insalata, cetriolino, salsa burger con Potato bun

100% ternera, cheddar, bacon, lechuga, pepinillo, salsa burger con Potato bun

Allergeni / Alérgenos: 1, 3, 7, 10

Vista Smash Burger: 18

100% manzo, cheddar, insalata, pomodoro, pimiento del padron, ketchup con Potato bun

100% ternera, cheddar, ensalada, tomate, pimiento del padrón, ketchup con Potato bun

Allergeni / Alérgenos: 1, 7

Patatine fritte (incluse)

Patatas fritas (incluidas)

Supplemento: doppio burger +3€ / doppio cheddar +1,50€

Suplementos: doble carne +3€ / doble cheddar +1,50€

PINSA

Costiera: 13

acciughe “Armatore”, capperi, pomodoro, origano

anchoas “Armatore”, alcaparras, tomate, orégano

Allergeni / Alérgenos: 1, 4

Emilia: 13

mortadella, burrata, pistacchi

mortadella, burrata, pistacho

Allergeni / Alérgenos: 1, 7, 8

Allergeni: 1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uovo 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 menù 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 trazas 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 celiaca, 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.





PRIMI / PRIMEROS

Linguine alle vongole Linguine con almejas <i>Allergeni / Alérgenos: 1</i>	23
Spaghettone con pomodoro e basilico Spaghettone con tomate y albahaca <i>Allergeni / Alérgenos: 1</i>	17
Calamarata con pesto di pistacchio e burrata Calamarata con pesto de pistacho y burrata <i>Allergeni / Alérgenos: 1, 7, 8</i>	18

SECONDI / SEGUNDOS

Pescato del giorno al forno alla mediterranea (olive taggiasche, pomodorini, patate al forno) o alla griglia con patate al forno Pescado del día al horno al estilo mediterráneo (aceitunas Taggiasca, tomates cherry, patatas asadas) o a la parrilla con patatas asadas <i>Allergeni / Alérgenos: 4</i>	p.s.m.
Calamaro alla piastra con pimiento del padrón e cialda di riso al nero di seppia Calamar a la plancha con pimiento del padrón y crujente de arroz en tinta de sepia <i>Allergeni / Alérgenos: 14</i>	20
Caesar salad con pollo, bacon, grana e crostini di pane Ensalada César con pollo, bacon, grana y picatostes <i>Allergeni / Alérgenos: 1, 7</i>	18
Cotoletta XL di tacchino con pomodorini, rucola e patatine Milanesa XL de pavo con tomatitos, rúcula y patatas fritas <i>Allergeni / Alérgenos: 1, 3</i>	19

CONTORNI / GUARNICIONES

Pure' di patate (classico / tartufo / rosmarino) Puré de patatas (clasico / trufa / romero) <i>Allergeni / Alérgenos: 7</i>	6
Verdure di giornata grigliate Verduras del día a la parrilla	6
Edamame al "sal de Ibiza" Edamame a la "sal de Ibiza" <i>Allergeni / Alérgenos: 6</i>	6
Patatine fritte o al forno Patatas fritas o al horno	6
Pimiento del padrón Pimientos del padrón	6

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 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 trazas 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.





BIRRA / CERVEZA

Birra alla spina Estrella Galicia (piccola / media) 3 / 5
Cerveza de grifo Estrella Galicia (pequeña / mediana)

Allergeni / Alérgenos: 1

Birra in bottiglia (Estrella Galicia / Corona / Estrella senza glutine o senza alcool) 6

Cerveza en botella (Estrella Galicia / Corona / Estrella sin gluten o sin alcool)

Allergeni / Alérgenos: 1

SANGRIA / SANGRÍA

Sangria in coppa 8

Sangria en copa

Allergeni / Alérgenos: 12

Caraffa di sangría (1 litro): bianca / rossa / cava 25

Jarra de sangría (1 litro): blanca / tinta / cava

Sangria di Bellavista (bottiglia servita al tavolo) 65

Sangría de 'Bellavista' (servicio en mesa)

COCKTAIL / CÓCTELES

Spritz Aperol / Campari 8

Allergeni / Alérgenos: 12

Mojito 10

Gin Tonic 10

BEVANDE / REFRESCOS

Acqua naturale / gasata 4

Agua sin gas / con gas

Coca-Cola / Coca Zero / Fanta / Sprite / Tè al limone 5

CAFFETTERIA / CAFETERÍA

Caffè espresso / macchiato / decaffeinato 2

Café espresso / cortado / descafeinado

DIGESTIVI / DIGESTIVOS

Hierbas / Montenegro / Amaro del Capo / Limoncello / Meloncello 4

Grappa Nonino bianca o barricata 5

Pane e servizio / 2.5 - Pan y servicio / 2.5

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 menù 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.

