



VISTA

RISTORANTE

Vista è il ristorante che completa il lungolago di Iseo.
Un rifugio per momenti speciali, dove l'accoglienza incontra
un panorama che abbraccia lago, montagne e Franciacorta.

Coperto 3,00 € per persona
Cover Charge — Gedeck

Antipasto

Appetizers / Vorspeisen

SARDE DI LAGO ESSICcate CON POLENTA E EMULSIONE AL PREZZEMOLO

EN: Dried salted Shad fish (local fish) with roasted polenta and Parsley emulsion
DE: Getrockneter, gesalzener Maifisch (lokaler Fisch) mit gerösteter Polenta Petersilie Emulsion
Allergeni: 4 - Prezzo: 18,00 €

INSALATA DI STORIONE ALL'OLIO SU CREMA DI PISELLI CON VELE DI PANE

EN: Lukewarm Sturgeon Salad in Olive Oil on Creamed Peas with Thin Toasted Bread
DE: Lauw warmer Störsalat in Olivenöl auf Erbsenpüree mit dünnem geröstetem Brot
Allergeni: 1, 4 - Prezzo: 22,00 €

SELEZIONE DI SALUMI LOCALI "AZ. AGR. CAMAIONE" CON GIARDINIERA E PANE AGLI AROMI

EN: Platter of Selected Local Cold Cuts with Home Made Mixed Pickles and Flavoured Bread
DE: Platte mit ausgewählten lokalen Schinkenspezialitäten, hausgemachtem eingelegtes Gemüse und aromatisiertem Brot
Allergeni: 1, 9, 7 - Prezzo: 18,00 €

OROLOGIO DI FORMAGGI SELEZIONATI CON MARMELLATE DELLA CASA

EN: Platter of Selected Cheeses with Home Made Marmelades
DE: Platte mit ausgewählten Käsesorten und hausgemachten Marmeladen
Allergeni: 1, 2, 7, 10, 12 - Prezzo: 18,00 €

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON I SUOI CONDIMENTI E CIALDE DI SEMI DI LINO

EN: Piedmontese "Fassona" Beef Tartare with Its Traditional Accanomanipments and Flaxseed Crackers
DE: Tartare vom piemontesischen Fassona-Rind mit seinen traditionellen Begleitern und Leinsamen-Crackern
Allergeni: 3, 10 - Prezzo: 19,00 €

BURRATA SU CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO CON POMODORINI CONFIT

EN: Burrata Fresh Cheese on Creamed Zucchini and Basil with Confit Grape Tomatoes
DE: Burrata frischer Käse auf Zucchini-Basilikum-Püree und confierten Kirschtomaten
Allergeni: 7 - Prezzo: 15,00 €

Primo

Pasta and risotto dishes / Nudel-und risottogerichte

RISOTTO AL FRANCIACORTA CON LIMONE CANDITO, POLVERE DI LIQUIRIZIA E GAMBERI DI FIUME

EN: Franciacorta Wine Flavoured Risotto with Candied Lemon, Licorice Powder and River Prawns

DE: Franciacorta-Risotto mit kandierter Zitrone, Lakritzpulver und Flussgarnelen

Allergeni: 2, 7, 12 - Prezzo: 20,00 € (prezzo per persona, ordine minimo 2 persone)

BIGOLI CON LE SARDE DI LAGO, OLIO E CRUMBLE DI PANE

EN: Thick Spaghetti with Shad Fish (local salted dried fish), Olive Oil and Breadcrumbs

DE: Dicke Spaghetti mit getrocknetem Maifisch (lokaler gesalzener Trockenfisch), Olivenöl und Paniermehl

Allergeni: 1, 4 - Prezzo: 18,00 €

RISOTTO ALLA CAMOMILLA E BAGOSS (formaggio locale di montagna)

EN: Risotto with Chamomile and Bagoss (local mountain cheese)

DE: Risotto mit Kamille und Bagoss (lokaler Bergkäse)

Allergeni: 7 - Prezzo: 20,00 € (prezzo per persona, ordine minimo 2 persone)

CASONCELLI BRESCIANI AL BURRO CHIARIFICATO, DATTERINI CONFIT, BASILICO E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 26 MESI

EN: Local Big Ravioli (stuffed with Cheese and Breadcrumbs) with Melted Clarified Butter, Dried Baby Plum Tomatoes, Basil, Parmigiano Reggiano aged 26 Months

DE: Lokale Große Ravioli (gefüllt mit Käse und Paniermehl) in geschmolzener Butterschmalz, dazu getrocknete Baby Pflaumentomaten, Basilikum und 26 Monate gereifter Parmigiano Reggiano.

Allergeni: 1, 7, 8, 12 - Prezzo: 16,00 €

FUSILLONI CON BROCCOLETTI E SILTER (formaggio locale di montagna)

EN: Fusilli Pasta with Broccolini and Silter (local mountain cheese)

DE: Fusilli-Nudeln mit Broccolini und Silter (lokaler Bergkäse)

Allergeni: 1, 7 - Prezzo: 14,00 €

Secondo

Main dishes / Hauptgerichte

TURBANTE DI SALMERINO AL FORNO CON VERDURINE CROCCANTI SU CREMA AL LIME

EN: Baked Char (local fish) with Crispy Vegetables on a Lime Cream
DE: Gebackener Saibling (einheimischer Fisch) mit knusprigem Gemüse auf Limettencreme
Allergeni: 4, 9, 12 - Prezzo: 22,00 €

L'ANTICA RICETTA DI MONTE ISOLA DELLA TERRINA D'ANGUILLA (GRATINATA AL FORNO)

EN: Grandma's old Baked Eel Gratin Recipe from Monte Isola
DE: Großmutter's altes Rezept für überbackenen Aal (Gratin) aus Monte Isola
Allergeni: 1, 4, 7 - Prezzo: 25,00 €

FILETTO DI MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU RICOTTA, CRUMBLE AI FRUTTI DI BOSCO

EN: Low-temperature cooked Young Pork Tenderloin on Ricotta Cheese and Mixed Berry Crumble
DE: Niedrigtemperatur-gegartes Schweinefilet vom Jungschwein auf Ricotta-käse-Creme und Beeren-Crumble
Allergeni: 7 - Prezzo: 24,00 €

ROLLÈ DI CONIGLIO RIPIENO ALLA BRESCIANA CON PATATE

EN: Stuffed Rabbit Roll (local recipe) with Potatoes
DE: Gefüllter Kaninchenrollbraten (lokales Rezept) mit Kartoffeln
Allergeni: 1, 7, 9, 12 - Prezzo: 22,00 €

FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA IN CROSTA DI BAGOSS

EN: Bagoss Crusted (local mountain cheese) Prussian Beef Fillet
DE: Preußisches Rinderfilet mit Bagoskruste (lokaler Bergkäse)
Allergeni: 1, 7 - Prezzo: 28,00 €

MELANZANA COTTA A BASSA TEMPERATURA SU CREMA DI BURRATA CON POMODORO E CRUMBLE DI OLIVE NERE

EN: Low-temperature cooked Eggplant on Burrata cheese cream with Tomato and Black Olives Crumble
DE: Bei niedriger Temperatur gekochte Auberginen auf Burrata-Käsecreme mit Tomaten- und schwarzen Oliven-Crumble
Allergeni: 7 - Prezzo: 17,00 €

Contorno

Side dishes (small plates) / Beilagen (kleine teller)

PATATE AL FORNO

EN: Baked Potatoes

DE: Bratkartoffeln

Allergeni: NO - Prezzo: 6,00 €

INSALATINA MISTA

EN: Mixed Salad

DE: Gemischter Salat

Allergeni: NO - Prezzo: 6,00 €

POLENTA

EN: Polenta

DE: Polenta

Allergeni: NO - Prezzo: 5,00

PAK CHOI SALTATO IN PADELLA

EN: Sauteed Pak Choi

DE: Gebratener Pak Choi

Allergeni: NO - Prezzo: 6,00 €

VERDURE ALLA GRIGLIA

EN: Grilled Vegetables

DE: Gegrilltes Gemüse

Allergeni: NO - Prezzo: 6,00 €

Dolci della chef

Home made dessert / Hausgemachtes Dessert

MILLEFOGLIE SMONTATA

EN: Deconstructed Mille-Feuille

DE: Dekonstruiertes Mille-Feuille

Allergeni: 1, 3, 7 - Prezzo: 7,00 €

FLAN AL CIOCCOLATO CON COULIS AI LAMPONI

EN: Molten Chocolate Cake with Raspberry Coulis

DE: Geschmolzener Schokoladenkuchen mit Himbeercoulis

Allergeni: 1, 7 - Prezzo: 7,00 €

BIGNÈ CON MOUSSE DI FRAGOLA CON CIOCCOLATO FONDENTE CALDO

EN: Strawberry Cream Puff with Warm Dark Chocolate

DE: Erdbeer-Windbeutel mit warmer dunkler Schokolade

Allergeni: 1, 7 - Prezzo: 7,00 €

TIRAMISÙ

EN: Tiramisù

DE: Tiramisù

Allergeni: 1, 3, 7 - Prezzo: 7,00 €

FRUTTA TAGLIATA

EN: Fruit Salad

DE: Obstsalat

Allergeni: NO - Prezzo: 7,00 €

Intolleranze alimentari

Food intolerances / Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Si pregano le persone con allergie alimentari di farlo presente al cameriere al momento dell'ordinazione. Tutte le nostre portate possono contenere nella ricetta allergeni o tracce di allergeni. Pur ponendo sempre la massima attenzione non siamo in grado di poter garantire l'assoluta incontaminazione delle portate. Ecco l'elenco dei 14 alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- 1) cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati;
- 2) crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3) uova e prodotti a base di uova;
- 4) pesce e prodotti a base di pesce;
- 5) arachidi e prodotti a base di arachidi;
- 6) soia e prodotti a base di soia;
- 7) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- 8) frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
- 9) sedano e prodotti a base di sedano;
- 10) senape e prodotti a base di senape;
- 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- 12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- 13) lupini e prodotti a base di lupini;
- 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

EN: ALL DISHES CONTAINS OR MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENES (PLEASE INFORM YOUR WAITER):
DE: ALLE GERICHTE ENTHALTEN DIE FOLGENDEN ALLERGENE ODER KÖNNEN ENTHALTEN WERDEN
(BITTE BENACHRICHTIGEN SIE DEN KELLNER):



PRODOTTI CONGELATI: Alcuni ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette del nostro menu possono essere, a seconda del mercato, surgelati o congelati.

EN: Some ingredients used for the recipes on our menu may be, depending on market availability, frozen or deep-frozen.

DE: Einige der auf unserer Karte angebotenen Zutaten können je nach Marktlage gefroren oder tiefgekühlt sein.

VINI SPUMANTI (sparkling white wines)

Lombardia – Franciacorta (vino locale)

VEZZOLI – Brut	35 €
	(mezzina 19 € – calice 8 €)
VEZZOLI – Satèn	35 €
VEZZOLI – Rosè	35 €
ANTICA FRATTA – Essence Nature	50 €
TERRE D'AENOR – Extra Brut Millesimato Bio	40 €
BELLAVISTA – Gran Cuvèe Alma Brut	60 €
CA' DEL BOSCO – Cuvèe Prestige Extra Brut	55 €

Veneto – Valdobbiadene

BORTOLOMIOL – Senior Extra Dry	30 €
--------------------------------	------

Francia – Champagne

GIMONNET-GONET – L'Origine Gran Cru Brut	75 €
PERRIER JOUET – Grand Brut	120 €

Francia – Alsazia

CLEEBOURG – Crémant d'Alsace Bio	30 €
RÉGIS & SYLVAIN – Crémant	45 €

VINI ROSATI (rosè wines NOT sparkling)

Lombardia/Veneto

CA' DEI FRATI – Rosa dei Frati	25 €
--------------------------------	------

VINI BIANCHI (white wines, NOT sparkling)

Lombardia – Franciacorta (vino locale)

FERGHETTINA – Curtefranca Bianco	25 €
	(mezzina 14 € – calice 6 €)
VILLA – Curtefranca Bio Pian Della Villa	35 €

Lombardia/Veneto – Lugana

CA' DEI FRATI – I Frati	25 €
	(calice 7 €)

Piemonte

CLAUDIO MARIOTTO – Timorasso Derthona	30 €
---------------------------------------	------

Alto Adige

KORNELL – Gewürztraminer Damian	30 €
---------------------------------	------

Friuli

STURM – Pinot Grigio	30 €
----------------------	------

Marche

B. PAGLIANETTO – Terravignata Verdicchio	25 €
--	------

Campania

ERCOLINO – Falanghina Fontana	25 €
-------------------------------	------

Sardegna

SU'ENTU – Terruas Vermentino	40 €
------------------------------	------

Francia – Jura

TISSOT – Arbois Chardonnay	40 €
----------------------------	------

Francia – Loira

RÉGIS & SYLVAIN – Sauvignon Blanc	40 €
-----------------------------------	------

VINI ROSSI (red wines, NOT sparkling)

Lombardia – Franciacorta (vino locale)

FERGHETTINA – Curtefranca Rosso	25 €
	(mezzina 14 € – calice 6 €)
VILLA – Curtefranca Bio Gradoni	40 €

Toscana – Chianti

TENUTA DI BIBBIANO – Chianti Riserva Marzi	35 €
	(calice 7 €)

Lombardia – Valtellina

ALFIO MOZZI – Sassella Grisone	40 €
--------------------------------	------

Veneto – Valpolicella

CORTEFORTE – Ripasso	35 €
----------------------	------

Alto Adige

KORNELL – Pinot Nero Marith	30 €
EGGER-RAMER – S. Maddalena Classico	30 €

Francia – Beaujolais

DOMAINE DE COLETTE – Les Charmes	40 €
----------------------------------	------

RUM

DIPLOMATICO RESERVA – 8 €
ZACAPA GRAN SOLERA – 10 €

GRAPPA

GRAPPA FRANCIACORTA – 4 €
GRAPPA F.CORTA BARRIQUE – 5 €

AMARI – 4 €

(Montenegro, Braulio, Amaro del Capo, Fernet Branca, Branca Menta, Amaretto di Saronno)

AMARO LOCALE

“ZEROTRENTA” – 5 €

WHYSKEY

JAMESON – 6 €
OBAN 14 ANNI – 10 €

BRANDY/COGNAC

VECCHIA ROMAGNA – 4 €
COURVOISIER VSOP – 10 €

LIQUORI

SAMBUCA – 4 €
BAYLEIS – 4 €
GRAND MARNIER – 6 €

APERITIVO ITALIANO

APEROL SPRITZ – 8 € (aperol, prosecco, soda)

CAMPARI ORANGE – 8 € (bitter, aranciata)

SUMMER SPRITZ – 8 € (aperol, prosecco, sambuco, passion fruit, soda)

HUGO – 8 € (prosecco, elderflower/fiori di sambuco, menta, soda)

MOJITO – 8 € (rum, mint/menta, lime, soda)

MOJITO PASSION – 8 € (rum, mint/menta, passion fruit, lime, soda)

MILANO-TORINO – 8 € (bitter, vermouth)

AMERICANO – 8 € (bitter, vermouth, soda)

NEGRONI – 8 € (bitter, vermouth, gin)

NEGRONI SBAGLIATO – 8 € (bitter, vermouth, prosecco)

NEGRONI ITALIANO – 8 € (bitter, vermouth, aperol, prosecco)

PREMIUM GIN & VODKA

(serviti con tonica premium oppure lemonsoda)

GIN SINUS (ARTIGIANALE LOCALE) – 12 €

GIN MARE CAPRI – 13 €

GIN PORTOFINO – 14 €

VODKA GREY GOOSE – 14 €

COCKTAILS NO-ALCOHOL

VIRGIN MOJITO – 8 € (menta, lime, sugar/zucchero, soda)

TROPICAL – 8 € (passion fruit, lime, elderflower/fiori di sambuco, soda)

VIRGIN HUGO – 8 € (elderflower/fiori di sambuco, menta, lime, soda)

ACQUA-BIBITE (mineral water, soft drinks, juices)

ACQUA SAN PELLEGRINO oppure PANNA – 3 € (75 cl)

BIBITE – 4 € (coca, c.zero, sprite, lemonsoda, aranciata, tonica, the pesca/limone)

SUCCHI 100% FRUTTA – 4 € (ananas, mela)

BIRRIFICIO CURTENSE **locale artigianale**

ALLA SPINA PICCOLA/MEDIA – 4 € / 6 € (helles lager)

BIRRA WEISS WEIHENSTEPHANER 50cl – 7 €

BIRRA NO-ALCOHOL 33cl – 5 €

CAFFETTERIA (CAFFE' NESPRESSO PROFESSIONAL)

CAFFE – 2 €
CAFFE CORRETTO – 3 €
CAFFE AMERICANO – 2,5 €
CAFFE DOPPIO – 2,5 €
CAPPUCCINO – 2,5 €
LATTE MACCHIATO – 3 €

CAFFE' D'ORZO E GINSENG

ORZO – 2 €
ORZO GRANDE – 2,5 €
GINSENG – 2 €
GINSENG GRANDE – 2,5 €

PIATTINO misto BISCOTTI – 4 € (small plate of mixed biscuits)

TE' E INFUSI BIO (teas and infusions)

TE' VERDE – 5 €
(biologico, gelsomino, mirtilli&arancia, zenzero&limone)
(biologic, jasmine, blueberries&orange, ginger&lemon)

TE' ROSSO – 5 €
(desiderio, rooibos basilico, rooibos relax)
(desire, rooibos basil, rooibos relax)

TE' NERO – 5 €
(chai, english breakfast, pakistan, earl gray)

INFUSI – 5 €
(camomilla, menta, frutti di bosco, arancia-propoli-miele)
(chamomile, mint, berries, orange-propolis-honey)