



Je Vistamare Ristorante
di Gianluca e Roberta Boldreghini

Blu

**Uovo croccante, spuma di pecorino romano DOP
sabbia di shiitake, cacao amaro e tartufo nero**

Crispy egg, mousse of Pecorino Romano PDO shiitake sand, bitter cocoa and black truffle



Linguine alle canocchie, broccoli e prosciutto crudo di Bassiano affumicato IGP

Linguine with mantis shrimps, broccoli and smoked Bassiano ham PGI



Tortelli neri ripieni baccalà mantecato con pomodoro Torpedino alla pizzaiola

Tortelli neri stuffed with baccalà mantecato and tomato Torpedino alla pizzaiola



Polpo arrosto HOT BBQ e melanzane alla scapece

HOT BBQ roasted octopus and aubergine scapece



Laguna Blu

Lemon, vodka and blue curacao



70 p.p.

(bevande escluse)

Il menù "Degustazione" si intende per tutti i commensali.



Je Vistamare Ristorante
di Gianluca e Roberta Boldreghini

Ottremare

CRUDO VISTAMARE

**Gamberi viola, Scampo roll e riso soffiato, capasanta e amaranto, branzino e carota affumicata
Seppia e lattuga di mare, carpaccio di tonno a pinna gialla, battuto di mazzancolla, Ostrica Vistamare**

*Purple prawns, Scampo roll and puffed rice, scallop and amaranth, sea bass and smoked carrot
Cuttlefish and seafood lettuce, yellowfin tuna carpaccio, chopped shrimp, Oyster Vistamare*



Porro, baccalà, limone di Sermoneta e caviale

Leek, cod, Sermoneta lemon and caviar



Terrina di bufalotto, cuore di carciofo, mozzarella DOP e scampo

Buffalo terrine, sweet and artichokes and langoustine



Riso rosa Verelè, asparagi selvatici, blu dell'Agro Pontino e cioccolato Ruby

Verelè pink rice with asparagous, blu cheese and ruby chocolate 7



I "Ricamati" farciti di borragine, alici e cacio

Ricamati' stuffed with borage, anchovies and cheese



Pesce sciabola e carciofo alla giudea

Scabbard fish with artichokes



Cioccolato bianco, fava tonka, lamponi, pinoli e mentuccia

White chocolate, tonka bean, raspberries, pine nuts and mint



90 p.p.

(bevande escluse)

Il menù "Degustazione" si intende per tutti i commensali.



JE Vistamare Ristorante
di Gianluca e Roberta Boldreghini

Antipasti

CRUDO VISTAMARE

**Gamberi viola, Scampo roll e riso soffiato, capasanta e amaranto, branzino e carota affumicata
Seppia e lattuga di mare, carpaccio di tonno a pinna gialla, battuto di mazzancolla, Ostrica Vistamare**

*Purple prawns, Scampo roll and puffed rice, scallop and amaranth, sea bass and smoked carrot
Cuttlefish and seafood lettuce, yellowfin tuna carpaccio, chopped shrimp, Oyster Vistamare*



45

**Uovo croccante, spuma di pecorino romano DOP
sabbia di shiitake, cacao amaro e tartufo nero**

Crispy egg, mousse of Pecorino Romano PDO shiitake sand, bitter cocoa and black truffle



18

Porro, baccalà, limone di Sermoneta e caviale

Leek, cod, Sermoneta lemon and caviar



20

Sea Salad pontina

Sea Salad pontina's style



20

Seppia, piselli e seppia

Cuttlefish and peas



18

Terrina di bufalotto, cuore di carciofo, mozzarella DOP e scampo

Buffalo terrine, sweet and artichokes and langoustine



20



Je Vistamare Ristorante
di Gianluca e Roberta Boldreghini

Primi

Linguine alle canocchie, broccoletti e prosciutto crudo di Bassiano affumicato IGP

Linguine with mantis shrimps, broccoli and smoked Bassiano ham PGI



18

Tortelli neri ripieni baccalà mantecato con pomodoro Torpedino alla pizzaiola

Tortelli neri stuffed with baccalà mantecato and tomato Torpedino alla pizzaiola



20

Riso rosa Verelè, asparagi selvatici, blu dell'Agro Pontino e cioccolato Ruby

Verelè pink rice with asparagous, blu cheese and ruby chocolate 7



20

I "Ricamati" farciti di borragine, alici e cacio

Ricamati' stuffed with borage, anchovies and cheese



20

Ravioli Bifronte a doppia farcitura di Bufala&Bufala, carciofi di Sezze e timo limonato

Double ravioli pasta stuffed, Sezze artichokes and lemon thyme



20



JE Vistamare Ristorante
di Gianluca e Roberta Boldreghini

Secondi

Polpo arrosto HOT BBQ e melanzane alla scapece

HOT BBQ roasted octopus and aubergine scapece



26

Spigola e bazzoffia dei Monti Lepini

seabass and bazzoffia of the Lepini Mountains

26

Fragolino all'acqua pazza e verdure di stagione

Fragolino acqua pazza style and seasonal vegetables



26

Pesce sciabola e carciofo alla giudea

Scabbard fish with artichokes



26

Filetto di manzo, cardoncelli, patate soffiate, olio al prezzemolo e panna acida

Beef fillet, cardoncelli, puffed potatoes, parsley oil and sour cream



28



Je Vistamare Ristorante
di Gianluca e Roberta Boldreghini

Dessert

Laguna Blu

Lemon, vodka and blue curacao



12

Yogurt, pistacchio, e fragola affumicati all'eucalipto

Yogurt, piastachio, strawberries and smoked eucalipto



12

Cioccolato bianco, fava tonka, lamponi, pinoli e mentuccia

White chocolate, tonka bean, raspberries, pine nuts and mint



12

Cre moso al 72%, ganache di gianduia, sorbetto alle pere, finocchi e lime

Creamy dark chocolate with gianduia ganache, pears fennels and lime sorbet



12

Vegan Sweet

Annurca apple with almond and Jamaican piment 8



10