



Je Vistamare Ristorante
di Gianluca e Roberta Boldreghini

Blu

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*

1,2,4,6,9,10,12,14

Tortelli neri ripieni baccalà mantecato con pomodoro Torpedino alla pizzaiola

Homemade pasta Tortelli stuffed with creamy salted cod fish Torpedino tomatoes pizzaiola sauce

1,4,7,9

Polpo arrosto HOT BBQ e melanzane alla scapece

HOT BBQ roasted octopus and aubergine scapece

6,9,10,14

Laguna Blu

Lemon, vodka and blue curacao

3,7,8,12

70 p.p.

(bevande escluse)

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



Je Vistamare Ristorante
di Gianluca e Roberta Boldreghini

Ottremare

Battuto di gamberi rosa, caviale Osietra e Bloody Mary

Pink prawns, Osietra caviar and Bloody Mary

3,4,9

Panzanella di dentice

Traditional salad with bread, tomatoes, red onions, celery and cucumber, red bream

1,4,9,12

Spaghetti di semola alle alghe, ricci e tartufi di mare

Fresh spaghetti pasta with seaweed, sea urchins and smoked raw ham broth

1,4,12,14

Bottoni di riso, cozze del Lago di Paola e spuma di patate arrosto

Homemade pasta ravioli stuffed with borage, marinated anchovies and cheese

1,9,12,14

San Pietro, carciofo alla giudia, limone, prosciutto di Bassiano

Saint Peter fish with artichokes, capers and lemon

4

Gallinella in carrozza croccante al mais e shiso

Crunchy tub guarnand, buffalo mozzaella cheese and shiso

1,4,7,9

Yogurt, fragola favetta, pistacchio e moscato di Terracina

Yogurt, pistacchio, strawberries and smoked maritime pine

3,7,8,12

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*

1,2,4,6,9,10,12,14

45

Battuto di gamberi rosa, caviale Osietra e Bloody Mary

Pink prawns, Osietra caviar and Bloody Mary

3,4,9

22

Panzanella di dentice

Traditional salad with bread, tomatoes, red onions, celery and cucumber, red bream

1,4,9,12

18

Sgombro affumicato al pino marittimo, pinzimonio di verdure

Cluster pine smoked mackrel and vegetables

4,9

16

Seppia, piselli e seppia

Cuttlefish and peas

1,9,14

18

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

Crispy egg. roman pecorino cheese foam, shiitake crumble, cocoa and black truffle

3,7,9

18



Je Vistamare Ristorante
di Gianluca e Roberta Boldreghini

Primi

Spaghetti di semola alle alghe, ricci e tartufi di mare

Fresh spaghetti pasta with seaweed, sea urchins and smoked raw ham broth

1,4,12,14

18

Tortelli neri ripieni baccalà mantecato con pomodoro Torpedino alla pizzaiola

Homemade pasta Tortelli stuffed with creamy salted cod fish Torpedino tomatoes pizzaiola sauce

1,4,7,9

20

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

Verelè pink rice with asparagous, blu cheese and ruby chocolate

7,9

20

Bottoni di riso, cozze del Lago di Paola e spuma di patate arrosto

Homemade pasta ravioli stuffed with borage, marinated anchovies and cheese

1,9,12,14

20

Ravioli bifronte a doppia farcitura di bufala, carciofi di Sezze e timo

Double ravioli pasta stuffed, Sezze artichokes and lemon thyme

1,3,7,9,12

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

6,9,10,14

26

Spigola al verde e beurre blanc all'aneto

seabass and bazzoffia of the Lepini Mountains

4,7,9

24

Gallinella in carrozza al mais e shiso

Tub guarnand, buffalo mozzarella cheese and shiso

1,4,7,9

26

San Pietro, carciofo alla giudia, limone, prosciutto di Bassiano

Saint Peter fish with artichokes, capers and lemon

4

28

Filetto di manzo, semi di senape, patate soffiate e panna acida

Beef fillet, mustard seed, pommes soufflè, parsley and sour cream

7,9,10,12

28



Je Vistamare Ristorante
di Gianluca e Roberta Boldreghini

Dessert

Blu Lagoon

Lemon, vodka and blue curacao

3,7,8,12

12

Yogurt, fragola favetta, pistacchio e moscato di Terracina

Yogurt, pistacchio, strawberries and Terracina muscat

3,7,8,12

12

Cube four chocolate

Milk, white, caramel and ruby chocolate raspberry tonka bean and gianduia

3,7,8

12

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

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

3,7,8

12

Pianeta Vegan

Basil, peach and lime

3,7,8

10