



Je Vistamare Ristorante
di Gianluca e Roberta Boldreghini

Blu

Cannolo di spigola, sedano e limone

Cannolo sea bass roll, celery and lemon

1,4,7,9,11

Tortelli neri ripieni baccalà mantecato, pomodoro Torpedino alla pizzaiola

Black tortelli stuffed with salted and creamy cod fish, pizzaiola style sauce

1,4,7,9

Spaghetti AOP, cozze, lime e pecorino croccante

Spaghetti oil, garlic and pepper, mussels, lime and crunchy pecorino cheese

1,7,9,14

Polpo arrosto HOT BBQ e melanzane alla scapece

HOT BBQ roasted octopus and aubergine scapece

6,9,10,14

Infinito al caffè

Coffee and mascarpone cheese

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

CRUDO VISTAMARE

Ostrica, gamberi viola, scampo, lampuga, spigola, seppia, mazzancolla, ricciola.

Oyster, shrimp, langoustine, dolphinfish, sea bass, cuttlefish, prawns, amberjack.

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

Cannolo di branzino, sedano e limone

Cannolo sea bass roll, celery and lemon

1,4,7,9,11

Riso rosa Verelè, ginepro, erbe aromatiche, bottarga di muggine e gin Z44

Pink Verelè rice, juniper, herb, bottarga and Z44 gin

7,9

Raviolo lungo di spigola, barbabietola, erba cedrina e colatura di alici di Anzio

Ravioli pasta stuffed with sea bass, beetroot, citronella and anchovies pouring

1,3,4,9,12

Porcini, tofu di seppia e lemon grass

Porcini mushrooms, cuttlefish tofu and lemon grass

1,3,9,14

Merluzzo d'amo, lenticchie soffiate di Ventotene, porro e prosciutto di Bassiano riserva

Codfish with Ventotene pop lentils, leek and Bassiano ham reserve

4,9,12

Rum & Sigaro

Smoked rum mousse, baileys ice cream, hazelnut and black truffle

3,7,8

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

Ostrica, gamberi viola, scampo, lampuga, spigola, seppia, mazzancolla, ricciola.

Oyster, shrimp, langoustine, dolphinfish, sea bass, cuttlefish, prawns, amberjack.

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

40

Alici di Terracina, scarola, capperi e mozzarella DOP

Terracina's anchovies, escarole, capers and DOP mozzarella cheese

4,6,7,8

16

Mazzancolle di Ponza affumicate all'eucalipto, kiwi verdi di Cisterna e peperone crusco

Eucalyptus smoked prawns from Ponza island, Cisterna's green kiwi and crunchy red pepper

2

18

Uovo "Felice dell'Agro Pontino", sabbia di shiitake, blu di bufala, cacao amaro e tartufo nero

Crispy egg whit shiitake mushrooms, buffalo blu cheese, cocoa and black truffle

3,7,8

16



Je Vistamare Ristorante
di Gianluca e Roberta Boldreghini

Primi

Spaghetti "Cavalieri", ricci di mare, schiuma di prezzemolo, trombolotto e ostriche del lago di Paola

Spaghetti with urchin, parsley, lemon and Paola lake oysters

1,4,12,14

18

Raviolo lungo di spigola, barbabietola, erba cedrina e colatura di alici di Anzio

Ravioli pasta stuffed with sea bass, beetroot, citronella and anchovies pouring

1,3,4,9,12

16

Riso rosa Verelè, ginepro, finferli e mascarpone di bufala

Verelè pink rice with juniper, chantarelle mushrooms and mascarpone cheese

7,9

18

Fagotti di pasta ripieni di bufalotto, sedano rapa e visciole di Sermoneta

Fagotti pasta stuffed with buffalo meat, celeriac and Sermoneta sor cherry

1,3,7,9,12

18



Je Vistamare Ristorante
di Gianluca e Roberta Boldreghini

Secondi

Merluzzo d'amo, lenticchie soffiate di Ventotene, porro e prosciutto di Bassiano riserva

Cod fish with Ventotene pop lentils, leek and riserva Bassiano raw ham

4,9,12

22

Rombo chiodato del Golfo di Gaeta, porcini, nepitella e finocchi

Turbot with porcini mushrooms, lesser calamint e fennels

4,7,9

24

Lampuga 37.1.3, zucchine romane, bottarga e bouillabaisse allo zafferano di Cori

Dolphin fish, roman courgette, bottarga and Cori saffron bouillabaisse

4,6,9,12,14

22

Petto d'anatra, alloro e vaniglia con panache di verdure

Duck breast, bay leaf and vanilla, seasonal vegetables

7,9,12

24



Je Vistamare Ristorante
di Gianluca e Roberta Boldreghini

Dessert

Vegan Sweet, mandorle e frutta di stagione

Almonds and seasonal fruits

8

10

Rum & Sigaro

Smoked rum mousse, baileys ice cream, hazelnut and black truffle

3,7,8

10

Cube four chocolate

Dark, white, caramel and ruby chocolate

3,7,8

10

Chantilly di ricotta di bufala, kiwi di Cisterna, crumble di mais e nocciole

Buffalo ricotta chantilly, Cisterna kiwi, corn crumble and hazelnuts

3,7,8,12

10