



Entrate in uno spazio dinamico, internazionale, colorato e frizzante, dove l'eleganza è discreta.

Vista Duomo è un luogo da assaporare lentamente, contemporaneo ma dai gusti antichi, in cucina un retrogusto intimo fatto di passione per il cibo, un ritorno alle origini tra eccellenza e semplicità.

La meraviglia nel piatto. Rivisitazioni di ricordi lontani, sapori che vi appartengono e che riscoprirete qui per la prima volta.

Con maestria e genialità i nostri Chef fanno della semplicità un capolavoro, elevandola attraverso le materie prime, il tonno rosso del Mediterraneo, gli scampi, i gamberi di Mazara del Vallo le ostriche nostrane, la carne allevata all'aperto 365 giorni all'anno. Eccellenze lavorate il meno possibile per preservarne il sapore autentico.

Lasciatevi coccolare dai profumi inebrianti di una ricca colazione, assaporate i nostri cocktail, perdetevi nella nostra selezione di vini, godetevi un vero e proprio viaggio culinario fatto di amore, di materie prime di altissimo livello, di ricerca e di piatti con una memoria. Ogni nostra creazione è un ritorno alle origini è un tuffo nel domani.

La cucina delle emozioni

antipasti di terra

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURE HOMEMADE

€ 20 P.P

MIDOLLO CON TARTARE, TARTUFO E UOVO DI QUAGLIA

Battuta di Carne di Manzo della Val di Chiana, adagiata su midollo di vitello cotto ed affumicato nella nostra brace, delicato e fondente in un contrasto caldo-freddo che rende particolarmente appetitoso questo piatto. La composizione è completata dal gusto nobile del tartufo e dalla cremosità dell'uovo di quaglia che va ad unire i diversi elementi in un'unica esplosione di sapore (3,5,10,12)

€ 32

BATTUTA DI VITELLO IN BISCOTTO DI FROLLA SALATA SU CREMA DI GORGONZOLA LOMBARDO DOP

Elegante antipasto composto da una battuta a coltello di Filetto di Vitello tagliato a coltello, all'interno di due biscotti di pasta frolla salata Homemade, su un letto di crema di Gorgonzola Piccante DOP, piatto che ricorda la stagione Calda, Grazie alla forma e alla freschezza dei prodotti utilizzati per creare il giusto connubio tra gusto e fantasia. (1,3,4,6,7)

€ 25

FUSION DI PAPPÀ AL POMODORO BIO

Tuorlo d'uovo Poche fritto e fondente su Profumata e densa pappà di Pomodori Grappolo e Pane Toscano Raffermo accompagnata da Spuma di Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi aromatizzata al Basilico e un croccante Crumble di Cipolle. Una rivisitazione di un Grande Classico proiettato nel Futuro (1,3,5)

€ 18

L'ORTO INCONTRA IL FORMAGGIO VEG

Specchio di crema di Grana Padano DOP 24 mesi aromatizzata al basilico, con Fave e Piselli Freschi con i suoi germogli (5,6,13)

€ 18

*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE

€ 6 p.p.

antipasti di mare

ABBRACCIO DI RICCIOLA

Tartare di Ricciola del Mediterraneo, avvolta in crosta di pane bianco e foglie di broccoli servita con la sua crema (1,4,5,6,16)

€ 24

LA SFERA

Geometria di Baccalà mantecato a freddo al sentore di Anice, su nido di Scarolina Riccia e pomodorino datterino giallo in doppia consistenza (4,5,7)

€ 26

I FIORI RACCHIUDONO IL MARE

Fiori di zucca con ripieno di Alici del Cantabrico e cuore filante di Tuma Siciliana, pastellati e fritti con panatura al Panko Croccante (1,4,5,12)

€ 20

LA CAPASANTE AL SOLE

Capesante scottate adagiate su un letto di maionese al nero di seppia accompagnate da una crema di cime di rapa aromatizzata allo zenzero, e petali di cipolla rossa caramellata (5,14)

€ 28

IL GAMBERO ROSSO

Gamberi Rossi di Mazara del Vallo al naturale, marinati all'arancia serviti con i suoi petali e scaglie di ricotta Salata di Norcia DOP stagionata 4 mesi. (2,5,16)

€ 30

GRAN CRUDO DI MARE EXCLUSIVE

1 ostrica, 1 scampo, 1 gambero rosso, 1 mini tartare di tonno,
1 mini tartare di salmone, 1 carpaccio di Ricciola
(eventuali variazioni a seconda della disponibilità di mercato) (2,4,5,14,16)

€ 60

i nostri primi piatti

LO SPAGHETTO HA LE SPINE

Spaghettoni di Gragnano IGP allo zafferano
con polpa di Ricci di mare e quinoa croccante (1,2,5,6,14,15)

€ 28

I SAPORI DEL MARE

Calamarata allo Scoglio con Pomodorino
datterino Giallo Confit
(1,2,3,4,5,9,14,15)

€ 26

EVOLUZIONE TRA TERRA E MARE

Tonnarello Fresco con colatura di alici del cantabrico
e pomodori secchi, servito su letto di salsa al pane di segale
serviti con il suo crumble aromatizzato al limone (1,3,4,5,12)

€ 25

PROFUMO DI SICILIA

Linguine di Gragnano IGP con Salsa di Pistacchio Verde di Bronte DOP,
servite con quenelle di Tartare di Gambero rosso al naturale
e mousse di Burrata di Andria IGP (1,2,5,7,8,16)

€ 30

SEMPLICEMENTE... CARBONARA

Mezze Maniche alla Carbonara saltati Guanciale di suino tostato e la sua colatura
mantecate con la nostra Carbo-crema di tuorlo d'uovo BIO
e Pecorino Romano DOP (1,3,5)

€ 23

BENVENUTI A MILANO

Risotto Carnaroli Gran Riserva alla Milanese cucinato come da tradizione con brodo di
Carne e Stigmi di Zafferano, mantecato con burro, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi e
servito con polvere di Liquirizia e riduzione di Zafferano (1,5,7,9)

€ 24

i secondi di pesce

SGOMBRO ALLA PIZZAIOLA

Trancetti di Sgombro del Mediterraneo CBT e finiti in padella, adagiati su una crema di patate, su un letto di pomodorini datterino saltati in padella con olive taggiasche e capperi, il tutto profumato da Olio EVO al Prezzemolo e terra di olive. (4,5,12)

€ 28

POLPO, ACQUA E SCAROLINA

Polpo scottato in padella, su quenelle di spuma di acqua di polpo, e scarolina al naturale al profumo di lime (4,5,9)

€ 32

ARCOBALENO DI MARE

Tagliata di Tonno scottato in crosta di pane e sesamo su Salsa allo yogurt con riduzione di frutti di bosco, ed i suoi frutti e misticanza orientale e germogli al naturale (1,4,7,11,16)

€ 30

LA RICCIOLA NEL BOSCO

Trancio di ricciola Scottato accompagnata da geometria di Hummus di ceci e croccante di cime di rapa saltate al sentore piccante. (4,5,11)

€ 29

i secondi di carne

IL FILETTO

Filetto di Manzo Scottona Bavarese,
in doppia cottura al profumo di erbe aromatiche, avvolto nel Bacon,
servito con il suo fondo al profumo di erbe aromatiche
e con croccanti cipollotti saltati

€ 34

LA TAGLIATA SPEZIATA

Tagliata di manzo di Limousine Francese cotta sulla nostra griglia,
servita con battuto di Lardo di Colonnata IGP Speziato,
Glassa di Aceto Balsamico e Petali di Salvia Fritta

€ 36

LA COSTOLETTA ALLA MILANESE 2.0

Nodino di Vitello con osso di circa 450gr, con Doppia e Croccante Panatura Homemade,
rigorosamente cotta nel Burro Chiarificato come da Tradizione, accompagnata da chips di
Patate Dolci al Forno e Maionese all'aglio nero di Voghiera (1,3,5,7)

€ 40

proposta vegetariana

LA PARMIGIANA CAMBIA VESTE

Lingotto di Parmigiana di zucchine, con salsa di pomodoro Datterino di Pachino IGP e
Provolone Affumicato delle Madonie, Servita con Salsa al Basilico di accompagnamento. (1,5,7,9)

€ 26

la selezione alla griglia

DARK RED SELEZIONE TAMACO (esclusiva Vista Duomo)

La Dark Red selezione Tamaco comprende vacche di età superiore ai 6 anni che hanno vissuto sempre al pascolo. La carne di presenta con un grasso di copertura importante, ed una marezatura di altissimo valore. È una carne dal colore rosso intenso, dal sapore unico e di una tenerezza irresistibile.

Costata: **€12,00/hg**

T-bone: **€14,00/hg**

RUBIA GALLEGA

Una delle carni più pregiate al mondo, si differenzia dalle altre tipologie di carni perchè i bovini hanno un età tra i 5 e i 10 anni e vengono allevati allo stato brado in Galizia.

Il nome "Rubia" deriva dalla colorazione di queste vacche, "Rubie" appunto, che in Spagnolo significa Bionde. Una carne dal sapore ricco e ammalante che non dimenticherai facilmente.

Costata: **€14/hg**

T-bone: **€16/hg**

VACCA YELLOW TOP IRLANDA

L'Irlanda è rinomata per la sua produzione di carne bovina di alta qualità e i bovini irlandesi sono molto apprezzati nel mercato globale. Razza di taglia media, nota per il suo temperamento docile, robustezza e capacità di prosperare. Presenta un mantello rosso con segni bianchi sul viso e sul corpo, allevata al pascolo con una dieta a base di erba fresca, che insieme all'età della Vacca donano il colore giallo del grasso esterno di copertura. La carne di questi animali è molto apprezzata per il sapore e per la sua tenerezza che si ottiene con una maturazione di 40 giorni.

Costata: **€12/hg**

T-bone: **€14/hg**

TOMAHAWK DI SIMMENTHAL SCOTTONA BAVARESE EXTRA MAREZZATO

È un taglio della parte anteriore della lombata del bovino, la sua peculiarità è l'osso lungo che la fa somigliare all'antica ascia dei nativi americani.

Peso medio 1.4/1.5 Kg **€ 110**

PICANHA DI SIMMENTHAL SCOTTONA BAVARESE

È un taglio tipico della cucina Brasiliana, corrisponde alla punta della sottofesa, tipicamente di forma triangolare, la sua caratteristica principale; è lo strato di grasso presente, che è spesso più di 1cm. Peso minimo 500gr.

€8/hg

da accompagnare con...

PATATE DOLCI AL FORNO, CON CIPOLLE ROSSE DI TROPEA IGP
E POMODORINO DATTERINO GIALLO

€ 8

CAPONATINA DI VERDURE

€ 8

INSALATINA DI FINOCCHI,
ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE

€ 8

INSALATINA DI SCAROLINA,
MANGO E NOCI

€ 8

LA NOSTRA SELEZIONE DI PURÈ HOMEMADE

SEMPLICE

€ 8

PISTACCHIO

€ 10

HABANERO

€ 8

CIPOLLE CARAMellate

€ 8

TARTUFO

€ 12

e per finire...

TENTAZIONE PICCANTE

Cremose quenelle di cioccolato fondente al 75%
al sentore di peperoncino spolverate da una zeste di Cioccolato Bianco al Latte,
accompagnate da un crumble di cacao amaro,
posate su un fresco letto di coulis di lamponi e i suoi frutti. (1,3,7)

€ 14

IL TIRAMISU DELLO CHEF

Eclair di pasta bigné con cuore di deliziosa crema al mascarpone,
e di un intrigante cremoso al caffè,
ricoperto dalla sua brillante glassa, e polvere di cacao. (1,3,7)

€ 13

ISPIRAZIONE AL MANDARINO

Esclusivo semifreddo di deliziosa crema al Mandarino tardivo di Ciaculli
con una ricca e croccante base di biscotto al cioccolato. (1,3,7)

€ 12

MILLE E UNA FOGLIE

Fragrante e Caramellata pasta sfoglia al burro
unita all'eccellenza della crema pasticciera
Homemade, arricchita da ribes e frutti di bosco,
accompagnata da gelato alla crema. (1,3,7)

€ 14

CANNOLO 2.0

Rivisitazione Contemporanea del nostro Chef del tradizionale cannolo siciliano.
Con crema di Ricotta, cialda croccante e
crumble di cioccolato e Frutta Candita. (1,3,7,8)

€ 12

allergene

descrizione

1	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
2	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
4	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
5	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
6	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
8	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
9	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
13	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
14	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
15	Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
16	Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

I nostri prodotti della pesca (pesci pinnati e molluschi caelopodi) da consumare crudi o praticamente crudi sono prevalentemente sottoposti ad un trattamento di bonifica in grado di eliminare il rischio di trasmissioni di batteri, secondo le indicazioni fornite dal Regolamento CE n. 583/2004, un trattamento sufficiente ad assicurare la sicurezza di questi prodotti è quello di abbattere il pesce crudo ad almeno -20°C e successivamente mantenerlo a questa temperatura almeno 24 ore.

Invitiamo gli ospiti a segnalare al personale in servizio eventuali allergie, restrizioni dietetiche e preferenze di ingredienti, per poter vivere meglio il percorso degustativo proposto dagli Chef. A richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione.



Grazie della visita