



# MENÙ PRANZO

*lunch menù*



IT



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.

VALUTA EURO (€)

# La cucina delle emozioni

EN



Step into a dynamic, international, vibrant, and colorful space, where elegance is discreet. Vista Duomo is a place to be savored slowly, contemporary yet rooted in tradition. In the kitchen, you'll find an intimate aftertaste of passion for food, a return to origins that blends excellence with simplicity.

A true wonder on the plate—reimagined memories of distant flavors, tastes that belong to you yet feel newly discovered here. With mastery and creativity, our chefs turn simplicity into a masterpiece, elevating it through exceptional ingredients: Mediterranean bluefin tuna, scampi, Mazara del Vallo red prawns, local oysters, and free-range beef, raised outdoors 365 days a year. Each ingredient is handled as little as possible, preserving its pure, authentic flavor.

Let yourself be pampered by the intoxicating aromas of a rich breakfast, indulge in our signature cocktails, get lost in our curated wine selection, and enjoy a true culinary journey crafted with love, top-quality ingredients, and deep research—dishes that hold memory and meaning.

Every creation we serve is a return to the past and a leap into the future.

CURRENCY EURO (€)

# The Cuisine of Emotions

# le nostre instalate

## *our salads*

### INSALATA VISTA

Lattuga romana, pomodorini, carote, cetrioli, petto di pollo grigliato, crostini di pane alle spezie homemade e salsa yogurt.

*Romaine lettuce, cherry tomatoes, carrots, cucumber, grilled chicken breast, homemade spices croutons and yogurt sauce (1,5,10)*

**€18,00**

### INSALATA DUOMO

Misticanza orientale, pomodorini freschi, carote, cetrioli, avocado, salmone affumicato, Philadelphia e semi di sesamo colorati tostati.

*Oriental mixed green salad, fresh cherry tomatoes, carrots, avocado, smoked salmon, Philadelphia cheese and coloured and toasted sesame seeds (4,7,11,15,16)*

**€20,00**

### INSALATA CATTEDRALE

Misticanza orientale, pomodorini, carote, cetrioli, finocchi, pomodori secchi, olive taggiasche, verdure alla griglia e senape Dijon.

*Oriental mixed green salad, cherry tomatoes, carrots, cucumber, fennel, dried tomatoes, Ligurian olives, grilled vegetables, and hot French mustard (8,10)*

**€16,00**

# i nostri hamburger

## *our burgers*

### CLASSIC BURGER

Bun con sesamo, hamburger di manzo circa 250 g, lattuga romana, pomodoro, uovo di fattoria occhio di bue, bacon croccante, salsa cheddar e maionese.

Servito con patate al forno.

*Sesame seed bun, beef hamburger 250 g (approx.), romaine lettuce, tomato, farm fried egg, crispy bacon, cheddar sauce and mayonnaise, served with baked potatoes. (1,3,7)*

**€ 24,00**

### VEGGIE BURGER

Bun con sesamo, hamburger di verdure homemade, rucola, pomodori secchi, Philadelphia e maionese veg. Servito con patate al forno.

*Sesame seed bun, homemade vegetables hamburger, rocket, dried tomatoes, vegan Philadelphia cream and mayonnaise, served with baked potatoes. (1,3,5,7,9)*

**€ 22,00**

\*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE  
€ 4 p.p.

\*COVER CHARGE, HOMEMADE BREAD AND OIL  
€ 4 PER PERSON.

\*VEDI TABELLA ALLERGENI ED INTOLLERANZE

\*SEE ALLERGEN AND INTOLERANCE TABLE

# i nostri antipasti

*our starters*

## CAPRESE DI BUFALA | *BUFFALO CAPRESE*

Mozzarella di bufala 200gr servita su un letto di salsa di pomodoro homemade, aromatizzata da basilico ed il suo olio.

*200g Buffalo Mozzarella served with homemade tomato sauce, basil, and a drizzle of its own oil. (5,6,7)*

**€20,00**

## INSALATA DI POLPO, SEDANO E POMODORINI | *OCTOPUS SALAD WITH CELERY AND CHERRY TOMATOES*

Scaglie di polpo CBT, con julienne di sedano al naturale e pomodorino datterino semi-dry.

*Octopus slices with natural julienned celery and semi-dried datterino tomatoes. (4,5,9,15,16)*

**€24,00**

## VITELLO TONNATO | *VEAL TONNATO*

Magatello di vitello CBT, servito con una spuma di salsa tonnata, servito con cucunci al naturale e terra di olive nere.

*Veal topside served with a mousse of tuna sauce, served with natural capers and black olives (3,4,5)*

**€22,00**

# i nostri primi piatti

*our first courses*

SPAGHETTI ALLA CARBONARA  
*Spaghetti carbonara (1,3,6,7)*

**€20,00**

MACCHERONCINI ALLA NORMA  
*Maccheroncini norma (1,6,9)*

**€22,00**

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON OSSOBUCO DI VITELLO  
*Risotto with saffron and veal ossobuco (1,9,11)*

**€27,00**

LASAGNA ALLA BOLOGNESE  
*Lasagna bolognese (1,6,7,9)*

**€24,00**

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE  
*Paccheri with seafood (1,2,4,6,9,14,15,16)*

**€28,00**

\*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE  
€ 4 p.p.

\*VEDI TABELLA ALLERGENI ED INTOLLERANZE

\*COVER CHARGE, HOMEMADE BREAD AND OIL  
€ 4 PER PERSON.

\*SEE ALLERGEN AND INTOLERANCE TABLE

# i nostri secondi piatti

*our main courses*

PARMIGIANA DI MELANZANE

*Aubergine parmigiana (1,9,5)*

**€24,00**

GALLETO COTTO ALLA GRIGLIA SERVITO CON PATATE AL FORNO AL ROSMARINO

*Grilled cockerel, served with baked potatoes and rosemary (15,16)*

**€30,00**

CUBI DI PESCE SPADA ALLA MEDITERRANEA

*Swordfish cubes Mediterranean style (4,5,8,15,16)*

**€26,00**

TRANCETTI DI SALMONE SCOTTATO CON MOUSSE DI AVOCADO ED IL SUO FRUTTO

E UOVA DI SALMONE

*Salmon sliced lightly cooked with avocado mousse, its fruit, and salmon roe (4,5,15,16)*

**€25,00**

TATAKI DI TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI PISTACCHIO, SERVITO CON CIPOLLE

CARAMellate E SALSA TERIYAKI

*Tuna tataki lightly cooked in a pistachio crust, served with caramelized onions and teriyaki sauce*

*(4,5,8,10,15,16)*

**€28,00**

\*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE

€ 4 p.p.

\*VEDI TABELLA ALLERGENI ED INTOLLERANZE

\*COVER CHARGE, HOMEMADE BREAD AND OIL

€ 4 PER PERSON.

\*SEE ALLERGEN AND INTOLERANCE TABLE

# i nostri dolci

*our dessert*

TIRAMISÙ (1,3,7)

**€12,00**

TORTA DEL GIORNO  
*Cake of the day*

**€12,00**

\*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE  
€ 4 p.p.

\*VEDI TABELLA ALLERGENI ED INTOLLERANZE

\*COVER CHARGE, HOMEMADE BREAD AND OIL  
€ 4 PER PERSON.

\*SEE ALLERGEN AND INTOLERANCE TABLE



## 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 <sub>2</sub>	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.

## allergen

## description

1	Gluten	Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized grains and derivatives.
2	Crustaceans and derivatives	Both marine and freshwater types: shrimp, prawns, lobsters, crabs, pagurus, and similar.
3	Eggs and derivatives	All products containing eggs, even in minimal quantities. The most common include: mayonnaise, omelets, emulsifiers, egg pasta, biscuits, savory pies, ice creams, and creams.
4	Fish and derivatives	Includes derivatives, meaning any food product containing fish, even in small percentages.
5	Peanuts and derivatives	Packaged snacks, creams, and condiments containing even small doses of peanuts.
6	Soy and derivatives	Milk, tofu, spaghetti, etc.
7	Milk and derivatives	Yogurt, biscuits, cakes, ice cream, and various creams. Any product that contains milk.
8	Tree nuts and derivatives	All products including: almonds, hazelnuts, common walnuts, cashews, Brazil nuts, pecans from Queensland, and pistachios.
9	Celery and derivatives	Present in pieces or as part of preparations for soups, sauces, and vegetable concentrates.
10	Mustard and derivatives	Can be found in sauces and condiments, especially in mustard.
11	Sesame seeds and derivatives	Besides whole seeds used for bread, traces can also be found in some types of flour.
12	Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/L, expressed as SO <sub>2</sub> .	Used as preservatives, found in: canned seafood, foods in brine, oil, or pickled, marmalades, vinegar, dried mushrooms, soft drinks, and fruit juices.
13	Lupin and derivatives	Now common in many vegan foods, in the form of roasts, salamis, flours, and similar, as they are based on this legume, rich in proteins.
14	Mollusks and derivatives	Scallops, whelks, razor clams, oysters, sea dates, sea beans, ark clams, mussels, clams, sea truffles, and warty venus clams.
15	Frozen or deep-frozen	Prepared with frozen or deep-frozen raw materials.
16	Blast-chilled	Fish intended to be consumed raw or nearly raw is subjected to a preventive sanitization treatment in accordance with EU Regulation CE 853/2004, Annex III, Chapter 3, Letter D, Point 3.

Our seafood products (finfish and cephalopod mollusks) intended to be consumed raw or nearly raw are predominantly subjected to a sanitization treatment to eliminate the risk of bacterial transmission, in accordance with the guidelines provided by Regulation (EC) No. 583/2004. A sufficient treatment to ensure the safety of these products is to freeze the raw fish at a temperature of at least -20°C and maintain it at this temperature for at least 24 hours.

We kindly ask our guests to inform the staff of any allergies, dietary restrictions, or ingredient preferences to fully enjoy the tasting experience curated by our chefs. Upon request, the relevant documentation is available for consultation.



**GRAZIE DELLA VISITA**  
*thanks for your visit*