

# VISTA

VERONA

★★★★L

R I S T O R A N T E   S O T T O V O C E

---



## PENSIERO CREATIVO E TERRITORIO

“La creatività nella mia cucina si nutre dei sapori del nostro territorio, ne respira i profumi, si mescola sapientemente con tutto ciò che di buono e virtuoso si può trovare a un passo da noi. Terra, acqua e verde, offrono spunti infiniti e infinite delizie a cui attingere.”

*Fabio Aceti, chef*

## DUE PERCORSI, PER SPAZIARE NEL GUSTO SENZA MUOVERSI DA QUI

E così, abbiamo creato due percorsi diversi, uno tradizionale e uno più contemporaneo. E in ognuno di essi lasciamo spazio a ricette del territorio e realtà locali piccole ma eccellenti.

### **Il profumo di Adriatico.**

Un piccolo peschereccio di Chioggia ci porta ogni mattina il frutto della sua pesca notturna, e in base alla stagione e al pescato, mettiamo a punto le nostre proposte.

### **Il gusto della carne.**

La macelleria a cui ci rivolgiamo ha solo animali etici e “grass fed” allevati allo stato brado vicino a noi, come l’agnello di razza Brogna, così come le uova, di galline bianche allevata al pascolo e il tartufo nero, tutti della vicina Lessinia.

### **La scelta verde.**

Anche per le nostre proposte vegetariane ci affidiamo a piccoli produttori locali, riuscendo a scovare vere chicche del territorio, prodotti di nicchia rigorosamente stagionali: la pera Misso autentica rarità, il broccoletto di Custoza, o il broccolo fiolaro di Creazzo in provincia di Vicenza. Mentre per l’olio ci rivolgiamo ad aziende a conduzione familiare della Valpolicella.



# VISTA

VERONA

★★★★L

R I S T O R A N T E   S O T T O V O C E

---



## **CREATIVE THINKING AND TERRITORY**

*“La “Creativity in my kitchen feeds on the flavours of our territory, it breathes in its scents, is skilfully mixed with all that is good and virtuous that can be found on our doorstep. Land, water and greenery offer endless inspiration and endless delights.”*

*Fabio Aceti, chef*

## **TWO ROUTES, TO WANDER THROUGH TASTE WITHOUT MOVING FROM HERE**

*We have created two different routes, one traditional and one more contemporary. In each of them we leave room for local recipes and local producers, small but excellent.*

### ***The scent of the Adriatic sea.***

*A small fishing boat from Chioggia brings us the results of its night catches every morning, and according to the season and the catch, we fine-tune our proposals.*

### ***The taste of meat.***

*The butcher's shop we work with, owns only ethical and 'grass fed' animals reared in the wilderness near us, such as Brogna lamb, as well as eggs from white hens and black truffles, all coming from the nearby Lessinia.*

### ***The green choice.***

*Even for our vegetarian dishes we rely on small local producers, managing to discover real local gems and niche products that are strictly seasonal just like: the Misso pear, an authentic rarity, the broccoletto from Custoza, or the broccolo fiolaro from Creazzo in the province of Vicenza. For what concerns the olive oil, we rely on family-run farms in the Valpolicella area.*



# VISTA

VERONA

★★★★L

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

---

## MENU ALLA CARTA

### ANTIPASTI

#### CALAMARO ALLA VENEZIANA

Calamaro shabu-shabu, cime di rapa, aglio, olio e 'nduja (6,9,14)

*Squid shabu-shabu, turnip greens, garlic, oil and 'nduja*

€ 40

#### UOVO ALL'UOVO

Finto uovo di pollo, zabaione salato, emulsione di erbe, granaglie e jus affumicato al miele e pimento (3,7)

*Fake chicken egg, creamy egg yolk, herbs emulsion and smoked honey and pimento sauce*

€ 36

#### ASSOLUTO DI CIPOLLA

Cipolla fondente, jus di cipolla, polvere di cipolla bruciata, robiola di capra e olio al nasturzio (7)

*Onion fondant, vegetable onion jus, burnt onion powder, goat's robiola and nasturtium oil*

€ 33

### PRIMI PIATTI

#### GRATIN DI FAGIANO

Pasta di grano duro ripiena di fagiano gratinata, broccolo fiolaro di Creazzo e fondo al mosto (1,3,7,9,12)

*durum wheat pasta stuffed with pheasant au gratin, broccoli fiolaro and grape must sauce*

€ 35

#### RISOTTO IN LAGUNA

Risotto, crema di prezzemolo, salsa al vino rosso, lumachine di mare e trippe di baccala, polvere di vinaccia (6,7,8)

*risotto, parsley cream, red wine sauce, sea snails and cod tripe, pomace powder*

€ 38

#### TROPPO GNOCCO

Gnocco alla zucca, Blu del Moncenisio, salsa soubise di zucca e trombette dei morti, rosmarino (1,2,7,9,12)

*pumpkin gnocchi, moncenisio blue cheese, pumpkin soubise sauce and mushrooms, rosemary*

€ 40



# VISTA

VERONA

★★★★L

R I S T O R A N T E   S O T T O V O C E

---

## SECONDI PIATTI

### LA TRADIZIONE SECONDO NOI

Stinco di vitello, animella glassata, indivia, broccoletto di bruxelles e salsa bbq (6,7,9,12)

*Veal shank, glazed sweetbread, endive, brussels sprout and BBQ sauce*

€ 45

### SEDANO & RAPA

Colori, profumi e consistenze di sedano e rapa (1,4,12)

*Colors, aromas and textures of celery and turnip*

€ 38

### “TRIGLIA E SCAMPO”

Triglia di scoglio, scampo, salsa al vino rosso, cavolfiore e nocciola (2,3,8,12)

*Rock mullet, langoustine, red wine sauce cauliflower and hazelnut*

€ 55

### DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

selezione Bernardinelli (7)

*Bernardinelli cheese selection*

€ 35

## DESSERT

### AUTUNNO ESOTICO

Nocciola e frutti esotici (1,3,7,8)

*Hazelnut and exotic fruit*

€ 20

### COME UNA FORESTA NERA

Komuntu, caramello, vaniglia tahiti, amarena (1,3,7,12)

*Komuntu chocolate, caramel, vanilla from tahiti and black cherry*

€ 20

### GELATI & SORBETTI

Selezione di tre gelati o tre sorbetti artigianali (3,7)

*Our homemade selection of three ice cream or three sorbet*

€ 20



# VISTA

VERONA

★★★★L

RISTORANTE SOTTOVOCE

---

## LE NOSTRE PROPOSTE DELLA TRADIZIONE

### ANTIPASTI

#### BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO

condita secondo tradizione (3,10)

*Knife beef tartare, seasoned like a tradition*

€ 35

#### SALMERINO IN SAOR

con spuma di polenta di storo e polvere di alloro (4,7,12)

*Typical "saor" of char fish, storo polenta foam and laurel powder*

€ 40

### PRIMI PIATTI

#### TAGLIATELLA FATTA IN CASA

ragout di anatra e finferle (1,3,7)

*Homemade tagliatelle pasta, duck ragout and chanterelles*

€ 36

#### RISOTTO ALL'AMARONE

Monte Veronese presidio 40 mesi, brule' di fico (7,12)

*Amarone risotto, 40 months aged Monte Veronese cheese and fig red wine pureè*

€ 35

### SECONDI PIATTI

#### DIAFRAMMA DI CAVALLO

indivia brasata e salsa bordolese (7,12)

*Horse diaphragm, braised endive and Bordolaise sauce*

€ 42

#### BOUILLABAISSE DI PESCE

e crostacei dell'adriatico (2,4,9)

*Adriatic fish and shellfish soup*

€ 48

### DESSERT

#### TIRAMISU' (1,3,7,8)

*Our version of the iconic tiramisu*

€ 20

#### TORTA DELLE ROSE

con zabaione al vermouth "sofisticato" (1,3,7,8,12)

*Typical rose cake with vermouth "sofisticato" zabaglione*

€ 20



# VISTA

VERONA

★★★★L

R I S T O R A N T E   S O T T O V O C E

---

P E R C O R S I   D E G U S T A Z I O N E

“TERRITORIO CONTEMPORANEO”

## AMOUSE BOUCHE

Zucchina, fiore ripieno in tempura e salsa alla scapece (1,5,7)

*Courgette, stuffed flower in tempura and scapece sauce*

## ANTIPASTO

Triglia di scoglio, scampo, salsa al vino rosso, cavolfiore e nocciola (2,3,8,12)

*Rock mullet, langoustine, red wine sauce, cauliflower and hazelnut*

## PRIMO

Risotto, crema di prezzemolo, salsa al vino rosso, lumachine di mare e trippe di baccala, polvere di vinaccia (6,7,8)

*Risotto, parsley cream, red wine sauce, sea snails and cod tripe, pomace powder*

## SECONDO

Stinco di vitello, animella glassata, indivia, cavolo di bruxelles e salsa bbq (6,7,9,12)

*Veal shank, glazed sweetbread, endive, brussels sprout and BBQ sauce*

## PREDESSERT

Cioccolato, lampone e peperone (1,3,7,8)

*Chocolate, raspberry and red pepper*

## DESSERT

Nocciola e frutti esotici (1,3,7,8)

*hazelnut and exotic fruit*



Abbinamento vini 3 calici 65€

*Wine pairing 3 glasses 65€*

Il menù al costo di 145€ a persona si intende per l'intero tavolo e non è sovrapponibile.

*The menù priced at 145€ per person is for the entire table and cannot be stacked.*

# VISTA

VERONA

★★★★★

R I S T O R A N T E   S O T T O V O C E

---

## “LA TRADIZIONE”

### ANTIPASTO

Battuta di manzo al coltello, condita secondo tradizione (3,10)

*Knife beef tartare, seasoned like a tradition*

### PRIMO

Risotto all'amarone, monte veronese presidio 40 mesi, brule' di fico (7,12)

*Amarone risotto, 40 months aged monte veronese cheese and fig red wine pureè*

### SECONDO

Bouillabaisse di pesce e crostacei dell'adriatico (2,4,9,12)

*Adriatic fish and shellfish soup*

### DESSERT

Torta delle rose con zabaione al vermouth “sostituito”(1,3,7,8,12)

*Typical rose cake with vermouth “sostituito” zabaglione*



Il menù al costo di 120€ a persona si intende per l'intero tavolo e non è sovrapponibile.

*The menù priced at 120€ per person is for the entire table and cannot be stacked.*

# VISTA

VERONA

★★★★L

## R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

---

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA  
AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLE-  
RANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI E' AFFETTI, AL FINE  
DI CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE.  
GRAZIE.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio  
e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

*I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

---

### FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES

PLEASE SPEAK TO OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLLERANCES, WHEN  
MAKING YOUR ORDER. SO WE CAN OFFER YOU THE BEST SERVICE  
THANK YOU.

*List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011  
"substances or products causing allergies or intolerances"*

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2 - Crustaceans and products based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4 - Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanut-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- 9 - Celery and products based on celery
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Lupine and lupine-based products
- 14 - Molluscs and products based on molluscs

*Products labeled with (\*) are prepared with frozen ingredients.*

*Fish or meat served raw or not fully cooked is subject to temperature abatement to guarantee quality and safety, in compliance of HACCP, Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*



# VISTA

VERONA

★★★★L

## INFORMAZIONI UTILI

Si prega di adeguare i dispositivi telefonici ad un volume consono all'ambiente e atto al rispetto reciproco degli altri ospiti;

Wi-fi Password: guest.vista

 [www.lariohotels.com](http://www.lariohotels.com)

 [vistaverona5L](https://www.facebook.com/vistaverona5L)

 [vistaverona5l](https://www.instagram.com/vistaverona5l)

Arrivederci e grazie per aver scelto Vista Palazzo 5\*L - Ristorante Sottovoce

## USEFUL INFORMATION

*Please be so kind to keep the volume of your telephone device low, to be appropriate to the environment and suitable for the mutual respect of other Guests;*

*Wi-fi Password: guest.vista*

 [www.lariohotels.com](http://www.lariohotels.com)

 [vistaverona5L](https://www.facebook.com/vistaverona5L)

 [vistaverona5l](https://www.instagram.com/vistaverona5l)

*Goodbye and thank you for choosing Vista Palazzo 5\*L - Restaurant Sottovoce*

