

Tapas

Mediterranean Contemporary Dining

Vista
SKYBAR & DINING

Bites

Bocconcini ispirati alla cultura italiana dell'aperitivo
Small plates inspired by Italian aperitivo culture



Hummus di ceci, paprika affumicata, salsa tahina, pita croccante
Organic chickpea hummus, smoked paprika, tahini sauce, crispy pita bread
€ 20,00

Ostriche mediterranee (3 pz), centrifugato di cetriolo e sedano
Mediterranean oysters (3 pcs), fresh cucumber and celery juice
€ 25,00

Crudo di ricciola, salsa agli agrumi locali, julienne di verdure biologiche
Yellowtail carpaccio, local citrus dressing, organic vegetable julienne
€ 25,00

Mini panini di astice al vapore, insalata, maionese al limone di Sorrento, erba cipollina
Mini buns with steamed lobster, lettuce, Sorrento lemon mayo, chives
€ 28,00

Code croccanti di gamberoni in pasta kataifi, salsa agrodolce all' aceto di mele
Crispy kataifi king prawn tails with sweet-and-sour apple vinegar sauce
€ 25,00

Baccalà in tempura al nero di seppia, emulsione di pomodoro di Sorrento
Salt cod black tempura, Sorrento tomato emulsion
€ 25,00

Toast di pan brioche con tartare di chianina,
foglia di cappero, senape, ricotta al limone biologico
**Brioche toast with "chianina" beef tartare, caper leaf,
mustard, organic lemon-scented ricotta**
€ 25,00

Spiedini di polpette di pollo panate alle erbe, salsa allo yogurt greco
Herb-crusted chicken meatball skewers, Greek yogurt sauce
€ 22,00

Prosciutto Iberico "Pata Negra" (40 gr),
pane della casa ed emulsione di pomodori locali
Spanish ham "Pata Negra" (40 gr), local bread, Sorrento tomato cream
€ 30,00

Cubi dorati di parmigiana di melanzane, salse di pomodori San Marzano e mozzarella di bufala
**Crunchy fried eggplant parmigiana bites,
San Marzano tomato sauce and buffalo mozzarella cream**
€ 20,00

To finish

Dessert da condividere o gustare individualmente
**Desserts conceived as light conclusions,
to be shared or enjoyed individually**



Crema catalana aromatizzata alla liquirizia di Calabria
Crème Catalana infused with Calabrian liquorice
€ 20.00

Cheesecake allo yogurt greco, croccante alle mandorle, fragole in diverse consistenze
Greek yogurt cheesecake, almond crumble, strawberries in different textures
€ 20.00

Il nostro tiramisù
Our coffee tiramisù
€ 20.00

Variazione di tre cioccolati con lampone
Three chocolate different textures with raspberry
€ 20.00

Sorbetto al limone biologico di Sorrento e basilico
Organic Sorrento lemon and basil sorbet
€ 18.00

Gran plateau con frutta biologica di stagione ed assortimento di sorbetti della casa
Seasonal Fruit platter with an assortment of homemade sorbets
€ 35.00

Selezione di formaggi di pregio, frutta secca, confetture, miele
Selection of premium regional cheeses with dried fruits, honey, marmelades
€ 35.00

In caso di allergie informare il personale e richiedere la tabella allergeni.
Pur adottando precauzioni, non possiamo garantire l'assenza di contaminazioni crociate.

**Please inform staff of any allergies and request the allergen list.
We take precautions but cannot guarantee a completely allergen-free environment.**



Vista

SKYBAR & DINING