

# Gusta

Mediterranean Contemporary Dining

Vista  
SKYBAR & DINING



**Al Vista Skybar & Dining, il menu è pensato per la condivisione, più che per una sequenza formale di portate.**

I piatti arrivano al tavolo man mano che vengono preparati, invitando a un ritmo rilassato e conviviale che segue naturalmente il corso della serata.

La proposta gastronomica si ispira al Mediterraneo, unendo ingredienti d'eccellenza con tocco leggero e contemporaneo.

Gli ospiti sono liberi di scegliere, ordinando senza vincoli e costruendo la propria esperienza in modo spontaneo, che si tratti di un aperitivo che si prolunga fino a cena o di un'intera serata.

L'approccio è discreto ma preciso, attento alla qualità, alla semplicità e all'atmosfera più che alla struttura, lasciando che siano il luogo, la cucina e l'ambiente a guidare l'esperienza.

# Bites

Bocconcini ispirati alla cultura italiana dell'aperitivo



Hummus di ceci, paprika affumicata, salsa tahina, pita croccante

**€ 20,00**

Ostriche mediterranee (3 pz), centrifugato di cetriolo e sedano

**€ 25,00**

Crudo di ricciola, salsa agli agrumi locali, julienne di verdure biologiche

**€ 25,00**

Mini panini di astice al vapore, insalata, maionese al limone di Sorrento, erba cipollina

**€ 28,00**

Code croccanti di gamberoni in pasta kataifi, salsa agrodolce all' aceto di mele

**€ 25,00**

Baccalà in tempura al nero di seppia, emulsione di pomodoro di Sorrento

**€25,00**

Toast di pan brioche con tartare di chianina,  
foglia di capperi, senape, ricotta al limone biologico

**€ 25,00**

Spiedini di polpette di pollo panate alle erbe, salsa allo yogurt greco

**€ 22,00**

Prosciutto Iberico "Pata Negra" (40 gr), pane della casa  
ed emulsione di pomodori locali

**€ 30,00**

Cubi dorati di parmigiana di melanzane,  
salse di pomodori San Marzano e mozzarella di bufala

**€20,00**

# Vista Sky Signatures

I nostri piatti iconici, pensati sempre per la condivisione



Tartare di tonno, peperoncini verdi agli agrumi,  
crumble di tarallo al finocchietto, salsa piccante

**€ 35,00**

Polpo grigliato, emulsione ai ricci di mare, patate al prezzemolo

**€ 40,00**

Capesante scottate, broccoli saltati, bottarga di tonno,  
fresella di Agerola alle mandorle

**€ 40,00**

Filetti di spigola in foglia di limone biologico, pesto di olive nere,  
scarola saltata alla napoletana

**€ 45,00**

Trancetto di ricciola scottata, zucchine locali in varie consistenze

**€ 45,00**

Tagliata di filetto di chianina in crosta di erbe,  
marmellata di cipolle rosse di Tropea, verdure di stagione

**€ 50,00**

Pluma Iberica alla griglia, salsa agrodolce al Passito di Pantelleria,  
purea di patate al tartufo nero

**€ 60,00**

Cous cous con verdure biologiche, profumi mediorientali, frutta secca,  
intingolo siciliano, feta grigliata al miele

**€ 35,00**

# For the Table

Piatti da condividere,  
realizzati per una vera esperienza mediterranea



## **Crudo Mediterraneo**

4 Gamberi rossi siciliani, 4 ostriche mediterranee  
con centrifugato di cetriolo e sedano, crudo di ricciola con salsa agli  
agrumi locali e julienne di verdure biologiche,  
tartare di tonno con peperoncini verdi e salsa piccante

**€ 150,00**

## **Catalana di Crostacei**

astice, gamberi rossi, scampi, patate,  
pomodorini del Vesuvio, cipolle rosse di Tropea marinate

**€ 170,00**

## **Il Caviale**

Caviale Beluga (30 gr) con crostini della casa,  
cetrioli, patate rosolate e burro salato

**€ 220,00**

## **Giardino Mediterraneo**

carne vegana con salsa mediterranea alle erbe,  
hummus di ceci con paprika affumicata e salsa tahina,  
pita croccante alle erbe, bocconcini di parmigiana di melanzane  
su coulis di pomodoro biologico, feta fondente su cous cous di verdure  
ai profumi mediorientali

**€ 120,00**

# To finish

Dessert da condividere o gustare individualmente



Crema catalana aromatizzata alla liquirizia di Calabria

**€ 20.00**

Cheesecake allo yogurt greco, croccante alle mandorle,  
fragole in diverse consistenze

**€ 20.00**

Il nostro tiramisù

**€ 20.00**

Variazione di tre cioccolati con lampone

**€ 20.00**

Sorbetto al limone biologico di Sorrento e basilico


**€ 18.00**

Gran plateau con frutta biologica di stagione  
ed assortimento di sorbetti della casa

**€ 35.00**

Selezione di formaggi di pregio, frutta secca,  
confetture, miele

**€ 35,00**

A decorative border consisting of ten horizontal rows of a light blue zigzag pattern, framing the central text.

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



Vista  
SKYBAR & DINING