

# RESTAURANT IL VIZIETTO

tel. +39 0436 860789

open 12.30/23.00 non stop

## PRINCIPI...

- "dal Contadino... al Casaro..." 18 €  
Caponata di melanzane... con selezione di formaggi e salumi al coltello... mostarde...  
Selection of cheeses and salami... mixed vegetables... marmalades...
- Tapas di vitello... "140 gr" ... 17 €  
Guancia di vitello cotta dolcemente... riduzione al vino rosso... crema di patate...  
Veal cheek braised gently... red wine sauce... cream of potatoes...
- Sua maestà la melanzana 15 €  
Parmigiana di melanzane... pomodoro... mozzarella... basilico...  
Eggplant Parmesan... aubergines... tomato... mozzarella cheese... basil...
- Hereford Prime al coltello... 19 €  
Tartare di manzo irlandese... burrata Pugliese... acciughe...  
Beef tartare... burrata cheese... anchovies...
- Il Crudo del Vizietto... 28 €  
La nostra selezione Gambero rosso... scampi... ostrica... salmone...  
Selection of raw fish... red shrimps... scampi... oyster... salmon... prawns...
- La vostra selezione di Crudo di mare...  
Gambero rosso... / red shrimps... (pz) 4 €  
Mazzancolla... / prawn... (pz) 4 €  
Ostrica... / oyster... (pz) 4 €  
Scampo... / scampi... (pz) 4 €
- Tartare di mare mista... 25 €  
Tartare di tonno e di salmone... burrata pugliese...  
Tuna and salmon tartare... burrata cheese...
- Tartare di tonno... burrata pugliese... 19 €  
Tuna tartare... burrata cheese...
- Tartare di salmone... burrata pugliese... 18 €  
Salmon tartare... burrata cheese...
- Polpo sbattuto e affogato... 17 €  
Polpo... vellutata di legumi... verdure di stagione... spuma di ricotta...  
Steamed octopus... cream of legumes... seasonal vegetables... ricotta cheese...
- Gamberoni dello zio Ciccio... 18 €  
Gamberoni... zucca... vellutata di patate...  
King prawns... yellow squash pumpkin... cream of potatoes...

## PASTE

- Caçio e Pepe... come da felice... 15 €  
Tonnarelli... pecorino... pepe...  
Spaghetti... pecorino cheese and black pepper...
- Amatriciana... a modo nostro... 16 €  
Tonnarelli... guanciale... ciliegino... pecorino...  
Crispy bacon... cherry tomatoes... pecorino cheese...
- Carbonara... old style... 16 €  
Tonnarelli... guanciale... uova... pecorino...  
Crispy bacon... eggs... pecorino cheese...
- Gricia... "per i nostalgici" 16 €  
Tonnarelli... guanciale... pecorino... pepe...  
Crispy bacon... pecorino cheese and black pepper...
- Acqua... uova e farina... 15 €  
Pasta ripiena fatta in casa... prodotti stagionali...  
la proposta varia settimanalmente...  
Homemade stuffed Ravioli of the day... fresh seasonal products...
- Tagliatella della nonna... 17 €  
Tagliatelle in guisa di ragu' di selvaggina... grana gran riserva...  
Homemade tagliatella... cherry tomatoes... wild meat... parmesan cheese...
- Patate Viola e Scampi... 19 €  
Gnocchi di patate viola... zucca... taleggio... Scampi... guanciale croccante...  
Purple potato gnocchi... yellow squash pumpkin... taleggio cheese...  
Scampi... crispy smoked ham...
- Super Spaghettone... 18 €  
Spaghettone... molluschi... mitili... ciliegino...  
Thick spaghetti... molluscs... mussels... cherry tomatoes...
- Acqua... uova... farina... del Pescatore... 19 €  
Pasta ripiena fatta in casa... quello che il mercato del pesce ci offre...  
Homemade stuffed pasta... fish market daily products...

## RISI E ZUPPE...

- Dal Contadino... 15 €  
Zuppa o vellutata di verdure... legumi... tuberi...  
Soup or cream of the day... vegetables... beans... lentils... tubers...
- Acquerello... 18 €  
Risotto... riduzione al Lagrein... zucca... guanciale...  
Risotto... yellow squash pumpkin... Lagrein red wine sauce... crispy bacon...
- Risotto Viziato... 20 €  
Risotto... pescato del giorno... gamberi... scampi... molluschi...  
Fish of the day risotto... prawns... scampi... red shrimp... mussels...

## CARNI, PESCI E CROSTACEI...

- Gran fritto di mare... 26 €  
Servito su cornocopia... calamari... gamberi... paranza... verdure...  
Selection of fried seafood and vegetables... calamari...  
king prawns... paranza
- "Vizietto" di Pesci... 33 €  
Cacciucco! pescato del giorno... crostacei... molluschi... mitili...  
Soup fish of the day... prawn... shrimp... scampi... mussels... tomatoes...
- Filetto di pescato... 26 €  
Filetto di pescato... patate... olive... verdure di stagione...  
capperi... pomodorini...  
Fish of the day... cooked in the oven... served with potatoes...  
seasonal vegetables... olives... cappers...
- Maiolino... 24 €  
Filetto di maiolino rosato... patate... fonduta... verdure...  
Suckling pig fillet... potatoes... fonduta cheese... mixed vegetables...
- Brasato di cervo... 25 €  
Bocconcini di cervo brasati a bassa temperatura... ginepro...  
frutti rossi... vellutata di polenta al taleggio...  
Deer stew cooked at low temperature... juniper... Red fruit...  
cream of polenta with taleggio cheese...
- Guancia di vitello... "220 gr" ... 25 €  
Guancia di vitello cotta dolcemente... riduzione al vino rosso...  
crema di patate...  
Veal cheek braised gently... red wine sauce... cream of potatoes...  
mixed seasonal vegetables...
- Filetto di manzo Irlandese "Ripasso" ... 30 €  
Filetto di manzo... riduzione al Ripasso... patate... verdure di stagione...  
Irish Beef fillet... Ripasso red wine sauce... potatoes... seasonal vegetables...
- Chateaubriand 2-4 persone/people 100 gr... 11 €  
Primo taglio del Filetto di manzo (600gr - 1000 gr)... patate... verdure di stagione...  
Beef fillet... potatoes... seasonal vegetables... minimum 600gr max 1000 gr...

## LA GRIGLIA DEL PESCATORE...

- Grigliata mista... 33 €  
scampi... mazzancolle... polipo... tranci di pescato...  
verdure miste di stagione...  
Mixed grilled fish... scampi... prawns... octopus... fish of the day...  
mixed seasonal vegetables...
- Gamberoni griglia... verdure miste di stagione... 27 €  
Grilled king prawns... mixed seasonal vegetables...
- Polpo griglia... verdure miste di stagione... 25 €  
Grilled octopus... mixed seasonal vegetables

## DOLCI....

- Tiramisù 9 €  
Tortino al cioccolato 9 €  
Cheesecake 9 €  
Semifreddo 9 €  
Gelato 7 €  
Sorbetto 6 €  
Frutta 9 €

# Champagne e Bollicine

Dom Perignon € 380,00

Cristal Roederer € 400,00

Krug € 370,00

Ruinart Blanc De Blanc € 160,00

Laurant Perrier Rosè € 160,00

Il Mosnell Franciacorta Brut € 44,00

Il Mosnell Franciacorta Saten € 58,00

Le Marchesine Franciacorta € 35,00

MONTEROSSA Franciacorta Brut € 44,00

MONTEROSSA Franciacorta Coupè € 52,00

MONTEROSSA Franciacorta Rosè € 55,00

Bellavista Franciacorta € 70,00

CA' Del Bosco Prestige € 70,00

Merotto Bareta Prosecco Brut € 29,00

# Vini Bianchi

## Slovenia

Nando Jakot Tokai € 35,00

## Croazia

Palcic Leonardo Malvasia Istria € 35,00

## Germania

Dr. Fisher Riesling Trocken € 35,00

## California

MER SOLEIL Chardonnay € 149,00

## Francia

Chablis € 46,00

Sauvignon € 43,00

Pouilly fumé € 51,00

Pouligny Montrachet € 145,00

## Austria

NIKOLAIHOF Gruner Veltiner Federspiel AR € 48,00

NIKOLAIHOF Federspiel Von Stein Riesling BL € 52,00

NIKOLAIHOF Smaragd Von Stein Riesling VI € 86,00

NIKOLAIHOF Gruner Veltiner Auslese RO € 154,00

## Piemonte

CERETTO Blangè Arneis € 39,00

Gavi di Gavi Bergaglio € 29,00

## Trentino Alto Adige

VALLAROM Chardonnay	€ 35,00
SANCT VALENTIN Chardonnay	€ 54,00
SANCT VALENTIN Sauvignon	€ 56,00
VIGNAIOLO FANTI Nosiola delle Dolomiti	€ 35,00
BARON WIDMANN Pinot Bianco	€ 42,00
TERLAN Lunare Gewuerztraminer	€ 82,00
PACHERHOF Muller Thurgau	€ 34,00
PACHERHOF Silvaner	€ 34,00
VALLE ISARCO Kerner	€ 29,00
VALLE ISARCO Gewuerztraminer	€ 29,00
VALLE ISARCO Muller Thurgau	€ 28,00
BOZEN Sauvignon Mock	€ 30,00
BOZEN Gewuerztraminer Kleinstei	€ 38,00
HOFSTAETTER Pinot Bianco	€ 28,00
HOFSTAETTER Gewuerztraminer	€ 35,00
HOFSTAETTER Chardonnay	€ 28,00

## Veneto

PIEROPAN Soave Classico	€ 29,00
PIEROPAN Soave Calvarino Garganega e Trebbiano	€ 45,00
Breganze di Breganze Maculan	€ 26,00
Venegazzù Incrocio Manzoni	€ 26,00
DAL MASO Gambellara	€ 26,00

## Friuli Venezia Giulia

JERMANN Vinnæ Ribolla	€ 41,00
JERMANN Were Dreams Chardonnay	€ 95,00
JERMANN Pinot Grigio	€ 38,00
LE VIGNE DI ZAMO Pinot Grigio	€ 32,00
LA VIARTE Sauvignon	€ 33,00
LA VIARTE Friulano	€ 33,00
LIS NERIS Chardonnay	€ 35,00
LIVIO FELLUGA Pinot Grigio	€ 43,00
LIVIO FELLUGA Sharis Chardonnay Ribolla	€ 34,00
MARCO FELLUGA Pinot Grigio	€ 32,00

## Toscana

ROCCA DELLE MACIE Vermentino	€ 28,00
Vernaccia di San Gimignano	€ 28,00

## Umbria

Antinori Cervaro della Sala	€ 85,00
-----------------------------	---------

## Lazio

Casal del Giglio Satrico	€ 27,00
--------------------------	---------

## Marche

COLONNARA Verdicchio Cuprese	€ 27,00
------------------------------	---------

## Abruzzo

Pecorino	€ 27,00
Passerina	€ 27,00

## Campania

Falanghina O.375	€ 14,00
Falanghina	€ 27,00
Greco di Tufo O.375	€ 15,00
Greco di Tufo	€ 29,00
Fiano	€ 27,00

## Puglia

Leone de Castris Messapica Verdeca	€ 27,00
------------------------------------	---------

## Sicilia

Grillo	€ 27,00
--------	---------

## Sardegna

GALLURA CANAYLI	€ 29,00
CAPICHERA Vermentino	€ 87,00

# Vini Rossi

## Francia

Chateau Moulin Laroque Pinotage	€ 89,00
Dourthe Bordeaux	€ 41,00
Chateau le Tour de Mons	€ 48,00

## Germania

BASSERMANN E JORDAN Pinot Nero	€ 48,00
--------------------------------	---------

## California

CAYMUS Zinfandel Napa Valley Cabernet Sauvignon	€ 135,00
DUCKHORN VINEYARDS Cabernet Sauvignon	€ 165,00
SHAFER Napa Valley Cabernet Sauvignon	€ 155,00

## Sud Africa

NEIL ELLIS Cabernet Sauvignon	€ 48,00
LAIBACH Pinotage	€ 52,00
NEIL ELLIS Pinotage Stellenbosch 2011	€ 85,00

## Piemonte

CERETTO Bernardina Nebbiolo	€ 48,00
CERETTO Rossana Dolcetto D'Alba	€ 36,00
CERETTO Barbaresco Asji	€ 77,00
PELLISSERO Barbaresco Vanotu	€ 110,00
OBERTO Barbera	€ 29,00
OBERTO Rocche Barolo	€ 170,00
SANDRONE Barolo Cannubi	€ 172,00
BRAIDA BRICCO DELL'UCCELLONE Barbera	€ 105,00
LA SPINETTA Barbaresco 2006	€ 260,00
MOCCAGATTA Barbaresco 2001	€ 280,00
CONTERNO Barolo 2004	€1500,00
CONTERNO Barolo Monfortino Riserva 2001	€2500,00

## Trentino Alto Adige

KELLEREI BOZEN ST Magdalener Schiava e Lagrein 0,375	€ 14,00
KELLEREI BOZEN ST Magdalener Schiava e Lagrei	€ 27,00
HOFFSTATTER Steiraffler Lagrein	€ 47,00
HOFFSTATTER Riserva Mazon Pinot Nero	€ 79,00
HOFFSTATTER Meczan Pinot Nero	€ 33,00
BARONE DE CLES Teroldego Rotaliano	€ 35,00
MANINCOR Mason Bio Pinot Nero	€ 62,00
TERLAN Siebeneich Merlot	€ 45,00
TERLAN Pinot Nero	€ 35,00
FRANZ HAAS Pinot Nero	€ 57,00
FRANZ HAAS Pinot Nero Riserva	€ 91,00
LAGEDER CONUS Lagrein Riserva	€ 42,00
LAGEDER Mimùt Pinot Nero Riserva	€ 47,00
KELLEREI BOZEN Mumelter Cabernet	€ 73,00
ST. MAGDALENA GRIESER Lagrein	€ 28,00

## Veneto

DAL MASO Casara Roveri Colli Berici Merlot	€ 46,00
VENEGAZZÙ Capo di Stato 0,375	€ 57,00
VENEGAZZÙ Capo di Stato	€ 110,00
BONOTTO DELLE TEZZE Raboso Piave	€ 32,00
BONOTTO DELLE TEZZE Malanotte	€ 61,00
MASI Costasera Amarone 0,375	€ 53,00
MASI Costasera Amarone	€ 105,00
LE SALETTE I Progni Ripasso	€ 38,00
LE SALETTE Marega Amarone	€ 93,00
LE SALETTE Le Pergole	€ 172,00
MASI Campofiorin 0,375	€ 18,00
MASI Campofiorin	€ 35,00

## Friuli Venezia Giulia

LA VIARTE Schioppettino	€ 60,00
RUSSIZ SUPERIORE Cabernet Sauvignon	€ 43,00
RUSSIZ SUPERIORE Merlot	€ 43,00
Le Vigne di Zamò Refosco	€ 32,00

## Toscana

MASTROJANNI Brunello di Montalcino	€ 98,00
MASTROJANNI Schiena D'Asino Brunello di Montalcino	€ 235,00
MASTROJANNI Rosso di Montalcino	€ 42,00
TENUTA DI SAN GUIDO SASSICAIA Bolgheri	€ 390,00
TENUTA DELL'ORNELLAIA	€ 370,00
CASTELLO DI AMA Chianti Classico	€ 85,00
POLIZIANO Lohsa Morellino di Scansano	€ 29,00
POLIZIANO Rosso di Montepulciano	€ 30,00
POLIZIANO Nobile di Montepulciano	€ 47,00
ANTINORI TIGNANELLO	€ 180,00
LE SERRE NUOVE Bolgheri	€ 105,00
SASSOALLORO Biondi Santi	€ 56,00
ORNELLAIA Le Volte	€ 54,00

## Marche

Lacrima di Morro	€ 29,00
------------------	---------

## Lazio

CASALE DE GIGLIO Shiraz	€ 29,00
CASALE DE GIGLIO Shiraz O,375	€ 15,00



## Campania

Macchialupa Aglianico € 28,00

## Puglia

Salice Salentino € 28,00

Primitivo € 28,00

Negroamaro € 28,00

AGRICOLA VALLONE Gratticiaia € 110,00

ATTANASIO Primitivo di Manduria 3 l. € 340,00

## Sardegna

CONTINI Inu Cannonau Riserva € 38,00

SANTADI Terre Brune Carignano € 89,00

Contini Tonaghe Cannonau € 28,00

## Sicilia

Nero D'Avola € 28,00

## Vini Rosati

### Trentino Alto Adige

Hofstaetter Lagrein Rosè € 28,00

## Puglia

LEONE DE CASTRIS

Five Rose's Negroamaro e Malvasia € 28,00

## Vini Dolci

### Friuli Venezia Giulia

Cà Ronasca Picolit € 55,00

### Veneto

Cà Rugate l'Eremita € 55,00

Pergole Vece le Salette Recioto € 75,00

## Sicilia

Passito di Pantelleria € 55,00

## Vini della Casa

Scaraffato o calici... vari uvaggi...

House Wine in bottle or carafe various blends

Calice / Glass	€	5,00
Caraffa / Carafe 0.25	€	8,00
Caraffa / Carafe 0.50	€	14,00
Caraffa / Carafe 1 l.	€	24,00

## Birre

Ichnusa	€	6,00
Menabrea Ambrata	€	6,00
Birra delle Dolomiti	€	5,00

## Analcolici

Coca Cola	€	4,00
Coca Cola Diet	€	4,00
Fanta	€	4,00
Lemonsoda	€	4,00
Tonica	€	4,00
The freddo limone/pesca	€	4,00
Succo di frutta	€	4,00

## Alcolici

### Amari

Brancamenta	€	4,00
Fernet Branca	€	4,00
Averna	€	4,00
Lucano	€	4,00
Montenegro	€	4,00
Braulio	€	4,00
Del Capo	€	4,00
Jagermeister	€	4,00

## Rum

Bacardi Bianco	€	6,00
Hurricane	€	7,00
Santa Teresa	€	7,00
J. Bally	€	8,00
Diplomatico	€	9,00

## Liquori

Limoncello	€	4,00
Mirto	€	4,00
Liquirizia	€	4,00
Amaretto Disaronno	€	4,00
Passito di Pantelleria	€	5,00
Vecchia Romagna	€	4,00
Sambuca	€	4,00
Grand Marnier	€	4,00
Cointreau	€	4,00
Tequila Bianca / Scura	€	4,00
Pimm's	€	4,00
Campari	€	4,00
Aperol	€	4,00
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	€	4,00

## I classici

Aperol Spritz	€	6,00
Campari Spritz	€	6,00
Hugo	€	6,00
Negroni	€	10,00
Americano	€	10,00
Martini	€	10,00

## Wiskey ... Single Malt ...

Glen Grant	€	6,00
Jack Daniel's	€	8,00
Southern Comfort	€	7,00
Black Label	€	8,00
Chivas Regal	€	8,00
Laphroaig	€	9,00
Glenlivet	€	10,00
Talisker	€	10,00
Oban	€	11,00
Lagavulin	€	11,00

## Vodka

Moskovskaya	€	6,00
Stolichnaya	€	6,00
Zubrowka	€	6,00
Grey Goose	€	9,00

## Gin

Gordon's	€	6,00
Tanqueray	€	7,00
Hendrick's	€	9,00

## Cognac

Hennessy	€	8,00
----------	---	------

## Grappe

Cumino	€	4,00
Bianca Morbida della Casa	€	4,00
Barrique della Casa	€	4,00
Bianca Premium	€	6,00
Barricata Premium	€	6,00