

# 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*

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

E così, abbiamo creato tre percorsi diversi, uno di terra, uno d'acqua e uno tutto vegetale. 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

*"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*

## THREE ROUTES, TO WANDER THROUGH TASTE WITHOUT MOVING FROM HERE

*We have created three different routes, a land one, a water one and a 100% vegetarian one. 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

---

## IL NOSTRO PENSIERO PER TUTTI

Menù completamente vegetariano che esprime tutta la dedizione dello chef verso il mondo vegetale  
*Vegetarian menu, which expresses all the chef dedication to the plant world*

### 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*

### RED CARPET

Risotto al peperone rosso, la sua teriyaki, caprino di mandorla,  
olive nere e olio al dragoncello (6,7,8)

*Creamy risotto with red pepper, teriyaki pepper sauce,  
almond cheese, black olive and tarragon oil*

### COME UN'INSALATA DI PATATE

Patata, aglio, olio e prezzemolo (7)

*Potato, garlic, extra vergin olive oil and parsley*

### CAROTA, MANDORLA E AGRUMI

Mousse allo yogurt e arancia, mandorla in diverse consistenze  
e gelato alla carota (1,3,7,8)

*Yogurt and orange mousse, almond in difference consistencies  
and carrot ice cream*



Abbinamento vini 3 calici 60€

Wine pairing 3 glasses 60€

Abbinamento 4 calici 80€

Wine pairing 4 glasses 80€

IL MENÙ AL COSTO DI 125 € A PERSONA SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO  
E NON È SOVRAPPONIBILE

*The menù priced at 125 € per person is for the entire table and cannot be stacked*



LARIOHOTELS

# VISTA

VERONA

★★★★L

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

---

## IL NOSTRO PENSIERO DI TERRA E TERRITORIO

Menu che esprime la voglia di raccontare il territorio in cinque passaggi legati al mondo animale e vegetale  
*Menu that expresses the desire to tell the story of the territory in 5 steps of animal and vegetable nature*

### UOVO ALL'UOVO

(Finto uovo di pollo, zabaione salato al tuorlo, 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*

### INSOLITA LESSINIA

Pithivier di coniglio, jus al tartufo nero e dragoncello, broccoletto di Custoza fondente (1,7,9,12)

*Rabbit pithivier, black truffle and tarragon jus and Custoza broccoli*

### UN FAGIANO IN VIGNA

Raviolo doppio di fagiano, Comtè 40 mesi, gel di uva nera fermentata e riso Thai croccante (1,3,7,9)

*Pheasant ravioli, 40 months aged Comtè cheese, fermented black grape sauce and crispy Thai rice*

### LONDON CALLING

Controfiletto di cervo, verza e salsa Cumberland (7,9,12)

*Venison sirloin, cabbage and Cumberland sauce*

### CHOCODREAM

(Soufflè al cioccolato 64% del Madagascar e sorbetto al lampone) (3,7,8)

*Dark chocolate (64% Madagascar) soufflè and raspberry sorbet*



Abbinamento vini 3 calici 60€

Wine pairing 3 glasses 60€

Abbinamento 4 calici 80€

Wine pairing 4 glasses 80€

IL MENÙ AL COSTO DI 140 € A PERSONA SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO  
E NON È SOVRAPPONIBILE

*The menù priced at 140 € per person is for the entire table and cannot be stacked*



LARIONHOTELS

# VISTA

VERONA

★★★★L

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

---

## IL NOSTRO PENSIERO IN LAGUNA

Menù che racconta in 6 passaggi la ricerca dello chef nel nostro Mare Adriatico

*Menu that tells in 6 steps the chef's research in our Adriatic Sea*

### ACHROME DI ALICI

Alice marinata, salsa di pinoli, fichi e latte di cocco, gel di tosazu e colatura (3,4,5,8)

*Marinated anchovy, fig, pinenuts and coconut milk sauce, tosazu gel and Cetara anchovy pouring*

### SCAMPO LATTE E MIELE

Scampo demi-cuit, salsa di latte alla vaniglia Madagascar, oabika e olivello spinoso (2,3,5,7)

*Langoustine demi-cuit, Madagascar vanilla and milk sauce, oabika and sea buckthorn*

### TROPPO GNOCCHO

Gnocco ripieno di cozze, crema di zucca, caviale asetra e molluschi (1,2,3,14)

*Potato filled gnocchi with mussels, pumpkin cream, caviar and clams*

### MARINARA IN BIANCO

Fusillone cotto in acqua di pomodoro e brodo di pesce, seppia, capperi e prezzemolo (1,3,5,14)

*Fusillone Pasta cooked in tomato water and fish broth, cuttlefish, caper and parsley*

### CODA ANNI 90

Rana pescatrice in crosta di brioche, finocchio all'arancia e pepe di Sechuan,

salsa al bacon affumicato (1,2,3,7,12)

*Monkfish in brioche crust, fennel with orange and Sechuan pepper, smoked bacon sauce*

### MELODIA D'AUTUNNO

Castagna, nocciola e ribes nero (1,3,7,8)

*Chestnut, hazelnut and black currant*



Abbinamento vini 3 calici 60€

Wine pairing 3 glasses 60€

Abbinamento 4 calici 80€

Wine pairing 4 glasses 80€

IL MENÙ AL COSTO DI 165 € A PERSONA SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO  
E NON È SOVRAPPONIBILE

*The menu priced at 165 € per person is for the entire table and cannot be stacked*



LARIOHOTELS

# VISTA

VERONA

★★★★L

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

---

## DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI SELEZIONE BERNARDINELLI

*Bernardinelli cheese tasting (7)*

Selezione di tre formaggi - *Selection of three cheeses*

€ 18

Selezione di cinque formaggi - *Selection of five cheeses*

€ 25

## DEGUSTAZIONE DI TRE GELATI O TRE SORBETTI ARTIGIANALI (3,7)

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

€ 17

# VISTA

VERONA

★★★★L

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

---

## À LA CARTE

SINGOLO PIATTO

bevande escluse

*1 dish of your choice - beverages excluded*

**€ 50**

2 PIATTI A SCELTA

bevande escluse

*2 dishes of your choice - beverages excluded*

**€ 90**

3 PIATTI A SCELTA

bevande escluse

*3 dishes of your choice - beverages excluded*

**€ 120**

4 PIATTI A SCELTA

bevande escluse

*4 dishes of your choice- beverages excluded*

**€ 150**

# VISTA

VERONA

★★★★L

## RISTORANTE SOTTOVOCE

---

### ALL DAY MENU

#### INSALATA NIZZARDA

*'Nizzarda' salade, anchovies, eggs, tuna, potatoes, green beans (3,4)*

€28

#### CAESAR SALAD DI POLLO

*Chicken Ceasar salad (1,3,4,7,10,11)*

€24

#### CAESAR SALAD DI GAMBERI

*Prawns Ceasar salad (1,2,3,4,7,10,11)*

€28

#### CLUB SANDWICH

*Pollo, pomodoro, insalata, uova, maionese, bacon (1,3,11)*

*Chicken, tomatoes, green salad, eggs, mayonnaise, bacon*

€26

#### VISTA FASSONA BURGER

*Vista Fassona burger con formaggio Monte Veronese, lattuga, pomodoro e maionese (1,3,7,11)*

*Vista Fassona beef burger with Monte Veronese Cheese, lettuce, tomatoes and mayonnaise*

€30

#### BACCALA MANTECATO

*Chips di polenta di storo e cipolla rossa (4,5,12)*

*'Baccalà', Storo corn chips and red onion*

€28

#### VITELLO TONNATO

*Patata al limone del garda, foglie di capperi e sedani (3,4,5,9,10)*

*Veal with tuna sauce, Garda lemon potatoes, caper leaves and celery*

€30

#### TAGLIATELLA LA DELICATA FRACASSO

*Pomodoro e basilico (1)*

*Tagliatelle Pasta Fracasso, tomato and basil*

€28

#### GNOCCO DI PATATA

*al pesto, gamberi e pomodoro confit (1,2,7)*

*Potato gnocchi, basil pesto, prawn and confit tomato*

€35

#### FILETTO DI MANZO

*Patate novelle e salsa all'amarone (7,12)*

*Beef tenderloin, new potatoes and Amarone sauce*

€48

#### SALMONE MARINATO IN CASA

*Composta di mele cotogne e spinacino (4)*

*Homemade marinated salmon, quince compote and spinach*

€35

#### TIRAMISÙ MODERNO (1,3,7,8)

*Tiramisù new style*

€20

#### DEL CIOCCOLATO NOI USIAMO TUTTO

*Consistenze, temperature e profumazioni di cioccolato (1,7,8)*

*Texture, temperature and flavours of chocolate*

€20



LARIOHOTELS



# 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*

