

RISTORANTE SOTTOVOCE



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

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

RISTORANTE SOTTOVOCE



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

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

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

I SANDWICH DEL VISTA

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*

€ 35

CLUB SANDWICH

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

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

€ 30

BAGEL CON SALMONE AFFUMICATO

avocado e cream cheese (1,3,4,7)

Bagel with smoked salmon, avocado and cream cheese

€ 20

VISTA

VERONA

RISTORANTE SOTTOVOCE

ANTIPASTI

CAESAR SALAD DI POLLO (1,3,4,7,10,11)

Chicken Ceasar salad

€ 28

CAESAR SALAD DI GAMBERI (1,2,3,4,7,10,11)

Prawns Ceasar salad

€ 32

SASHIMI DI RICCIOLA

ajo blanco e carpaccio di melone (1,4,8)

Amberjack Sashimi, Ajo Blanco, and Melon Carpaccio

€ 38

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI PASTIFICIO FELICETTI

alla carbonara (1,3,7)

Spaghetti with carbonara sauce

€ 35

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

su fonduta di parmigiano reggiano (1,3,7,9)

Risotto with basil pesto, served with green bean and potato salad

€ 35

GNOCCO AL POMODORO E BASILICO (1,3,7)

Gnocchi with tomato sauce and basil

€ 30



VISTA

VERONA

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

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO

Spinacino baby, rosti di patate e salsa all'amarone (7,12)

Beef tenderloin, baby spinach, rosti of potatoes and Amarone sauce

€ 50

POLPO ARROSTO ALLA LUCIANA (4)

Luciana-Style Roasted Octopus

€ 55

PARMIGIANA DI MELANZANE (1,2,3,7)

Eggplant parmigiana

€ 35

DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

dal cuore morbido e gelato alla vaniglia - Attesa 12 minuti (1,3,7)

Chocolate coulant cake with vanilla ice-cream - 12 minute wait

€ 20

TARTELLETTA DI FRUTTA FRESCA

con crema alla vaniglia (1,3,7,8)

Fresh fruit tartlet with vanilla cream

€ 20

GELATI & SORBETTI

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

Our homemade selection of three ice cream or three sorbet

€ 20



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

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

 [vistaverona5L](#)

 [vistaverona5I](#)

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

 [vistaverona5L](#)

 [vistaverona5I](#)

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

