

## *Le Vistaero*

Dal 1870, questo esercizio di grande prestigio, che all'epoca si chiamava già LE VISTAERO, ha conservato intatta la sua notorietà. Costruito come ristorante, ha saputo adattarsi alle diverse epoche. All'inizio del secolo, fu trasformato in albergo di 5 camere. Durante la guerra, LE VISTAERO fu distrutto, poi negli anni '50 fu ricostruito come hotel-ristorante di 25 camere. Nel 1986-1987, LE VISTAERO fu trasformato nell'attuale Palace di 68 camere, il VISTA PALACE HOTEL. Il ristorante gastronomico dell'hotel ha conservato la prestigiosa denominazione di un tempo, LE VISTAERO, ed è ormai noto e riconosciuto come parte integrante del Vista Palace Hôtel.

**Il ristorante Le Vistaero è aperto 7 giorni su 7, tutto l'anno, la sera, dalle 19.30 alle 22.00 (22.30 in estate).**

### *Il Capocuoco, Charles Séméria*

Dopo un'esperienza di oltre vent'anni presso le cucine dei migliori esercizi della Costa Azzurra, La Chèvre d'Or, La Réserve de Beaulieu, Le Grand Hôtel du Cap Ferrat, Le Négresco e Le Royal Riviera, Charles Séméria ha assunto le redini delle cucine del Vistaero, ristorante panoramico del Vista Palace Hôtel.

« Attorno ad ogni piatto, cerco di creare un giusto equilibrio tra i sapori; una ricerca incessante, di cui ogni giorno sono protagonisti prodotti genuini, secondo la ricchezza che offrono i mercati della regione; ciò mi permette di elaborare una cucina autentica e raffinata, nella quale trovano la migliore espressione i frutti e gli ortaggi mediterranei di stagione. Nato in questa regione, amo cucinare ricette tradizionali, aggiungendovi un tocco personale di creatività e d'immaginazione, per presentare ai miei commensali tutti i profumi della Provenza. »

#### **Charles Séméria**

e tutta l'équipe del Vistaero vi augurano di trascorrere un piacevole momento in loro compagnia. Buon appetito!

### **Gli antipasti dell'estate**

*Foie gras d'anatra pressato, melone, prosciutto di Parma, sciroppo di finocchio* 22 €

*Pesto ghiacciato di astice e coniglio al rosmarino* 16 €

*Seppia alla piastra, frittelle leggere di fiori di zucca, salsa ai piquillos* 16 €

*Tartara di salmone fresco e affumicato, caviale d'Aquitania, socca al pepe* 24 €

### **I pesci e i crostacei**

*Medaglione di pescatrice arrosto al sale affumicato, funghi porcini e gnocchi al sugo di crostacei* 42 €

*Caramella di branzino al fiore di zucca, verdure all'olio extra vergine* 33 €  
(Creazione per Marine, 1988)

*Snack di grossi scampi, pomodori Roma e pesche, sugo alle mandorle dolci* 33 €

*Filetto di orata reale e ravioli nizzardi al vapore, tartufo estivo grattugiato* 27 €

### **I tagli di carne e di pollame**

*Costolette d'agnello arrostate al lardo di maiale nero di Bigorre, carciofi, cipollotti bianchi, salsa al garam masala* 44 €

*Suprême di faraona arrosto alla maggiorana, risotto ai cantarelli e salsa al prezzemolo* 21 €

*Tournedos di filetto di manzo ripieno di polpa di granchio, verdure croccanti e chutney di soia, mango e frutto della passione* 35 €

*Doppia costata di vitello cotta in pentola, verdure di stagione saltate in padella, salsa all'aceto balsamico invecchiato (2 pers.)* 77 €

### **Formaggi freschi e stagionati**

Assortimento di tre formaggi al latte di capra,  
pecora e vacca 12 €

Bruschetta all'aglio, sorbetto al sedano, insalatina  
croccante 12 €

---

### **«Menù Degustazione Estate 2009»**

Tartara di salmone fresco e affumicato, caviale  
d'Aquitania, socca al pepe

Caramella di branzino al fiore di zucca, verdure  
all'olio extra vergine (Creazione per Marine, 1988)

Costolette d'agnello arrostate al lardo di maiale nero  
di Bigorre, carciofi, cipollotti bianchi, salsa al  
garam masala

Bruschetta all'aglio, sorbetto al sedano, insalatina  
croccante

Matrimonio di prugne e albicocche in sorbetto,  
vellutata allo zenzero candito, mikado feuilleté al  
cioccolato

Pasticcini mignon

**85 €**

---

Manzo d'origine tedesca, razza Simmental, nato, allevato  
e macellato in Germania

Agnello d'origine francese, nato, allevato e macellato in  
Francia

Vitello d'origine francese, nato, allevato e macellato in  
Francia

Maiale nero di Bigorre/Francia, nato, allevato e  
macellato in Francia

### **I dolci immaginati e creati dal nostro Maestro Pasticcere, Pascal Hairabédian**

Matrimonio di prugne e albicocche in sorbetto,  
vellutata allo zenzero candito, mikado feuilleté al  
cioccolato 12 €

Fragoline di bosco al naturale, smoothie di melone  
alla vaniglia 18 €

«Macarré» tutto cioccolato alla marmellata e ai  
lamponi freschi 15 €

Dolce freddo marmorizzato fragola-pompelmo,  
insalata acidula al Grand Marnier 14 €

Soufflé caldo al ribes nero e sorbetto di mascarpone  
16 €

---

### **Le proposte del giorno: 58 €**

Antipasto, piatto (carne o pesce),  
formaggio o dessert

**Secondo la ricchezza del mercato del giorno, lo chef  
consiglia**