

taste& share

Premium Finger Food

IMPORTANTE: Se siete soggetti intolleranti o allergici chiedete allo staff la tabella degli allergeni del menu. Nonostante garantiamo una preparazione separata in accordo con quanto da lei indicato, vogliamo sottolineare che non possiamo garantire la completa assenza di contaminazioni crociate dovuta agli spazi ridotti della nostra cucina e all' intensa attività durante il servizio.

IMPORTANT: If you have any food allergies or intolerances please ask the staff for the allergy tableau. Although we guarantee a separate preparation for your meal according to your dietary requirement, we cannot exclude a cross contamination because of the tiny space of our cooking area and of the intense activity during the service.



Via Crawford, 85 - 80065 S. Agnello di Sorrento (Na)
Tel. +39 081 8781352 - Fax +39 081 8781581
www.mediterraneosorrento.com - info@mediterraneosorrento.com

purecomadv.it

Vista Sky Bar

TASTE & SHARE

Premium Finger Food

@vistaskybar | @mediterraneosorrento | #theplacetobe

SEA DISHES

RAW - CRUDI

Half dozen Oysters “Fines de Claire” served with a shot of Cucumber & Green Apple € 28,00

6 Ostriche “Fines de Claire” accompagnate da Shot al Cetriolo e Mela Verde
Best With: Champagne Moët Ice

18 gr Italian Caviar served with Homemade bread crouton, Potatoes “Nature” and Premium organic Butter € 40,00

18 gr Caviale Italiano Servito con Crostini di Pane della Casa, Patate al Naturale e Burro Premium
Best With: Moët & Chandon Reservé Impériale

Cantabrian Anchovies fillets with Salted Butter, Cucumber Julienne, Soy Sprouts and Homemade Crackers € 22,00

Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico con Burro Salato, Julienne di Cetrioli, Germogli di Soja e Crackers della Casa
Best With: Costiera Spritz Signature Cocktail

Raw Fish: 2 Red Shrimps, 2 Langoustines, 2 mini fresh Fish Tartare, 2 fresh Fish Carpaccio € 32,00

Il Crudo: 2 Gamberi rossi, 2 Scampi, 2 Mini-tartare e 2 carpaccio di Pesce fresco
Best With: Moët Pornstar Martini Signature Cocktail

Plateau Royal Raw fish: 4 Red Shrimps, 4 Langoustines, 2 mini fresh Fish Tartare, 2 fresh Fish Carpaccio, 4 Oysters, 18 gr Italian Caviar € 95,00

Il Crudo Royal: 4 Gamberi Rossi, 4 Scampi, 2 mini Tartare, 2 carpaccio di Pesce fresco, 4 Ostriche, 18 gr Caviale Italiano
Best With: Champagne Dom Perignon P2

HOT - CALDI

“Baccalà” Codfish Bites in Black Tempura with Centrifugate of Local Tomatoes € 28,00

Cuori di Baccalà In Tempura Nera servita con Centrifugato di Pomodoro Sorrentino
Best With: Smoky Mary Signature Cocktail

Seared Red Tuna bites in Sesame Crust with Soy Eggplants and a light Wasabi Mayo € 28,00

Tonno Rosso Scottato in Crosta di Sesamo con Melanzane alla Soja e Maionese leggera al Wasabi
Best With: Tokyo Sour Signature Cocktail

Pan fried Scallops on a Zucchini Sauce with dust of local bread “Tarallo” € 28,00

Cappesante Scottate con Polvere di Tarallo Napoletano e Salsa alle Zucchine
Best With: Exotic Signature Cocktail

Crispy King Prawns tails rolled in Kataifi with a Sweet and Sour Sauce from Apple Vinegar € 28,00

Code di Gamberoni Croccanti in Pasta Kataifi con Salsa Agrodolce all' Aceto di Mele
Best With: Vista Caipiroska Signature Cocktail

Whole Lobster pan-grilled served with homemade Mayo and Local Herbs dressing € 50,00

Astice intero scottato servito con Maionese della casa ed Intingolo alle Erbe Locali
Best With: Champagne Dom Perignon

VEGETARIAN DISHES

Quinoa Salad with feta Cheese, Organic Tomatoes, Black Olives, crunchy Bread Crumble and Local herbs € 20,00

Insalata di Quinoa con Feta, Pomodoro locale Organico, Olive nere, Crumble di Biscotto di Grano e Erbe locali
Best With: Mediterraneo Signature Gin & Tonic

Seasonal Bio Vegetable Tempura served with a Sweet and Sour Sauce from Apple Vinegar € 20,00

Tempura di Verdure Bio di Stagione con Salsa Agrodolce all' Aceto di Mele
Best with: Dubl Esse Rosè Italian Metodo Classico wine

Selection of Premium Italian Cheeses with Honey and Mustards € 28,00

Selezione di Formaggi Pregiati Italiani con Miele e Mostarde
Best With: Champagne Moët & Chandon Grand Vintage

MEAT DISHES

House marinated Beef Carpaccio with a Smoked Eggplants cream and Local Provolone Cheese bites € 25,00

Carpaccio di Fassona in marinatura e speziatura lenta servito con Crema di Melanzane affumicate e spicchi di Provolone del Monaco
Best With: Smoky Mary Signature Cocktail

Spicy Sticks of pulled Pork breaded in Panko served with our Tomatoes and Syrentum beer flavoured Sweet and Sour Sauce € 24,00

Sticks di Costine di Maiale speziate e panate al pane Panko con nostra Salsa Agrodolce di Pomodoro e Birra Syrentum
Best With: Syrentum Margarita Signature Cocktail

Breaded Lolly pops of Oriental spiced Chicken with Yogurt Sauce € 24,00

Lollipops di Pollo ai Saponi orientali con Salsa allo Yogurt
Best With: Oriental Express Signature Gin & Tonic

DESSERTS

Seasonal Fuit cut with a red berries Sauce € 15,00

Tagliata di frutta estiva con Salsa ai Frutti Rossi

Best With: Moët ice Kiss Signature Cocktail

Lemon Tart with lightly marinated fruit in figs liqueur and Lemon Cream € 15,00

Tartelletta con Crema al Limone e Frutta di Stagione leggermente marinata in liquore di Fico
Best with: Very Cool Signature Cocktail

Variation of Chocolate desserts € 16,00

Il Cioccolato in diverse forme e consistenze
Best with: Moka Martini Signature Cocktail