



Visiwa

Beach Resort & Italian Restaurant

Carta del ristorante

Restaurant menu

Guida al menù

Menu guide



Senza glutine

Gluten free

Piatti privi di glutine negli ingredienti. Segnalare al personale in caso di celiachia conclamata: la cucina non dispone di linea separata.

No gluten-containing ingredients. Please inform our staff in case of coeliac disease: the kitchen has no dedicated line.



Vegetariano

Vegetarian

Nessun ingrediente di origine animale macellata; può contenere latticini e uova.

No slaughtered-animal ingredients; may contain dairy and eggs.



Vegano

Vegan

Nessun ingrediente di origine animale.

No animal-derived ingredients.



Pasta fresca fatta in casa

Homemade pasta

Pasta preparata quotidianamente nella nostra cucina.

Pasta made fresh daily in our kitchen.



Maiale

Pork

Contiene carne di maiale o suoi derivati.

Contains pork or pork derivatives.

Tutti i nostri antipasti o contorni sono serviti con focaccia cotta nel nostro forno a legna, inclusa.

Every starter or side dish is served with focaccia baked in our wood-fired oven, included.

Per ulteriori proposte vegane e senza glutine chiedete al nostro personale di sala.

For additional vegan and gluten-free options please ask our staff.

Antipasti*

Starters

Polipo croccante su crema di patate e olio al rosmarino 🌿	2100
<i>Crispy octopus on potato purée with rosemary oil</i>	
Tartare di tonno, crema di avocado e cipolle caramellate 🌿	2000
<i>Tuna tartare, avocado cream and caramelised onions</i>	
Tonno sashimi con wasabi, salsa di soia e zenzero marinato	1850
<i>Tuna sashimi with wasabi, soy sauce and marinated ginger</i>	
Tris di carpaccio di pesce 🌿	2000
<i>Trio of fish carpaccio</i>	
Insalata di mare 🌿	2150
<i>Seafood salad</i>	
Insalata di granchio 🌿	2300
<i>Crab salad</i>	
Mozzarella fior di latte con prosciutto crudo di Parma 🍷 🌿	2500
<i>Mozzarella fior di latte with Parma ham</i>	
Carpaccio di angus, parmigiano e rucola 🌿	2000
<i>Angus carpaccio with parmesan shavings and rocket</i>	
Caprese di mozzarella con pomodoro, basilico e origano 🌿 🌿	1650
<i>Caprese with mozzarella, tomato, basil and oregano</i>	
Melanzane alla parmigiana 🌿	1450
<i>Aubergine parmigiana</i>	
Bruschetta pomodoro e basilico 🌿 🌿	900
<i>Bruschetta with tomato, basil and extra virgin olive oil</i>	

*Tutti i nostri antipasti o contorni sono serviti con focaccia cotta nel nostro forno a legna, inclusa.
Every starter or side dish is served with focaccia baked in our wood-fired oven, included.

Primi piatti di mare

Seafood first courses

Tonnarelli freschi all'aragosta

2550

Tonnarelli (square spaghetti) with lobster

Ravioli neri con sugo all'aragosta

2550

Black ravioli with lobster sauce

Tagliolini al granchio

2500

Tagliolini (thin ribbon pasta) with crab

Spaghetti alla pescatora

2300

Spaghetti with seafood

Penne gamberi e zucchine

2200

Penne with prawns and courgettes

Spaghetti alle vongole

2200

Spaghetti with clams

Calamarata di paccheri

2100

Paccheri (giant macaroni) with squid sauce

Primi piatti di terra

Meat & vegetarian first courses

Pasta al pomodoro 🌿 🌿

Pasta with fresh tomato sauce

1200

Tonnarelli cacio e pepe 🍷 🌿

Tonnarelli (square spaghetti) with pecorino and black pepper

2000

Ravioli ricotta e spinaci al burro 🍷 🌿

Ravioli with ricotta and spinach in butter sauce

1900

Tagliatelle alla bolognese 🍷

Tagliatelle with bolognese meat sauce

1800

Spaghetti alla carbonara 🍷 🍷

Spaghetti carbonara, with eggs, pecorino and cured pork

2100

Zuppe

Soups

Zuppa di pomodoro 🌿 🍷

Tomato soup

1100

Zuppa di cipolle 🌿 🍷

Onion soup

1100

Secondi piatti

Main courses

Gran grigliata mista di pesce con aragosta 	6000
<i>Mixed grilled seafood platter with lobster</i>	
Aragosta alla griglia — 500 g 	5500
<i>Grilled lobster — 500 g</i>	
Aragosta alla catalana — 500 g 	5500
<i>Catalan-style lobster — 500 g</i>	
Jumbo gamberoni alla griglia 	6000
<i>Grilled jumbo prawns</i>	
Granchio dal guscio morbido in tempura	3000
<i>Soft-shell crab tempura</i>	
Filetto di pesce in salsa di lime 	2300
<i>Fish fillet in lime sauce</i>	
Filetto di pesce alla griglia 	2200
<i>Grilled fish fillet</i>	
Tonno alla griglia 	2200
<i>Grilled tuna</i>	
Calamari alla griglia 	2200
<i>Grilled squid</i>	
Fritto misto di pesce	2300
<i>Mixed fried fish</i>	
Anelli di calamari fritti	2200
<i>Fried squid rings</i>	

Secondi piatti

Main courses • continua / continued

Tagliata di angus al rosmarino 🍷	2400
<i>Sliced grilled angus with rosemary</i>	
Filetto di angus al pepe verde 🍷	2400
<i>Angus fillet with green pepper sauce</i>	
Filetto di angus alla griglia 🍷	2200
<i>Grilled angus fillet</i>	
Salsiccia italiana alla brace 🍷 🍷	1900
<i>Grilled Italian sausages</i>	
Scaloppina di vitello in salsa di lime	1900
<i>Veal escalope in lime sauce</i>	
Straccetti di pollo al curry	1900
<i>Chicken strips in curry sauce</i>	
Pollo grigliato 🍷	
<i>Grilled chicken</i>	
mezza porzione / half	1350
porzione intera / full	2400

South African Steak

Ribeye steak — 350 g 🌿

5500

Entrecôte di manzo tenera e succosa, cotta alla griglia per esaltarne la marezzatura e il sapore intenso

Tender, juicy grilled beef entrecôte, cooked to bring out its marbling and full-bodied flavour

Porterhouse steak — 1 kg circa 🌿

10500

Porterhouse alla griglia, cotta alla perfezione per esaltare la tenerezza e il gusto intenso del taglio

Grilled porterhouse steak, cooked to perfection to highlight the tenderness and bold flavour of this premium cut

Lamb chop 🌿

3000

Costolette di agnello "frenched", grigliate alla perfezione per esaltare il sapore delicato e la tenerezza della carne

"Frenched" lamb chops, grilled to perfection to enhance the delicate flavour and tenderness of the meat

Contorni*

Side dishes

Patate fritte  

French fries

650

Patate al forno   

Oven-baked potatoes

650

Purè di patate  

Mashed potatoes

650

Verdure grigliate   

Grilled vegetables

650

Spinaci   

Spinach

650

Insalata mista   

Mixed salad

650

Pomodoro e cipolle (kachumbari)   

Tomatoes and onions

650

Riso bollito   

Boiled rice

650

*Tutti i nostri antipasti o contorni sono serviti con focaccia cotta nel nostro forno a legna, inclusa.
Every starter or side dish is served with focaccia baked in our wood-fired oven, included.

Poke, sandwiches and salad

Solo a pranzo / Lunch only

Poke di tonno	2500
Riso Thai, tartare di tonno, mango, avocado, rucola, iceberg, salsa d'ostriche, semi di sesamo <i>Thai rice, tuna tartare, mango, avocado, rocket, iceberg lettuce, oyster sauce, sesame seeds</i>	
Poke di granchio	2400
Riso Thai, granchio sfilacciato, gamberi, iceberg, rucola, tartare d'ananas, maionese leggermente speziata <i>Thai rice, pulled crab, prawns, iceberg lettuce, rocket, pineapple tartare, lightly spiced mayonnaise</i>	
Poke di pollo teriyaki	2200
Riso Thai, pollo teriyaki, avocado, ciliegini, iceberg, rucola, mandorle, sesamo, scaglie di grana, cipollotto <i>Thai rice, teriyaki chicken, avocado, cherry tomatoes, iceberg lettuce, rocket, almonds, sesame seeds, parmesan shavings, spring onions</i>	
Hamburger di manzo con patatine fritte 🍷	2000
Medaglione di manzo macinato cotto alla griglia, bacon croccante, mozzarella, pomodoro, rucola, pane rustico sfornato al momento (salse servite a parte) <i>Grilled beef patty with crispy bacon, mozzarella, tomato and rocket in freshly baked rustic bread (sauces served on the side)</i>	
Club sandwich con patatine fritte 🍷	1800
Pane in cassetta tostato, prosciutto cotto, bacon, formaggio, lattuga, pomodoro e maionese <i>Toasted sandwich bread, baked ham, bacon, cheese, lettuce, tomato and mayonnaise</i>	
Insalatona di pollo 🌱	1900
Misto di insalata verde, pollo alla griglia, pomodoro e carote <i>Mixed green salad, grilled chicken, tomato and carrots</i>	
Insalatona di tonno 🌱	1900
Tonno fresco scottato, pomodorini, rucola, cipolla, olive e capperi <i>Seared fresh tuna, cherry tomatoes, rocket, onion, olives and capers</i>	
Caprese di mozzarella con pomodoro, basilico e origano 🌱 🌱	1650
<i>Caprese with mozzarella, tomato, basil and oregano</i>	

Pizza

Focaccia  	750
Olio extravergine di oliva e origano <i>Extra virgin olive oil and oregano</i>	
Focaccia con verdure grigliate  	1250
Con verdure grigliate <i>With grilled vegetables</i>	
Focaccia con crudo di Parma e burrata 	2200
Focaccia, prosciutto crudo di Parma e burrata <i>Focaccia, Parma ham and burrata</i>	
Marinara  	1450
Pomodoro, aglio e origano <i>Tomato, garlic and oregano</i>	
Margherita 	1550
Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomato, mozzarella and basil</i>	
Margherita burrata 	2200
Pomodoro, mozzarella, burrata e pomodorini <i>Tomato, mozzarella, burrata and cherry tomatoes</i>	
Napoletana	1650
Pomodoro, mozzarella e acciughe <i>Tomato, mozzarella and anchovies</i>	
Romana	1700
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e capperi <i>Tomato, mozzarella, anchovies, oregano and capers</i>	
Funghi 	1750
Pomodoro, mozzarella e funghi champignon <i>Tomato, mozzarella and champignon mushrooms</i>	

Pizza

continua / continued

Norma 	1750
Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata e basilico <i>Tomato, mozzarella, aubergine, salted ricotta and basil</i>	
Quattro formaggi 	1800
Mozzarella, gorgonzola, fontina e parmigiano <i>Mozzarella, gorgonzola, fontina and parmesan</i>	
Vegetariana 	1750
Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate <i>Tomato, mozzarella and grilled vegetables</i>	
Vegetariana rossa  	1650
Pomodoro e verdure grigliate (senza formaggio) <i>Tomato and grilled vegetables (no cheese)</i>	
Cotto 	1750
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella and baked ham</i>	
Prosciutto e funghi 	1750
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon <i>Tomato, mozzarella, baked ham and champignon mushrooms</i>	
Diavola 	1750
Pomodoro, mozzarella e salame piccante <i>Tomato, mozzarella and spicy salami</i>	
Salsiccia 	1750
Pomodoro, mozzarella e salsiccia <i>Tomato, mozzarella and sausage</i>	
Saporita 	1900
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla e salame piccante <i>Tomato, mozzarella, sausage, onions and spicy salami</i>	

Pizza

continua / continued

Boscaiola 🍷🍷	1900
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon e salsiccia <i>Tomato, mozzarella, champignon mushrooms and sausage</i>	
Biancaneve 🍷🍷	1900
Mozzarella, gorgonzola e prosciutto cotto <i>Mozzarella, gorgonzola and baked ham</i>	
Capricciosa 🍷🍷	1850
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi champignon e acciughe <i>Tomato, mozzarella, baked ham, artichokes, olives, champignon mushrooms and anchovies</i>	
Quattro stagioni 🍷🍷	1850
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive <i>Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes and olives</i>	
Hawaii 🍷🍷	1850
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas <i>Tomato, mozzarella, baked ham and pineapple</i>	
Prosciutto crudo 🍷🍷	2000
Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma <i>Tomato, mozzarella and Parma ham</i>	
Amici miei 🍷🍷	2000
Focaccia con prosciutto crudo di Parma, pomodoro fresco, rucola e scaglie di parmigiano <i>Focaccia with Parma ham, fresh tomatoes, rocket and parmesan shavings</i>	
Calzone 🍷🍷	1750
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella and baked ham</i>	
Calzone Visiwa 🍷🍷	2000
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e funghi champignon <i>Tomato, mozzarella, spicy salami and champignon mushrooms</i>	

Pizza

continua / continued

Bolognese

1750

Pomodoro, mozzarella e ragù di carne

Tomato, mozzarella and meat ragout

Pugliese

1750

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

Tomato, mozzarella, tuna and onions

Chicken

1850

Pomodoro, mozzarella e pollo arrosto

Tomato, mozzarella and roast chicken

Watamu

2000

Pomodoro, mozzarella e misto di pesce

Tomato, mozzarella and mixed fish

Dolci

Desserts

Tiramisù 	1200
<i>Tiramisu</i>	
Crepe alla Nutella 	1200
<i>Nutella crepe</i>	
Panna cotta alla vaniglia  	900
<i>Vanilla panna cotta</i>	
Cheesecake al mango 	900
<i>Mango cheesecake</i>	
Piatto di frutta mista   	900
<i>Mixed fresh fruit</i>	
Sorbetto al limone / passion fruit / sorbetto del giorno   	1000
<i>Con vodka, servito in flûte</i> <i>Lemon, passion fruit or sorbet of the day, with vodka, served in a flute glass</i>	
Sorbetto   	750
<i>Analcolico</i> <i>Alcohol-free</i>	
Affogato al caffè  	700
<i>Vanilla ice cream with hot espresso</i>	
Gelato artigianale (vari gusti) — una pallina  	400
<i>Artisanal ice cream (assorted flavours) — one scoop</i>	



Višiva

Beach Resort & Italian Restaurant