

Il Pranzo e la Cena in Terrazza

Dalle ore 12.00 alle ore 15.00 e dalle ore 19:30 alle ore 00:00

Gli Chef

Stefano Cerveni

e

Salvatore Demuro,

la Brigata dell'Osteria

Vi propongono

I Grandi Classici dell'Osteria con Vista

Degustazione di Ostriche Amélie Accompanate dalle Loro Salse
Taste of Amélie Oysters with a Selection of Sauces

Linguine Grezze Cavalier Cocco Cacio&Pepe, Tartare di Gambero
Rosso di Mazara del Vallo
Linguine Pasta with Cacio Cheese and Pepper, Raw Sicilian Red Prawns Tartare

La Costoletta di Vitello alla Milanese della Tradizione
Traditional Milanese Veal Chop

Antipasti

Uovo Bio Morbido, Cavolfiore, Crema di Nocciola, Crumble di Parmigiano Reggiano e Tartufo Nero
Soft Egg, Cauliflower, Halzenut Cream, Parmigiano Cheese Crumble and Black Truffle

Culaccia Stagionata di Parma, Salame Strolghino, Gnocco Fritto
Cured Parma Culaccia Ham, Strolghino Salami, Fried "Gnocco"

Carpaccio Tiepido di Fassona, Noci Caramellate, Castelmagno e Puntarelle
Warm Raw Fassona Beef Tartare, Caramelized Walnuts, Castelmagno Cheese and Chicory

Battuta di Scampi Mediterranei, Crema Acida, Caviale Tradition Calvisius e Polvere di Arancia Candita
Raw Mediterranean Prawns Tartare, Sour Cream, Traditional Calvisius Caviar and Candied Orange Powder

Filetto di Sgombro Croccante ai Sapori Mediterranei
Crispy Mackerel Fillet, Mediterranean Flavours

Primi Piatti

Spaghetti di Gragnano, Pomodoro San Marzano... "con Vista"
Gragnano Spaghetti, San Marzano Tomato

Risotto alle Cime di Rapa, Burrata Pugliese e Peperone Crusco
Risotto with Turnip Tops, Burrata Cheese and Sun Dried Crusco Pepper
(minimo per due/minimum for two)

Fagottelli di Pasta Fresca Ripieni di Coda di Bue, Raspadura e Lime
Home Made Ravioli Filled with Oxtail, Raspadura Cheese and Lime

Gnocchi di Patate in Guazzetto di Frutti di Mare e Salicornia
Potatoes Gnocchi with Seafood Sauce and Glasswort

Vellutata di Zucca, Gamberi Rossi ed Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Creamy Pumpkin, Red Prawns and Traditional Balsamic Vinegar from Modena

Secondi Piatti

Morbido di Manzo "48 ore", Mayonese al Mango, Spinacino un Po' Piccante
Soft Rib of Beef 48h, Mango Mayonnaise, Slightly Spicy Baby Spinach

Rollè di Coniglio "al Cucchiaio", Ripieno di Castagne al Rosmarino, Polenta Croccante
Rabbit Roll filled with Chestnut Cream with Rosemary and Crispy Polenta

Sedano Rapa & Tartufo Nero
Celeriac & Black Truffle

Spigola, Lenticchie di Castelluccio e Foglia d'Ostrica
Seabass, Lentils and Oyster Leaf

Polpo Laccato alla Soia e Peperone Dolce, Catalogna Saltata e Sesamo Bianco
Octopus with Soya and Sweet Pepper, Bitter Chicory and White Sesame

Dessert

Semifreddo Banana-Lime, Terra Grùè di Cacao, Spuma di Cioccolato e Chips di Banana
Banana-Lime Parfait, Cocoa Bean Powder, Chocolate Foam and Banana Chips

Composta di Fragole e Rabarbaro, Biscotto Mirliton al Pistacchio, Cremoso alla Fragola e Sorbetto al Pompelmo Rosa
Rhubarb and Strawberries Compote, Pistachio Mirliton Biscuit, Strawberry Cream and Pink Grapefruit Sorbet

Crème Brulée al Pralinato di Nocciola, Crumble al Timo e Sorbetto alla Pera
Hazelnut Praline Crème Brulée, Thyme Crumble and Pear Sorbet

Sfera di Mousse al Cioccolato Fondente 58%, Cuore di Zabaione Liquido, Anello di Biscotto Breton all'Avena e Gelée
al Gianduja Salato
58% Dark Chocolate Mousse Sphere, Eggnog Cream, Oat Breton Biscuit Ring and Salty Gianduja Jelly

Tartelletta Risotto alla Milanese
Puffed Rice Tarte Milanese Style (with Saffron)

Cheese Cake Vegano ai Frutti di Bosco
Vegan Cheese-Cake with Wild Berries