

Il Pranzo in Terrazza
(dalle ore 12.00 alle ore 15.00)

I Grandi Classici dell'Osteria con Vista

Battuta di Fassona Piemontese, Polvere d'Arancia, Spuma di Burrata Pugliese e Caviale Tradition Royal
Calvisius

*Raw Fassona Beef Tartare, Orange Powder, Burrata Cheese Mousse and Traditional Royal Calvisius
Caviar*

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

Le nostre insalate a piatto unico / Our single plate salads

Classica

Spinacino Croccante, Burrata, Aceto Balsamico, Pinoli e Noci
Crunchy Baby Spinach, Burrata Cheese, Balsamic Vinegar, Pine Nuts and Walnuts

Tiepida

Puntarelle, Polpo, Olive Taggiasche , Pomodorini Confit
Puntarelle Chicory, Octopus, Ligurian Olives, Confit Cherry Tomatoes

Antipasti

Millefoglie di Baccalà Mantecato e Polenta, Olio di Capperi
Creamed Codfish Millefeuille and Polenta, Oil of Capers

Carpaccio di Manzo Marinato alle Erbe, Radicchio Agrodolce e Tartufo Nero
Beef Carpaccio Marinated with Herbs, Sweet and Sour Red Chicory and Black Truffle

Sformatino di Zucca, Vellutata ai Formaggi Dolci e Mostarda di Cremona
Pumpkin Mini Flan, Sweet Cheeses and Mustard Cream from Cremona

Soffice di Cavoli, Broccoli Sautè ed Alici del Cantabrico
Cabbages Mousse, Sauteed Broccoli and Cantabrian Anchovies

Primi Piatti

Pasta e Fagioli della Tradizione
Traditional Pasta with Beans

Spaghetto al Ricordo d'una Casa per Appuntamenti
Spaghetti Pasta at the Memory of a Brothel House

Casoncelli d'oca, Vellutata di Taleggio, Salvia Croccante
Home Made Ravioli "Casoncelli" with Goose, Taleggio Cheese Cream, Crunchy Sage

Risotto alla Milanese, Ossobuco di Vitello e Gremolada (Piatto Unico)
Risotto with Saffron, Braised Veal Shank and Gremolade (Main Course)

Secondi Piatti

Spigola, Pomodoro Bruciato, Mela Verde e Germogli di Rafano
Sea-Bass, Smoked Tomato, Green Apple and Horseradish Sprouts

Cassoeula Vegetariana
Stewed Savoy Cabbage and Vegetables

Filetto di Vitello al Rosa, Sedano Rapa, Cime Piccanti
Veal Fillet, Celeriac, Spicy Greens

Stinco di Maialino Croccante, Purea di Patate e Cipolle Borettane Agrodolce
Crunchy Suckling Pig Shank, Mashed Potatoes and Sweet and Sour Onions

Dessert

Semifreddo alla Liquirizia, Crumble Vaniglia e Bon-Bon al
Cioccolato

Licorice Parfait, Vanilla Crumble and Chocolate BonBon

Tiramisù al Caffè d'Orzo

Barley Coffee Tiramisu

Cheese-Cake Vegano ai Frutti di Bosco

Vegan Cheese-Cake with Wild Berries Flavoured

Crème Brûlée alla Carota e Arancio

Carrot and Orange Crème Brûlée

Gelati e Sorbetti

Ice Creams and Sorbets

Macedonia di Frutta

Fresh Fruit Salad