

**La Cena in Terrazza**  
dalle ore 19:30 alle ore 23:00

**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*

**Antipasti**

Prosciutto di Maiale Nero, Pan Brioche e Giardiniera di Verdure

*Black Pig Ham, Brioche Bun and Pickled Vegetables*

Un'Idea di Parmigiana di Melanzane

*Eggplant Parmigiana Style*

Degustazione di Ostriche Ameliè Accompanate dalle Loro Salse

*Taste of Ameliè Oysters with a Selection of Sauces*

Astice, Pomodoro Bruciato, Riso Soffiato e Germogli di Rafano

*Lobster, Smoked Tomato, Puffed Rice and Horseradish Sprouts*

€ 24

Tagliatina Tiepida di Petto d'Anatra al Rosa, Crumble di Lamponi, Rapa Agrodolce

*Sliced Warm Duck Breast, Raspberries Crumble, Sweet-and-Sour Turnip*

## Primi Piatti

Fagottelli ripieni di Zafferano Liquido, Ragù di Ossobuco e Gremolada  
*Home Made Ravioli Filled with Saffron, Braised Veal Shank Ragout and Gremolade*

Risotto Mantecato ai Carciofi Morbidi e Croccanti, Bottarga di Tonno  
*Risotto with Soft and Crispy Artichokes, Tuna Roe*  
(minimo per due/*minimum for two*)

Tubetti Rigati, Piselli e Fave, Totani, Ragù di Scorfano ed il suo Consommè  
*Tubetti Pasta, Peas and Broad Bean, Squids, Scorpion Fish Soup*

Zuppa di Asparagi, Uovo Morbido e Tartufo Primaverile  
*Asparagus Soup, Soft Egg and Spring Truffle*

Fusilloni al Ragù Sfilacciato d'Anatra e Erbe Primaverili  
*Fusilloni Pasta with Duck Ragout and Spring Herbs*

## Secondi Piatti

Morbido di Manzo 48h, Mayonese al Mango, Spinacino Piccante  
*Soft Rib of Beef 48h, Mango Mayonnaise, Spicy Baby Spinach*

Maialino Croccante alle Erbe, Millefoglie di Patate alla Crema  
*Crunchy Suckling Pig, Sliced Potatoes with Cream*

Polpo Planciato, Emulsione di Curry, Scalogno Agrodolce e Quinoa Croccante  
*Sauteed Octopus, Curry Emulsion, Sweet and Sour Shallot and Crispy Quinoa*

Morone, Asparagi al Burro e Spugnole  
*Yellow Bass, Butter Asparagus and Morel Mushrooms*

La Cassoeula Vegetariana  
*Stewed Savoy Cabbage and Vegetables*

## Dessert

Tarte Tatin Scomposta di Mele, Spuma al Caramello e Gelato alla  
Vaniglia del Madagascar

*Apple Tarte Tatin, Caramel Mousse and Vanilla Ice Cream*

Charlotte alle Pere, Caramello Mou, Gelato alla Cannella e Salsa alla Mandorla

*Pear Charlotte, Caramel Toffee, Cinnamon Ice Cream and Almond Sauce*

Cheese Cake Vegano ai Frutti di Bosco e Fiori Eduli

*Vegan Cheese-Cake with Wild Berries and Edible Flowers*

Tartelletta Risotto alla Milanese

*Puffed Rice Tarte Milanese Style (with Saffron)*

Anello di Mousse al Cioccolato, Cuore di Mandarino, Crumble di

Meringa al Pistacchio

*Chocolate Mousse Ring, Heart of Tangerin and Pistachio Meringue Crumble*

Gelati e Sorbetti

*Ice Creams and Sorbets*