

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 Emiliano, Pan Brioche e Concassea di Pomodoro
Emilian Black Pig Ham, Brioche Bun and Diced Tomatoes

Patata al Sale Ripiena, Soffice di Formaggi Dolci, Tartufo Nero e Sedano Rapa Fondente
Potato Cooked in Salt filled with Sweet Cheese, Black Truffle and Celeriac Fondue

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

Insalata di Songino, Germogli e Fiori, Quaglia Croccante, Aceto Balsamico e Foie Gras
Songino Salad, Sprouts and Edible Flowers, Crunchy Quails, Balsamic Vinegar and Foie Gras

Primi Piatti

Fagottelli di Casseoula, Burro Versato, Parmigiano Croccante
Home Made Ravioli Filled with Pork and Savoy Cabbage, Butter, Crispy Parmesan Cheese

Risotto Cavolo Nero, Pecorino Romano e Zeste di Limone
Risotto with Black Cabbage, Sheep's Cheese and Lemon Zest

Spuma di Patate Affumicate, Mazzancolle Sautè, Capperi Croccanti e Alici del Cantabrico
Smoked Potatoes Foam, Sauteed King Prawns, Crunchy Capers and Cantabrian Anchovies

Gnocchi di Barbabietola e Capesante
Beetroots Home Made Gnocchi and Scallops

Fusilloni al Ragù Sfilacciato d'Anatra e Spinacino Croccante
Fusilloni Pasta with Duck Ragout and Crispy Baby Spinach

Secondi Piatti

Manzo all'Olio della Tradizione con Polenta
Traditional Stewed Beef with Polenta

Guancia di Vitello Brasata, Crema di Sedano Rapa e Lampone
Braised Veal Cheek, Celeriac and Raspberry Cream

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

Morone, Spinaci al Burro e Spugnone
Bass, Butter Spinach and Morel Mushrooms

Cavolfiore Arrostito, Tartufo e Zucca
Roasted Cauliflower, Truffle and Pumpkin

Dessert

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

Apple Tarte Tatin, Caramel Mousse and Vanilla Ice Cream

Panna Cotta al Melograno , Gelato allo Zenzero e Soffice Biscotto alla Mandorla di Avola

Pomegranate Panna Cotta Pudding, Ginger Ice Cream and Soft Almond , Biscuit

Paradiso alle Castagne , Spuma di Cachi Vaniglia e Crumble ai Fiocchi di Avena

Chestnuts Cake, Persimmons Foam and Oat Flakes Crumble

Cheese Cake Vegano ai Frutti di Bosco e Fiori Eduli

Vegan Cheese-Cake with Wild Berries and Edible Flowers

Tartelletta Risotto alla Milanese con Vista

Puffed Rice Tarte Milanese Style (with Saffron)

Semifreddo al Cioccolato Bianco e Lampone , Spugna di Nutella ,

Cre moso di Cioccolato al Latte e Fave di Tonka e Gelato al Cioccolato Fondente e Cardamomo

*White Chocolate and Raspberry Parfait, Nutella Spounge, Creamy Chocolate and Tonka Beans with Dark
Chocolate and Cardamom Ice Cream*

Gelati e Sorbetti

Ice Creams and Sorbets