

**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

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 Accomagnate 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

Pollo Croccante, Spuma di Topinambur Affumicato e Salsa Barbecue

Crunchy Chicken, Smoked Jerusalem Artichokes Mousse and Barbecue Sauce

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 Cavolo Nero, Pecorino Romano e Zeste di Limone
Risotto with Black Cabbage, Pecorino Cheese and Lemon Zest
(minimo per due/*minimum for two*)

Tubetti Rigati, Broccoli al Limone, Totani, Ragù di Scorfano ed il suo Consommè
Tubetti Pasta, Broccoli with Lemon, Squids, Scorpion Fish Soup

Gnocchi d'Asparagi, Raspadura e Tartufo Nero Pregiato
Home Made Gnocchi with Asparagus, Raspadura Cheese and Fine Black Truffle

Fusilloni al Ragù Sfilacciato d'Anatra e Erbe Invernali
Fusilloni Pasta with Duck Ragout and Winter Herbs

Secondi Piatti

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

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

Il Carciofo alla Giudia
Deep Fried Artichokes

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