

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*

Intensa

Rucola, Avocado, Pomodoro Ciliegia, Cipolla di Tropea
Rocket Salad, Avocado, Cherry Tomatoes, Red Onions from Tropea

Delicata

Lattuga, Mela Golden, Tofu marinato al Dragoncello, Noci
Lettuce, Golden Apple, Marinated Tofu with Tarragon, Walnuts

Romana

Carciofi Tagliati Sottili, Pomodorini Canditi, Scaglie di Pecorino
Thin Sliced Artichokes, Candied Tomatoes, Pecorino Cheese

Ligure

Julienne di Seppia, Fagiolini Verdi, Pesto al Basilico, Pinoli Tostati
Julienne of Cuttlefish, Green Beans, Basil Pesto Sauce, Toasted Pine Nuts

Antipasti

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

Culatello di Zibello, Salame Strolghino, e Gnocco Fritto
Culatello Ham, Strolghino Salami and Fried "Gnocco"

Il Carciofo alla Romana in Nuova Versione
The Roman Artichoke in a New Version

Broccolo Romanesco, Alici del Cantabrico, Olio e Peperoncino
Romanesco Broccoli, Cantabrian Anchovies, Oil and Chili Peppers

Primi Piatti

Zuppa di Asparagi, Uovo Morbido e Parmigiano Croccante
Asparagus Soup, Poached Egg and Crispy Parmesan Cheese

Spaghetti di Gragnano, Pomodoro San Marzano e Basilico
Spaghetti Pasta From Gragnano, San Marzano Tomato and Basil

Gnocchetti di Patate, Capesante, Cipollotto e Caviale d'Aringa
Potatoes Gnocchi, Scallops, Spring Onions and Herring Caviar

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

Risotto alla Milanese con Gremolada
Risotto with Saffron and Gremolade

Secondi Piatti

Polpo&Piselli
Octopus & Peas

Scaloppa di Spigola, Carciofi Croccanti e Mentuccia
Baked Escalope of Sea Bass, Crunchy Artichokes and Wild Mint

La Cassoeula Vegetariana
Stewed Savoy Cabbage and Vegetables

Costolette di Agnello Scottadito, Caponata di Melanzane e Pomodorini
Lamb Chops in a Breadstick, Warm Sweet and Sour Vegetables "Caponata" and Cherry Tomatoes

Dessert

Semifreddo Amaretto, Carpaccio d'Ananas al Timo e Spuma di Pesca Bianca
Amaretto Parfait, Thyme Flavoured Pineapple Carpaccio and White Peach Mousse

Tiramisù al Caffè d'Orzo
Barley Coffee Tiramisu

Crème Brûlée al Cioccolato Bianco e Frutto della Passione
White Chocolate Crème Brûlée and Passion Fruit

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

Gelati e Sorbetti
Ice Creams and Sorbets

Macedonia di Frutta
Fresh Fruit Salad