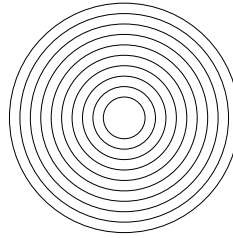


# Terrazza Triennale

*Osteria con vista*



## Menu di San Valentino 14 Febbraio

Stuzzichino di Benvenuto dello Chef  
*Welcome from our Chef*

**A seguire...**  
**Following...**

Degustazione di Ostriche Ameliè  
*Taste of Ameliè Oysters*

Astice, Crema di Pomodoro Bruciato, Riso Soffiato e Germogli di Rafano  
*Lobster, Smoked Tomato Cream, Puffed Rice and Horseradish Sprouts*

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*

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

Cuore di Macaron, Cremoso di Cioccolato al Latte e Fave di Tonka, Gel di Lychees  
*Macaron, Milky Chocolate and Tonka Beans Cream, Lychees Jelly*

Caffè e Piccola Pasticceria  
*Coffee and Friandises*

### **Dalla Cantina** **Wines**

*Brut Trebbiano Metodo Classico - 2015 "Baracchi"*  
*Goriska Brda Zgp Chardonnay Selekcijia - 2015 "Simcic"*  
*Lombardia Passito Igt Il Sulif di Mosnel*

**euro 75 a Persona - acqua e caffè inclusi, vini esclusi**  
**75,00 € for Each Person - Water and Coffee Included, Wines Excluded**

**euro 100 a Persona - con degustazione di vini inclusa**  
**100,00 € - for Each Person - Water, Coffee and Wines Degustation Included**