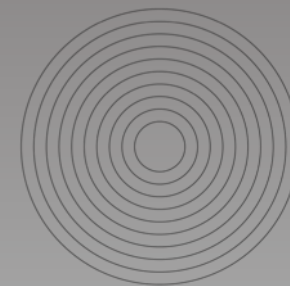


**Menù di San Valentino**  
**14 Febbraio**



**Terrazza  
Triennale**

*Osteria con vista*



## Cena di San Valentino

Stuzzichino di Benvenuto dello Chef  
*Welcome from our Chef*

...A seguire...

Battuta di Scampi Mediterranei, Crema Acida, Caviale Tradition  
Calvisius e Polvere di Arancia Candita  
*Raw Mediterranean Prawns Tartare, Sour Cream, Traditional Calvisius Caviar  
and Candied Orange Powder*

Uovo Bio Morbido, Cavolfiore, Crema di Nocciola, Crumble di  
Parmigiano Reggiano e Tartufo Nero  
*Soft Egg, Cauliflower, Hazelnut Cream, Parmigiano Cheese  
Crumble and Black Truffle*

Risotto alle Cime di Rapa, Burrata Pugliese e Peperone Crusco  
*Risotto with Turnip Tops, Burrata Cheese and Sun Dried Crusco Pepper*

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

Semisfera di Meringa con Mousse agli Agrumi, Cuore ai Frutti Rossi,  
Crumble allo Yogurt  
*Meringue Semisphere with Citrus Mousse, Red Fruits Heart, Yogurt Crumble*

Caffè e Piccola Pasticceria  
*Coffee, Petit Fours*

## Dalla Cantina Wines

Brut Trebbiano Metodo Classico – 2015 "Baracchi"  
Alto Adige Doc Sauvignon Lafòa – 2017 "Colterenzio"  
Nobile di Montepulciano Salco – 2013 "Salcheto"

**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*

## Terrazza Triennale - Osteria con Vista

Triennale di Milano  
Viale Alemagna, 6  
20121 Milano IT  
+39 02 36644340

[www.osteriaconvista.it](http://www.osteriaconvista.it)  
[info@terratriennale.org](mailto:info@terratriennale.org)