

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*

Degustazione di Ostriche Amélie Accomagnate dalle Loro Salse
Taste of Amélie Oysters with a Selection of Sauces

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 Brioches e Giardiniera di Verdure
Black Pig Ham, Brioche Bun and Pickled Vegetables

Calamaro Fondente, Lenticchie, Polvere di Caviale e Foglia d'Ostrica
Soft Squid, Lentils, Caviar Powder and Oyster Leaf

Un'Idea di Parmigiana di Melanzane
Eggplant Parmigiana Style

Petto d'Anatra, Crumble di Lamponi e Daikon Agrodolce
Duck Breast, Raspberries Crumble, Sweet-and-Sour Daikon

Uovo Morbido, Tartare di Gambero Rosso, Mandorle Tostate e Gazpacho
Soft Egg, Red Prawn Tartare, Toasted Almonds and Gazpacho Soup

Primi Piatti

Fagottelli Liquidi al Parmigiano Reggiano e Ragù di Coniglio, Zeste di Limone Candito
Home Made Ravioli Filled with Parmesan Cheese and Rabbit Ragout and Lemon Zest

Risotto al Pomodoro, Capesante in Crudit  e Polvere di Capperi
Risotto with Tomato, Scallops Crudit  and Capers Powder
(minimo per due/minimum for two)

Spaghetti Tiepidi, Mazzancolle, Ricci di Mare
Warm Spaghetti, King Prawns, Sea Urchins

Crema Fredda di Cetrioli e Patate, Burrata d'Andria, Basilico Croccante ed Olive Soffiate
Cucumbers and Potatos Cold Cream, Burrata Cheese, Crispy Basil and Olives

Tagliatelle al Ragù Napoletano
Home-Made Tagliatelle Pasta with Neapolitan-Style Ragout

Secondi Piatti

Croccante Fritto di Code di Gambero e Verdure, Emulsione di Panzanella
Crispy-Fried Prawn Tails and Vegetables, Panzanella Mousse

Tagliata di Tonno Rosso al Sesamo Nero, Soya Dolce, Pura di Melanzane e Pomodorino Confit
Red Tuna Tartare with Black Sesame, Sweet Soya, Mashed Eggplant and Confit Cherry Tomato

Terrina di Verdure in Veste di Zucchine su Crema di Zafferano
Vegatable Terrine with Zucchini and Saffron Cream

Pancia di Maialino Croccante, Patata Soffice e Cipolla Agrodolce
Crispy Suckling Piglet Belly, Soft Potato and Sweet and Sour Onion

Filetto di Manzo al Fumo, Salsa Barbecue al Mosto d'Uva e Chips di Patate
Smoked Beef Fillet, Barbecue Sauce with Grape Must, Potato Chips

Dessert

Sandwich di Semifreddo al Cioccolato, Gel di Caffè e Spuma di Mascarpone
Chocolate Parfait, Coffee Jelly and Mascarpone Mousse

Biscotto Pavlova , Cremoso alle Fragole , Pistacchi Caramellati e Mayonese di Lampone
Pavlova Biscuit, Strawberry Creamy, Caramelized Pistachio Nuts and Raspberries Mayonese

Millefoglie al Limone e Basilico, Crema Chantilly al Pralinato di Arachidi e Mou al Fior di Sale
Lemon and Basil Millefeuille, Chantilly Cream with Peanut Pralines and Salty Mou

Trasparenza di Fragole al Dragoncello, Composta di Albicocche e Ginger e Gelato alle Fave di Tonka
Strawberries Jelly Estragon Flavoured, Apricot and Ginger Jam and Tonka Beans Ice-Cream

Tartelletta Risotto alla Milanese
Puffed Rice Tarte Milanese Style (with Saffron)

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

Crème Brûlée al Cocco con Sorbetto al Cocco e Vaniglia
Coconut Crème Brûlée with Coconut and Vanilla Parfait

Gelati e Sorbetti
Ice Creams and Sorbets