

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 Accompanate 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

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

Battuta di Tonno Rosso ai Sapori Mediterranei
Red Tuna Tartare with Mediterranean Flavours

Uovo Morbido, Zuppetta d'Asparagi e Tartufo Primaverile
Soft Egg, Asparagus Cream and Spring Truffle

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

Prosciutto di Maiale Nero, Pan Brioche e Giardiniera di Verdure
Black Pig Ham, Brioche Bun and Pickled Vegetables

Primi Piatti

Risotto in Crema di Piselli, Agrumi e Ceviche di Spigola
Risotto with Cream Peas, Citrus and Sea-Bass Ceviche
(minimo per due/minimum for two)

Fagottelli Ripieni al Parmigiano Reggiano Liquido e Ragù di Coniglio
Home Made Ravioli Filled with Parmesan Cheese and Rabbit Ragout

Tubetti Rigati, Fave, Ragù di Molluschi e Scorfano col Loro Consommé
Tubetti Pasta, Broad Beans, Shellfish and Scorpion Fish Soup

Puglia: Spuma di Carote, Burrata, Origano e Cialde di Pane Croccante
Puglia: Carrot Mousse, Burrata Cheese, Oregano and Crispy Bread Waffles

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

Secondi Piatti

Carrè d'Agnello in Crosta Torinese alle Erbe, Rosti di Carote e Zenzero
Lamb Chops in Turin Herbs Crust, Rosti of Carrots and Ginger

Un'Idea di Parmigiana di Melanzane
Eggplant Parmigiana Style

Ombrina Soffice al Vapore, Verdure Baby al Forno e Zucchine Scapece in Crema
Steamed Umbrine, Garden of Baked Baby Vegetables and Zucchini and Mint Creamy

Croccante-Fritto di Mazzancolle e Fiori di Zucca ed Emulsione di Panzanella
Crispy Fried Shrimps and Zucchini Flowers and "Panzanella" Mousse

Dessert

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

Babà al Rhum alla Vaniglia, Spuma d'Ananas Speziato e Gelato alla Mandorla
Vanilla Rhum Babà, Spicy Pineapple Mousse and Almond Ice-Cream

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

Gelati e Sorbetti
Ice Creams and Sorbets