

**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

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

Le nostre insalate a piatto unico / *Our single plate salads*

Mediterranea

Misticanza, Pomodori, Mozzarella, Olive Soffiate e Basilico
Mixed Salad, Tomatoes, Mozzarella Cheese, Dried Olives and Basil

Delicata

Lattuga, Mela Golden, Tofu marinato al Dragoncello, Noci
Lettuce, Golden Apple, Marinated Tofu with Tarragon, Walnuts
€ 14

Nizzarda

Misticanza, Uovo Sodo, Acciughe, Pomodori, Patate, Fagiolini, Tonno Sott'Olio
Mixed Salad, Hard-Boiled Egg, Anchovies, Tomatoes, Potatoes, Beans, Tuna in Oil

Ligure

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

Antipasti

Carpaccio di Branzino Marinato al Lime e Peperoncino, Sesamo Nero e Avocado
Sea-Bass Carpaccio Marinated with Lime and Red Pepper, Black Sesame and Avocado

Culaccia di Parma 24 Mesi, Salame Strolghino e Gnocco Fritto
Culaccia Ham, Strolghino Salami and Fried "Gnocco"

Sformato di Zucchine, Salsa Zafferano, Fiore di Zucca Croccante
Zucchini Flan, Saffron Cream, Crispy Zucchini Flower

Veli di Seppia, Crema di Piselli, Polvere di Caviale
Sauteed Squid Slices, Peas Cream, Caviar Powder

Primi Piatti

Spaghettoni Aglio, Olio e Peperoncino, Calamari Morbidi e Pane Aromatico
Spaghettoni Pasta with Garlic, Oil and Red Pepper, Soft Squids and Aromatic Breadcrumbs

Risotto alla Milanese, Ragù d'Ossobuco e Gremolada
Risotto with Saffron, Braised Veal Shank Ragout and Gremolade

Tortelli di Magro Home Made, Burro Nocciola, Salvia Croccante e Tartufo Nero Estivo
Home Made Vegetarian Tortelli, Hazelnut Butter, Crispy Sage and Summer Black Truffle

Maltagliati di Pasta Fresca al Pesto alla Genovese
Handmade Maltagliati Pasta with Genovese Style Pesto Sauce

Secondi Piatti

Code di Gambero Sauté, Purea di Melanzane e Menta, Pomodorino Confit
Sauteed Prawn Tails, Eggplant and Mint Cream, Confit Cherry Tomato

Scaloppa di Spigola, Consistenze di Pomodoro e Basilico
Baked Escalope of Sea Bass, Tomatoes and Basil

Pollo & Peperoni
Fried Thigh and Sauteed Brest of Chicken, Peppers

Entrecôte di Scottona alla Plancia, Roasti di Patate e Agretto Sauté
Grilled Scottona Beef Steak, Fried Grated Poatoes and Sautéed Glasswort

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