

Il Pranzo e La Cena in Terrazza

Dalle ore 12.00 alle ore 15.00 e dalle ore 19:30 alle ore 00:00
From 12:00 p.m. until 3:00 p.m. and from 7:30 p.m. until 00:00 a.m.

I Grandi Classici dell'Osteria con Vista - Signature Dishes

Linguine Grezze Cavalier Cocco Cacio&Pepe, Tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo € 26
Linguine Pasta with Pecorino Cheese and Pepper, Raw Sicilian Red Prawns Tartare
Presenza di/Presence of: Glutine, Latte e derivati, Crostacei, Sedano, Cipolla (Gluten, Milk and Dairy Products, Shellfish, Celery, Onion)

Cotoletta di Vitello "Orecchia di Elefante", Pomodorini e Rucola Selvatica € 28
Traditional Milanese Veal Chop, Cherry Tomatoes and Rocket Salad
Presenza di/Presence of: Glutine, Latte e derivati, Uova (Gluten, Milk and Dairy Products, Eggs)

Antipasti - Starters

Calamari Morbidi, Barbabietola, Zenzero ed Acetosella € 22
Soft Squids, Beet, Ginger and Sorrel
Presenza di/Presence of: Pesce, glutine, frutta secca (Fish, Gluten, Nuts)

Ostriche Amélie, Burrata Pugliese e Polvere di Caviale € 28
Amélie Oysters, Burrata Cheese and Caviar Powder
Presenza di/Presence of: Latte e derivati, Molluschi, Pesce (Milk and Dairy Products, Mollusc, Fish)

Culaccia Tipica di Parma Stagionata 24 Mesi con Gnocco Fritto e Giardiniera di Verdure € 22
30 Months Cured Parma Culaccia Ham, with Fried "Gnocco" and Pickles Vegetables
Presenza di/Presence of: Glutine, Sedano, Solfiti (Gluten, Celery, Sulfites)

Insalata di Petto d'Anatra al Rosa, Misticanza e Lamponi € 20
Duck Breast, Mixed Salad and Raspberry Salad
Presenza di/Presence of: //

Carpaccio di Zucchine in Scapece, Ricottina Bio, Fiori di Zucca Croccanti € 15
Scapece Style Zucchini Carpaccio, Ricotta Cheese, Crispy Zucchini Flowers
Presenza di/Presence of: Latte e derivati (Milk and Dairy Products)

Primi Piatti - First Courses

Pasta Mista, Astice, Pomodoro Giallo e Pistacchi € 26
Pasta, Lobster, Yellow Tomato and Pistachios
Presenza di/Presence of: Glutine, Crostacei, Frutta Secca (Gluten, Shellfish, Nuts)

Il Risotto alla Milanese con la Gremolada € 22
Risotto with Saffron and Gremolade
Presenza di/Presence of: Sedano, Latte e Derivati (Celery, Milk and Dairy Products)

Tagliatelle al Ragù della Domenica (Ragù Napoletano) € 22

Tagliatelle Pasta with Traditional Neapolitan Ragout

Presenza di/Presence of: Glutine, Latte e Derivati, Sedano (*Gluten, Milk and Dairy Products, Celery*)

Spaghetti di Gragnano, Pomodoro San Marzano...con Vista € 22

Gragnano Spaghetti, San Marzano Tomato

Presenza di/Presence of: Glutine, Sedano, Latte e Derivati (*Gluten, Celery, Milk and Dairy Products*)

Fagottelli di Pasta Fresca agli Asparagi, Salsa Franciacorta e Raspadura € 22

Fagottelli Fresh Pasta Stuffed with Asparagus, Franciacorta Wine Sauce and Raspadura Cheese

Presenza di/Presence of: Glutine, Latte e Derivati, Sedano (*Gluten, Milk and Dairy Products, Celery*)

Secondi Piatti - Main Courses

Polpo, Friggitelli e Crema di Patate Arrosto € 26

Octopus, Friggitelli (sweet Italian chili peppers), Roasted Potatoes Cream

Presenza di/Presence of: Molluschi, Latte e Derivati (*Mollusc, Milk and Dairy Products*)

Pancia di Maialino 16H, Barbecue al Mosto d'Uva, Cipolline Borettane € 24

Piglet Belly, Barbecue Sauce with Grape Must, Onions

Presenza di/Presence of: Latte e Derivati (*Milk and Dairy Products*)

Suprema di Faraona, Pesche al Burro, Indivia Belga Gratinata € 24

Guinea-Fowl Breast, Buttered Peaches, Gratinated Belgian Endive

Presenza di/Presence of: Glutine, Latte e Derivati (*Gluten, Milk and Dairy Products*)

Scaloppa di Ricciola di Profondità, Ratatouille di Fagiolini Verdi, Pesto Siciliano € 26

Amberjack Escalope, Green Beans Ratatouille, Sicilian Pesto

Presenza di/Presence of: Pesce, Frutta a Guscio (*Fish, Nuts*)

Melanzana Fondente, Origano Fresco, Tartare di Pomodorini Confit € 18

Soft Eggplant, Fresh Oregan, Confit Cherry Tomatoes Tartare

Presenza di/Presence of: -

Dolci - Desserts

Millefoglie di Pasta Fillo, Mousse di Ricotta e Lime, Pere Caramellate, Spuma all'Anice Stellato € 12

Millefeuille, Ricotta and Lime Mousse, Caramelized Pears, Star Anise Foam

Presenza di/Presence of: Glutine, Latte e derivati (*Gluten, Milk and Dairy Products*)

Crème Brûlée all'Arancia e Carote con Gelato alla Vaniglia € 12

Orange and Carrots Crème Brûlée with Vanilla Ice-Cream

Presenza di/Presence of: Uova, Latte e derivati (*Eggs, Milk and Dairy Products*)

Barretta Soffice Sacher, Crumble di Mandorle e Sorbetto Albicocca € 12

Soft Sacher Bar, Almond Crumble and Apricot Sorbet

Presenza di/Presence of: Uova, Latte e derivati, Frutta a Guscio (*Eggs, Milk and Dairy Products, Nuts*)

Cheese Cake Vegano ai Frutti di Bosco, Fiori Eduli e Salsa al Lampone € 12

Vegan Cheese Cake with Wild Berries, Edible Flowers and Raspberry Sauce

Presenza di/Presence of: Frutta a Guscio (*Nuts*)

Gelati e Sorbetti € 8

Ice Creams and Sorbets

Presenza di/Presence of: (solo per i gelati/ *only for the ice cream*): Latte e derivati, Uova, Frutta a Guscio (*Milk and Dairy Products, Eggs, Nuts*)