

Il Pranzo e la Cena in Terrazza

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 (*Gluten, Milk and Dairy Products, Shellfish, Celery*)

La Costoletta di Vitello alla Milanese, Pomodorini e Rucola Selvatica € 29
Traditional Milanese Breaded Veal Cutlet, Cherry Tomatoes and Rocket Salad

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

Plateau di Ostriche, Gamberi Rossi e Scampi di Mazara

Mezza Porzione € 22 – Porzione Intera € 38

Oysters, Red Shrimps and Mazara Prawns - Half a Portion € 22 – Entire Portion € 38

Presenza di/Presence of: Molluschi, Crostacei (*Mollusc, Shellfish*)

Antipasti - Starters

La "Nostra" Insalata di Mare € 26

Our Seafood Salad

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

Burrata, Carpaccio di Gambero Rosso e Ciliegie € 24

Burrata Cheese, Red Shrimp Carpaccio and Cherries

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

Paleta di Pata Negra Iberico 48 mesi, Pane, Burro e Acciughe del Cantabrico € 26

48 Months Cured Pata Negra Iberian Ham, Bread, Butter and Cantabrian Anchovies

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

Quaglia, Insalata Croccante e Pomodoro € 18

Quail, Crispy Salad and Tomato

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

Carpaccio di Zucchine alla Scapece, Ricotta Bio e Fiori di Zucca Croccanti € 16

Scapece Style Zucchini Carpaccio, Ricotta Cheese and Crispy Zucchini Flowers

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

Primi Piatti - First Courses

Risotto alla Milanese, Gremolada Essicata – minimo per 2 Persone € 22

Risotto with Saffron, Dried Gremolade – Minimum 2 pax

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

Fagottelli di Pasta Fresca, Ragù di Triglia di Scoglio, Pomodorino Candito, Basilico e Lime € 24

Fagottelli Fresh Pasta, Mullet Ragout, Candied Cherry Tomato, Basil, Lime

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

Tagliatelle al Ragù Bianco di Vitello, Funghi Spugnole ed Erbe Aromatiche € 22
Tagliatelle Pasta with Veal White Ragout, Morels Mushrooms and Aromatic Herbs
Presenza di/Presence of: Glutine, Latte e Derivati, Uova, Sedano (*Gluten, Milk and Dairy Products, Egg, Celery*)

Spaghetti di Gragnano, Pomodoro San Marzano...con Vista € 18
Gragnano Spaghetti, San Marzano Tomato...with a view
Presenza di/Presence of: Glutine, Latte e Derivati, Sedano (*Gluten, Milk and Dairy Products, Celery*)

Calamarata di Gragnano, Burro Acido, Alici e Pane Bruciato 22€
Calamarata Pasta from Gragnano, Sour Butter, Anchovies and Burned Bread
Presenza di/Presence of: Glutine, Latte e Derivati, Pesce, Sedano (*Gluten, Milk and Dairy Products, Fish, Celery*)

Secondi Piatti - Main Courses

Scaloppa di Salmone Selvaggio Pochè, Latticello e Caviale 32€
Wild Salmon Escalope, Buttermilk and Caviar
Presenza di/Presence of: Pesce, Latte e Derivati, Frutta a Guscio (*Fish, Milk and Dairy Products, Nuts*)

Polpo Mediterraneo Fritto, Caponatina Tiepida di Verdure e Mentuccia 26€
Fried Mediterranean Octopus, Warm Vegetables Caponata and Spearmint
Presenza di/Presence of: Pesce, Frutta a Guscio, Glutine (*Fish, Nuts, Gluten*)

Morbido - Croccante di Pollo Bio, Senape e Miele 24€
Soft&Crispy Chicken Bio, Mustard and Honey
Presenza di/Presence of: Glutine, Frutta a Guscio, Soia (*Nuts, Gluten, Soy*)

Asado di Wagyu alla Griglia, Cipollotto Confit, Sapori Mediterranei 26€
Grilled Wagyu Beef Ribs, Confit Spring Onion, Mediterranean Flavors
Presenza di/Presence of: //

Melanzana Fondente, Curry, Cocco, Tartar di Pomodori Confit 18 €
Soft Eggplant, Curry, Coco, Confit Tomatoes Tartare
Presenza di/Presence of: Latte e Derivati, Frutta a Guscio (*Milk and Dairy Products, Nuts*)

Dolci - Desserts

Semifreddo al Miele d'Acacia, Nocciole Caramellate, Olio EVO € 12
Acacia Honey Parfait, Caramelized Hazelnuts, EVO Oil
Presenza di/Presence of: Frutta Secca, Latte e derivati, Uova (*Nuts, Milk and Dairy Products, Egg*)

Millefoglie "Scomposta" ai Lamponi, Spuma di Mascarpone, Lime e Polvere di Liquirizia € 14
Raspberries "Split" Mille Feuille, Mascarpone Foam, Lime and Licorice Powder
Presenza di/Presence of: Glutine, Latte e derivati, Uova (*Gluten, Milk and Dairy Products, Egg*)

Babà all'Amaro Eroico, Gelato alla Ricotta, Caramello Salato e Mandorle Croccanti € 12
Herbs Liqueur Babà, Ricotta Cheese Ice- Cream, Salted Caramel and Crispy Almonds
Presenza di/Presence of: Latte e derivati, Uova, Glutine, Frutta a Guscio (*Milk and Dairy Products, Egg, Gluten, Nuts*)

Cupola di Mousse al Mango e Cioccolato Bianco, Crumble al Rosmarino € 12
Mango and White Chocolate Mousse, Rosemary Crumble
Presenza di/Presence of: Latte e derivati, Uova, Glutine (*Milk and Dairy Products, Egg, Gluten*)

I Nostri Gelati e Sorbetti (proposta del giorno) € 8
Ice Creams and Sorbets
Solo per i gelati/ only for ice cream -Presenza di/Presence of: Latte e derivati, Uova (*Milk and Dairy Products, Eggs*)