




Il Pranzo e la Cena in Terrazza


I Grandi Classici dell'Osteria con Vista - Signature Dishes


Paleta di Pata Negra Iberico 48 mesi, Pane, Burro e Acciughe del Cantabrico € 26 
48 Months Cured Iberian Pata Negra Paleta, Bread, Butter and Cantabrian Anchovies


Linguine Grezze Cavalier Cocco Cacio&Pepe, Tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo € 34 
Linguine Pasta with Pecorino Cheese and Pepper, Raw Sicilian Red Prawns Tartare
(Troverete un prezzo superiore alla norma dovuto ad un aumento del costo sul mercato del gambero rosso di Mazara –
Due to the rising price of Mazara red shrimp, you will find it higher than usual)


La Costoletta di Vitello alla Milanese, Pomodorini e Rucola Selvatica € 30 
Traditional Milanese Breaded Veal Cutlet, Cherry Tomatoes and Rocket Salad


Antipasti - Starters

Zucca al Forno, Porcini, Soffice di Parmigiano Reggiano, Salvia e Mostarda € 20 
Baked Pumpkin, Porcini Mushroom, Parmigiano Reggiano Foam, Sage and Candied Fruits in Mustard Syrup


Carpaccio Tiepido di Manzo, Radicchio Tardivo Marinato, Nocciole al Burro e Tartufo Nero € 18 
Warm Beef Carpaccio, Marinated Tardivo Chicory, Buttered Hazelnuts and Black Truffle


Ceviche di Sgombro all'Italiana, Peperoni, Pomodoro e Pan Brioche € 20 
Mackerel Ceviche, Bell Peppers, Tomato and Brioche Bread


La "Nostra" Insalata di Mare € 26 
Our Seafood Salad


Insalata Urbana € 18 
Urban Salad

Primi Piatti - First Courses

Risotto alla Milanese, Gremolada Essicata – minimo per 2 Persone € 22 cad 
Risotto with Saffron, Dried Gremolade – Minimum 2 pax

Bottoni di Baccalà, Brodo di Patate Arrosto, Uova di Salmone e Prezzemolo € 24 
Salt Cod Ravioli, Roasted Potatoes Broth, Salmon Roe and Parsley

Tagliatelle al Ragù Bianco di Vitello, Finferli ed Erbe Aromatiche € 22 
Tagliatelle Pasta with White Veal Ragout, Chanterelles and Aromatic Herbs

Spaghetti al Ristretto di Pomodoro Gerardo di Nola € 18 
Spaghetti with Gerardo di Nola Tomato

Calamarata di Gragnano, Burro al Lime, Ostriche di Bretagna e Pane Bruciato 24€ 
Calamarata Pasta from Gragnano, Lime Butter, Brittany Oysters and Crispy Bread

Secondi Piatti - Main Courses

Animelle di Vitello, 'Nduja e Puntarelle 24€

Veal Sweetbreads, 'Nduja and Chicory



Calamari alla Brace Ripieni di Caciucco, Insalata di Acetosella 28€

Grilled Squid Stuffed with Caciucco Fish Soup, Sorrel Salad



Maialino Fondente, Cardoncelli, Salsa Verde e Pane Croccante 26€

Suckling Piglet, Cardoncelli Mushrooms, Green Sauce and Crispy Bread



Cavolfiore, Mandorla e Tartufo 20 €

Cauliflower, Almond and Truffle



Ricciola, Cima di Rapa, Burrata e Acciughe di Scalia 28 €

Amberjack, Turnip Greens, Burrata Cheese, Anchovies from Scalia



Dolci - Desserts

Semifreddo al Miele d'Acacia, Nocciole Caramellate, Olio EVO € 12

Whattle Honey Parfait, Caramelized Hazelnuts, EVO Oil



Crème Brulée di Zucca, Gelato alla Nocciola e Crumble al Rosmarino € 12

Pumpkin Crème Brulée, Hazelnut Ice-Cream and Rosemary Crumble



Babà all'Amaro Eroico, Gelato alla Ricotta, Caramello Salato e Mandorle Croccanti € 13

Herbs Liqueur Babà, Ricotta Cheese Ice-Cream, Salted Caramel and Crispy Almonds



Tortina di Frolla con Crema ai Fichi Secchi, Meringa allo Yogurt e Marmellata al Peperoncino € 13

Pie Pastry with Dried Figs Cream, Yogurt Meringue and Red Hot Chili Pepper Jam



Tagliere di Formaggi e Confetture € 18

Board of Cheese and Jams



Coperto -Cover Charge 3,00 €

Legenda Allergeni/ Allergens Key:


 : Uova - Egg

 : Arachidi - Peanut

 : Crostacei - Shellfish

 : Frutta Secca - Nuts

 : Glutine - Gluten

 : Lattosio - Milk and Dairy Products


 : Ricetta Vegetariana - Vegetarian


 : Molluschi - Mollusc

 : Pesce - Fish

 : Sedano - Celery

 : Senape - Mustard

 : Soia - Soy

 : Solfiti - Sulphites