




## Il Pranzo e la Cena in Terrazza


### I Grandi Classici dell'Osteria con Vista - Signature Dishes


Ostriche Gourmandise di Bretagna € 5 al pz   
*Brittany Gourmandise Oysters*


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

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*


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*


Ostrica alla Brace, Lattuga Romana Grigliata e Sedano Rapa € 22   
*Grilled Oyster, Grilled Roman Lettuce and Celeriac*


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


Verza Fondente, Purè di Patate e Germogli di Rucola € 16   
*Melting Savoy Cabbage, Mashed Potatoes and Rucola Salad Sprouts*

### Primi Piatti - First Courses

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


Plin 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, Funghi Spugnole ed Erbe Aromatiche € 22   
*Tagliatelle Pasta with White Veal Ragout, Morels and Aromatic Herbs*



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

Cannelloni di Coda di Bue, Parmigiano Reggiano e Rapa Rossa 22€   
*Oxtail Cannelloni Pasta, Parmigiano Reggiano Cheese and Red Turnip*



## Secondi Piatti - Main Courses

Stinco d'Agnello al Forno, Millefoglie di Zucca e Scalogno Confit 26€   
*Roasted Lamb Shank, Pumpkin and Confit Shallot Millefeuille*




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 Nero 20 €    
*Cauliflower, Almond and Black 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                         |  : Molluschi - Mollusc |
|  : Arachidi - Peanut                  |  : Pesce - Fish        |
|  : Crostacei - Shellfish              |  : Sedano - Celery     |
|  : Frutta Secca - Nuts                |  : Senape - Mustard    |
|  : Glutine - Gluten                   |  : Soia - Soy          |
|  : Lattosio - Milk and Dairy Products |  : Solfiti - Sulphites |
|  : Ricetta Vegetariana - Vegetarian   |   |