

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

La Costoletta di Vitello alla Milanese, Pomodorini e Rucola Selvatica € 28
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 al Naturale
Mezza Porzione € 20 – Porzione Intera € 36
Oysters, Red Shrimps and Mazara Prawns - Half a Portion € 20 – Entire Portion € 36
Presenza di/Presence of: Molluschi, Crostacei (*Mollusc, Shellfish*)

Antipasti - Starters

Capesante alla Plancia, Piselli, Guanciaiale Croccante e Limone € 22
Grilled Scallops, Peas, Crispy Jowl and Lemon
Presenza di/Presence of: Molluschi (*Mollusc*)

Ceviche di Spigola, Melone e Sesamo Tostato € 22
Sea Bass Ceviche, Melon and Toasted Sesame
Presenza di/Presence of: Pesce, Sesamo (*Fish, Sesame*)

Culaccia di Parma Stagionata 24 mesi, Gnocco Fritto e Giardiniera di Verdure € 20
24 Months Seasoned Parma Culaccia Ham, Fried Pastry and Pickled Vegetables
Presenza di/Presence of: Glutine, Solfiti, Sedano (*Gluten, Sulfites, Celery*)

Insalata di Petto d'Anatra al Rosa, Pomodorini Canditi, Daikon, Emulsione di Senape e Miele € 22
Duck Breast, Candied Cherry Tomatoes, Daikon Salad, Honey and Mustard Emulsion
Presenza di/Presence of: Senape (*Mustard*)

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 (*Gluten, Milk and Dairy Products*)

Primi Piatti - First Courses

Risotto Mantecato agli Asparagi, Battuta di Scampi e Polvere di Arancia € 25
Risotto with Asparagus, Prawn Tartare and Orange Powder
Presenza di/Presence of: Latte e Derivati, Crostacei (*Milk and Dairy Products, Shellfish*)

Fagottelli di Pasta Fresca, Ragù di Triglia di Scoglio, Cipollina e Lime € 24
Fagottelli Fresh Pasta, Mullet Ragout, Chives and Lime
Presenza di/Presence of: Glutine, Uova, Pesce, Latte e Derivati (*Gluten, Egg, Fish, Milk and Dairy Products*)

Tagliatelle al Ragù di Coniglio, Scaglie di Parmigiano Reggiano e Tartufo Primaverile € 22
Tagliatelle Pasta with Rabbit Ragout, Parmesan Slices and Spring Truffle

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

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 (Gluten, Milk and Dairy Products)

“Puglia” (Vellutata di Carote di Polignano, Stracciatella Pugliese, Origano e Pane Croccante) € 18

“Puglia” (Polignano Carrots Cream, Stracciatella Cheese, Oregan and Crispy Bread)

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

Secondi Piatti - Main Courses

Tagliata di Tonno Mediterraneo, Salsa Pizzaiola, Olive Soffiate e Acetosella € 28

Mediterranean Tuna Steak, Tomato Sauce, Puffed Olives and Sorrel

Presenza di/Presence of: Pesce (Fish)

Polpo Laccato, Peperoni Gialli e Rossi, Emulsione di Erbe Aromatiche, Cialda di Riso Croccante € 26

Caramelized Octopus, Yellow and Red Peppers, Aromatic Herbs Emulsion, Crispy Rice Wafer

Presenza di/Presence of: Glutine, Pesce (Gluten, Fish)

Sella di Agnello in Crosta di Pistacchio e Grissini, Indivia Belga Caramellata € 24

Lamb Saddle in Pistachio and Breadstick Crust, Caramelized Belgian Endive

Presenza di/Presence of: Glutine, Latte e Derivati, Uova, Frutta a Guscio (Gluten, Milk and Dairy Products, Egg, Nuts)

Filetto di Manzo alla Plancia, Broccoli Baby Gratinati, Salsa al Barbera € 26

Grilled Beef Fillet, Baby Broccoli au Gratin, Barbera Red Wine Sauce

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

Melanzana Fondente, Tartar di Pomodori Confit e Basilico € 16

Soft Eggplant, Confit Cherry Tomatoes and Basil Tartare

Presenza di/Presence of: //

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)

Crostatina alle Mele, Gelato alla Cannella, Crumble di Mandorle € 12

Mini Apple Pie, Cinnamon Ice Cream, Almond Crumble

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

Mousse ai 3 Cioccolati, Miele Croccante, Gelato Lampone e Limone € 12

3 Chocolates Mousse, Crispy Honey, Raspberry and Lemon Ice Cream

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

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)

Coperto -Cover Charge 3,00 €