

Il Pranzo in Terrazza
(dalle ore 12.00 alle ore 15.00)

I Grandi Classici dell'Osteria con Vista

Battuta di Fassona Piemontese, Polvere d'Arancia, Spuma di Burrata Pugliese e Caviale Tradition Royal
Calvisius
*Raw Fassona Beef Tartare, Orange Powder, Burrata Cheese Mousse and Traditional Royal Calvisius
Caviar*

Spaghetti di Gragnano al Pomodoro San Marzano "Gerardo di Nola" e Basilico
Spaghetti Pasta from Gragnano with San Marzano Tomato "Gerardo di Nola" and Basil

Scaloppa di Spigola al Sale, Carciofi e Mentuccia
Baked Escalope of Sea Bass in Salt, Artichokes and Wild Mint

La Costoletta di Vitello alla Milanese della Tradizione
Traditional Milanese Veal Chop

Le nostre insalate a piatto unico

Croccante

Insalata Riccia, Sedano Bianco, Carote, Asparagi, Alga Nori, Sesamo Nero, Olio Evo
Frisee Salad, White Celery, Carrots, Asparagus, Nori Seaweed, Black Sesame, Extra Virgin Oil

Fresca

Rucola, Pomodorini Pachino, Mais, Avocado, Semi di Zucca, Olio allo Zenzero
Rocket, Cherry Tomatoes, Avocado, Pumpkin Seeds, Ginger Oil

Morbida

Broccoli, Cavolfiori, Spinaci, Uvetta, Pinoli, Acciughe del Mar Cantabrico
Broccoli, Cauliflower, Spinach, Raisin, Pine Nuts, Cantabrian Anchovies

Ricca

Ceci, Fagioli e Cipollotto Cotti a Vapore, Sfilacci di Pollo Bio, Salsa Verde, Croccante di Grano Saraceno
*Stewed Chickpeas, Beans and Spring Onion, Chicken Bio Strips, Green Sauce, Crunchy Buckwheat
Waffle*

Antipasti

Tartare di Manzo, Tuorlo d'Uovo Marinato e Tartufo Nero
Beef Tartare, Marinated Egg Yolk and Black Truffle

Carpaccio di Spigola, Radicchio Agrodolce e Ketchup di Piselli
Sea Bass Carpaccio, Sweet and Sour Red Chicory, Peas Ketchup

Casseruola di Carciofi e Sedano Rapa, Vele di Pane e Ricotta Mantecata
Sauteéd Artichokes and Celeriac, Bread Slices and Creamed Ricotta Cheese

Veli di Seppia, Biete al Burro, Salsa Arancio e Polvere di Caviale
Sauteéd Squid Slices, Buttered Beet, Orange Sauce and Caviar Powder

Primi Piatti

Puglia: Crema di Carote di Polignano, Scampi, Olio all'Origano, Burrata, Vele di Pane
Puglia: Carrot Cream of Polignano, Scampi, Oregano Oil, Burrata Cheese, Bread Slices

Paccheri di Gragnano all'Amatriciana
"Amatriciana" Style Paccheri Pasta (Bacon, Tomato and Red Onion)

Tagliatelle al Nero di Seppia, Fasolari, Peperoncino e Crema di Sedano Verde
Squid Ink Tagliatelle Pasta, Hard Clams, Chilli, Green Celery Cream

Risotto alla Milanese con Ragù d'Ossobuco e Gremolada
Risotto with Saffron, Braised Veal Shank Ragù and Gremolade

Gnocchetti di Patate, Asparagi e Grana Padano
Potatoes Gnocchi, Asparagus and Grana Padano Cheese

Secondi Piatti

Polpo, Fagiolini e Pesto Leggero alla Genovese
Sauteed Octopus, Green Beans and Light Genovese Pesto Sauce

Involtini Vegetariani di Verza, Crema di Formaggi Dolci alla Milanese
Vegetarian Savoy Cabbage Rolls, Sweet Cheese Cream Milanese Style

Coppa di Maialino, Finocchio&Finocchietto
Braised Piglet Neck, Fennel&Wild Fennel

Veal&Chips
Filet of Veal&Chips

Tonnetto all'Unilaterale, Emulsione di Pomodoro all'Olio Extra Vergine d'Oлива, Cipolla Arrosto e
Melissa Candita
Tuna Cooked in a Pan, Tomato Sauce with Extra Virgin Olive Oil, Roasted Onion and Candied Melissa

Dessert

Tiramisu al Caffè d'Orzo, Granella di Amaretto e Cialda al Cioccolato
Tiramisu with Barley Coffee, Amaretto Grains and Chocolate Waffle

Millefoglie, Cremoso alla Vaniglia, Spuma al The' Matcha e Gel di Cassis
Puff Pastry Millefeuille, Vanilla Cream, The' Matcha Mousse and Jelly Cassis

Crème Brulée al Gianduja, Bon Bon al Passion Fruit e Gianduja e Terra di Cacao
Giandua Chocolate Crème Brulée, Passion Fruit and Giandua BonBon, Cocoa Powder

Gelati e Sorbetti Vari
Ice Creams and Sorbets

Macedonia di Frutta Fresca
Fresh Fruit Salad