

Gala Dinner

MENÙ PESCE

AMUSE BOUCHE

BRIOCHE ARTIGIANALE CON MOUSSE DI CALAMARI E OLIVA TAGGIASCA LIGURE
ARTISANAL BRIOCHE BUN SERVED WITH CALAMARI SQUID AND TAGGIASCA OLIVE MOUSSE

ENTRÉE

CIALDA DI MAIS, POLPO IN GUAZZETTO DI MARE E SENSAZIONI PICCANTI
OCTOPUS BUOILLEBASS SERVED WITH CORN CHIPS AND SPICY HOT THRILLS

TARTARE DI TONNO ROSSO CON TAPIOCA CROCCANTE E KIWI, CAVIALE DI MELOGRANO E GERMOGLI DI SHISO
RED TUNA TARTARE SERVED ON A CRUNCHY TAPIOCA SHEET, KIWI FRUIT, POMEGRANATE CAVIAR AND SHISO SPROUTS

PRIMO/FIRST COURSE

RAVIOLO ARTIGIANALE RICOTTA E BERGAMOTTO, CLOROFILLE AROMATICHE, CONCENTRATO DI RICCIOLA, LIMONE DI SORRENTO CANDITO CON GERMOGLI DI SENAPE

ARTISAN RAVIOLI WITH RICOTTA AND BERGAMOT, CHLOROPHYLLS HERBS, AMBERJACK CONCENTRATE, CANDIED SORRENTO LEMON WITH MUSTARD SPROUTS

SECONDO/MAIN COURSE

CERNIA ROSSA PESCATA CON SPECCHIO DI PISELLI E PUNTARELLE AL PISTACCHIO CON CAPPERO DI PANTELLERIA E PANE AI PROFUMI DI PROVENZA

CAUGHT RED GROUPER ON A GREEN BEANS, TYPICAL ROMAN CHICORY SPROUTS "PUNTARELLE", PANTELLERIA CAPERS AND PROVENÇAL HERBS FLAVORED BREAD CRUST

DESSERT

PROFITEROL ARTIGIANALE CLASSICO, CON I MARRONI E PANNA FRESCA
ARTISANAL "CLASSIC" PROFITEROLE, WITH CHESTNUTS AND HOMEMADE SOFT CREAM

MENÙ CARNE

AMUSE BOUCHE

ROCHER DI MANZO CON FONDATA DI PECORINO DI PIENZA E PROFUMO DI TARTUFO
BEEF ROCHER WITH PIENZA PECORINO FONDUE AND TROUFFLE CENT

ENTRÉE

TARTARE DI FASSONA CONDITA CON BITTER AROMATICO, OLIO EVO E SALE MALDON CON NOCCIOLA SABBIAIA
FASSONA BEEF TARTARE WITH AROMATIC BITTER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, MALDON SALT AND SABLE HAZEL NUT

PRIMO/FIRST COURSE

RAVIOLO ARTIGIANALE DI BURRATA CON RAGOUT DI MAIALINO VITERBESE GINEPRO E PECORINO ROMANO
ARTISANAL BURRATA RAVIOLO WITH "VITERBESE" AND JUNIPER BERRY PIGLET RAGOUT DUSTED WITH PECORINO ROMANO CHEESE

SECONDO/MAIN COURSE

BRASATO DI MANZO AL BAROLO CON INSALATINA AROMATICA DI FINOCCHI AL TIMO E SPECCHIO AROMATICO
BAROLO BRAISED BEEF WITH FENNEL, THYME AND PROVENÇAL HERBS MIRROR

DESSERT

PROFITEROL ARTIGIANALE CLASSICO, CON I MARRONI E PANNA FRESCA
ARTISANAL "CLASSIC" PROFITEROLE, WITH CHESTNUTS AND HOMEMADE SOFT CREAM

180 €
A PERSONA /PER PERSON

VINI bianchi e rossi

BIANCHI: Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt, Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

ROSSI: Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg, Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt

1 BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE
1 BOTTLE EACH 2 PERSONS

Vip Dinner

MENÙ PESCE

AMUSE BOUCHE

CATALANA DI GAMBERO ROSSO MY MARTINI, BOCCONCINI DI PANE CROCCANTE DI FARINE GREZZE CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO E DATTERINO DEL PIENNOLO

RED SHRIMP MY MARTINI CATALANA SALAD, RAW FLOUR CRUNCHY BREAD BITES SERVED WITH RED SHRIMP AND "DATTERINO DEL PIENNOLO" TOMATOES

ENTRÉE

CAPASANTA AL PROFUMO DI LAVANDA, ZEST DI LIME, ROSMARINO E CROCCANTE DI PARMIGIANO 36 MESI VACCHE ROSSE
LAVANDER CATED SCALLOP, LIME ZEST, ROSMARY AND "VACCHE ROSSE" 36 MONTHS AGED PARMESAN CHEESE TUILLE

PRIMO/FIRST COURSE

TONNARELLO FATTO IN CASA ALL'ASTICE, LIQUIRIZIA E COMPOSTA DI DATTERINO DEL VESUVIO
HOMEMADE "TONNARELLO" LOBSTER PASTA SERVED WITH LICORICE AND VESUVIAN DATTERINO COMPOTE

SECONDO/MAIN COURSE

CERNIA ROSSA PESCATA CON SPECCHIO DI PISELLI PUNTARELLE AL PISTACCHIO, CON CAPPERO DI PANTELLERIA E PANE AI PROFUMI DI PROVENZA
CAUGHT RED GROUPER ON A GREEN BEANS, TYPICAL ROMAN CHICORY SPROUTS "PUNTARELLE", PANTELLERIA CAPERS AND PROVENÇAL HERBS FLAVORED BREAD CRUST

DESSERT

PROFITEROL ARTIGIANALE CLASSICO, CON I MARRONI E PANNA FRESCA
ARTISANAL "CLASSIC" PROFITEROLE, WITH CHESTNUTS AND HOMEMADE SOFT CREAM

MENÙ CARNE

AMUSE BOUCHE

ROCHER DI MANZO CON FONDATA DI PECORINO DI PIENZA E PROFUMO DI TARTUFO
BEEF ROCHER WITH PIENZA PECORINO FONDUE AND TROUFFLE CENT

ENTRÉE

TARTARE DI FASSONA CONDITA CON BITTER AROMATICO, OLIO EVO E SALE MALDON CON NOCCIOLA SABBIAIA
FASSONA BEEF TARTARE WITH AROMATIC BITTER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, MALDON SALT AND SABLE HAZEL NUT

PRIMO/FIRST COURSE

RAVIOLO ARTIGIANALE DI BURRATA CON RAGOUT DI MAIALINO VITERBESE GINEPRO E PECORINO ROMANO
ARTISANAL BURRATA RAVIOLO WITH "VITERBESE" AND JUNIPER BERRY PIGLET RAGOUT DUSTED WITH PECORINO ROMANO CHEESE

SECONDO/MAIN COURSE

BRASATO DI MANZO AL BAROLO CON INSALATINA AROMATICA DI FINOCCHI AL TIMO E SPECCHIO AROMATICO
BAROLO BRAISED BEEF WITH FENNEL, THYME AND PROVENÇAL HERBS MIRROR

DESSERT

PROFITEROL ARTIGIANALE CLASSICO, CON I MARRONI E PANNA FRESCA
ARTISANAL "CLASSIC" PROFITEROLE, WITH CHESTNUTS AND HOMEMADE SOFT CREAM

BRINDISI/TOASTS

BRINDISI CON CHAMPAGNE MOET CHANDON
TOASTS WITH MOET CHANDON CHAMPAGNE

250 €
A PERSONA /PER PERSON

VINI bianchi e rossi

BIANCHI: Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt, Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

ROSSI: Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg, Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt

1 BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE
1 BOTTLE EACH 2 PERSONS

MILA

Osteria
CONTEMPORANEA



SHARIVARI



Menù Buffet Dinner

SEPIA STUFATA ROSOLATA AL "COLONNATA", SFUMATA AL FRANZIA CORTA CON ERBE AROMATICHE FRESCHE E CROSTINI ARTIGIANALI DI PANE CASARECCIO
BRAISED CUTTLE FISH WITH "COLONNATA" RENDERED FAT, DEGLAZED WITH FRANZIA CORTA WINE, AROMATIC HERBS AND HOMEMADE BREAD CROSTINI

CALAMARI ALLA PIASTRA SFUMATI AL FRANZIA CORTA DOC ED INSAPORITI CON OLIVE, CAPPERI DI PANTELLERIA E ZEST DI LIMONE
GRILLED SQUID SERVED WITH TAGGIASCA OLIVES, PANTELLERIA CAPERS AND LEMON ZEST

MATURAZIONI DI MARE A CRUDO CON FRUTTI ROSSI E GEL AL ROSMARINO
DRY AGED FISH CHARCUTERIE WITH RED FRUITS AND ROSMARY GEL

CARPACCIO DI MANZO, EMULSIONE ALL'ACCIUGA DI CETARA E NOCCIOLE PIEMONTESE TOSTATE
BEEF CARPACCI, CETARA ANCHOVY MAYO AND TOASTED "PIEMONTESE" HAZELNUTS

JULIENNE DI FINOCCHI E SUPREMA DI ARANCIA, OLIVE PUGLIESI NERE AL FORNO E NOCI DI MACADAMIA
FENNEL JULIENNE AND ORANGE SUPREMA SALAD, SERVED WITH BAKED BLACK OLIVES AND MACADAMIA NUTS

GNOCCHI AI FUNGHI PORCINI CON FONDATA DI PECORINO DI PIENZA E OLII AROMATICI AL TARTUFO
GNOCCHI IN PORCINI MUSHROOMS SAUCE WITH PIENZA PECORINO FONDUE AND TRUFFLE OIL

ROCHER DI MANZO SERVITO CON GAZPACHO DI STAGIONE E OLIO AL BASILICO
BEEF ROCHER SERVED WITH SEASONAL GAZPACHO AND BASIL OIL

SELEZIONI DI DOLCI NATALIZI
SELECTION OF TYPICAL CHRISTMAS TREATS

LENTICCHIE DELLA TRADIZIONE
TRADITIONAL LENTILS SOUP

80 €
A PERSONA /PER PERSON

VINI bianchi e rossi

BIANCHI: Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt, Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

ROSSI: Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg, Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt

1 BOTTIGLIA OGNI QUATTRO PERSONE
1 BOTTLE EACH 4 PERSONS