

Vip Dinner

MENÙ PESCE

AMUSE BOUCHE

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO, PATATE VIOLA
E SENAPE ALL'ANETO
SMOKED SWORDFISH CARPACCIO PURPLE POTATOES
AND DILLED MUSTARD

ENTRÉE

CATALANA DI ASTICE BLU
PAN CROCCANTE ALLE ERBE E SPUMA DI PATATA
CATALANA LOBSTER CRUNCHY HERBS - FLAVORED BREADS
AND LIGHT POTATO MOUSSE

PRIMO/FIRST COURSE

CAPPELLACCIO ARTIGIANALE AGLI SCAMPI MANTECATO IN PADELLA CON
BISQUE E FONDENTE DI POMODORO DEL PIENNOLO
HOMEMADE CAPEPELLACIO PASTA FILLED WITH PRAWNS,
CREAMY TOMATOES AND BISQUE

SECONDO/MAIN COURSE

RICCIOLA CON CAPONATINA DELL'ORTO
POLVERE DI CAPPERO DI PANTELLERIA E OLIO AL BASILICO
YELLOWTAIL WITH MIXED BAKED VEGETABLES CAPER POWDERS
AND CASTLE-FLAVORED OIL

DESSERT

SEMIFREDDO AL TORRONCINO,
CON SCAGLIE DI CIOCCOLATA VALRHONA 70% E POLVERE D'ORO
ICED MOUSSE WITH TORRONCINO VALRHONA 70% CHOCOLATE CHIP
AND GOLD POWDER

MENÙ CARNE

AMUSE BOUCHE

CIALDA DI PANE AI SEMI
CON SPUMA DI STRACCIATELLA DI BUFALA E CAVIALE AL TARTUFO NERO
SEEDY GRAINS WAFFLE WITH BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE MOUSSE
AND BLACK TRUFFLE CAVIAR

ENTRÉE

TARTARE DI FASSONA BATTUTA AL COLTELLO,
CROCCANTE DI MAIS, PUNTARELLE, SESAMO
MAIONESE ALLE ALICI DEL MAR CANTABRICO
BEEF FASSONA TARTARE WITH CRUNCHY CORN BREAD, PUNTARELLE
CHICORY, SESAME AND ANCHOVIES' MAYONNAISE

PRIMO/FIRST COURSE

TAGLIATELLE ARTIGIANALI AL RAGÙ DI CINGHIALE,
SCAGLIE DI PECORINO ROMANO "BUCCIA NERA"
PANE PROFUMATO AL GINEPRO
HOMEMADE TAGLIATELLE NOODLES PASTA WITH WILD BOAR SAUCE AND
PECORINO CHEESE FLAKES.
BREAD FLAVORED WITH JUNIPER BERRIES

SECONDO/MAIN COURSE

REALE DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
DEMI GLACE AL BAROLO E PROFUMO DI BOSCO,
ACCOMPAGNATO CON PATATE ROSSE DI CETICA IN DOPPIA CONSISTENZA
BEEF COOKED AT LOW TEMPERATURE. RED WINE GLAZE AND RED BAKED
POTATOES FROM CETICA

DESSERT

SEMIFREDDO AL TORRONCINO,
CON SCAGLIE DI CIOCCOLATA VALRHONA 70% E POLVERE D'ORO
ICED MOUSSE WITH TORRONCINO VALRHONA 70% CHOCOLATE CHIP
AND GOLD POWDER

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

CROCCANTE DI MAIS CON SPUMA DI STRACCIATELLA, PUNTARELLE E ALICI DEL MAR CANTABRICO
CRUNCHY CORN BREAD WITH MOUSSE OF STRACCIATELLA CHEESE PUNTARELLE CHICORY AND ANCHOVIES

PESCE SPADA AFFUMICATO PEPE ROSA, SALSA CITROCHIA, CROCCANTE ALLE ERBE
SMOKED SWORDFISH WITH PINK PEPPER, CITROCHIA SALSA AND CRUNCHY HERBS - FLAVORED OREAD

PAN BRIOCHE ARTIGIANALE CON RIPIENO DI BURRO DI NORMANDIA E ALICI DEL MAR CANTABRICO
HOMEMADE FLUFFY BREAD WITH BUTTER AND ANCHOVIES

GNOCCHI AL RAGÙ DI FUNGHI PORCINI E SALSICCIA DI MAIALINO DI MANGALICA CON FONDUTA DI PARMIGIANO DI VACCHE BRUNE
HOMEMADE GNOCCHI PASTA WITH MUSHROOMS AND PORK SAUSAGE SAUCE AND CREAM OF PARMIGIANO CHEESE

BRASATO DI REALE DI MANZO E LA SUA DEMI GLACE. JULIENNE DI ZUCCHINA LUNGA FIORENTINA, GEL D'ARANCIA, PINOLI, MISTICANZA E NOCI
TENDER POT ROAST, ZUCCHINI JULIENNE, ORANGE GEL, PINE NUTS, MIXED GREEN SALAD AND NUTS

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

Gala Dinner

MENÙ PESCE

AMUSE BOUCHE

BIGNÈ ARTIGIANALE CON MOUSSE DI STRACCIATELLA DI BUFALA
TARTARE DI GAMBERO E OLIO AL LIMONE
CRAFT SALTY PUFFS FILLED WITH BUFFALO STRACCIATELLA
CHEESE, SHRIMP TARTARE AND LEMON-FLAVORED OIL

ENTRÉE

INVOLTINO DI FILETTO DI BRANZINO
MISTICANZA E SPUMA DI CAPRINO CON FIOCCHI DI PEPE ROSA
SEA BASS FILLET ROLL MIXED GREEN SALAD AND LIGHT MOUSSE OF
CAPRINO GOAT'S CHEESE AND PINK PEPPER

PRIMO/FIRST COURSE

CAPPELLACCIO ARTIGIANALE AGLI SCAMPI MANTECATO IN PADELLA CON
BISQUEE E FONDENTE DI POMODORO DEL PIENNOLO
HOMEMADE CAPEPELLACIO PASTA FILLED WITH PRAWNS,
CREAMY TOMATOES AND BISQUE

SECONDO/MAIN COURSE

RICCIOLA CON CAPONATINA DELL'ORTO
POLVERE DI CAPPERO DI PANTELLERIA E OLIO AL BASILICO
YELLOWTAIL WITH MIXED BAKED VEGETABLES CAPER POWDERS
AND BASIL-FLAVORED OIL

DESSERT

SEMIFREDDO AL TORRONCINO,
CON SCAGLIE DI CIOCCOLATA VALRHONA 70% E POLVERE D'ORO
ICED MOUSSE WITH TORRONCINO VALRHONA 70% CHOCOLATE CHIP
AND GOLD POWDER

MENÙ CARNE

AMUSE BOUCHE

BIGNÈ ARTIGIANALE, MOUSSE DI MORTADELLA SELEZIONE "FAVOLA",
PISTACCHIO DI BRONTE E RICOTTA VACCINA
CRAFT SALTY PUFFS FILLED WITH MORTADELLA MOUSSE, PISTACHIOS
AND COTTAGE CHEESE

ENTRÉE

FLAN DI MELANZANE
CON CREMOSO AL PARMIGIANO 36 MESI E SALSA AL BASILICO
EGGPLANTS FLAN WITH CREAMY SEASONED PARMIGIANO CHEESE
AND BASIL DRESSING

PRIMO/FIRST COURSE

TAGLIATELLE ARTIGIANALI AL RAGÙ DI CINGHIALE,
SCAGLIE DI PECORINO ROMANO "BUCCIA NERA"
PANE PROFUMATO AL GINEPRO
HOMEMADE TAGLIATELLE NOODLES PASTA WITH WILD BOAR SAUCE
AND PECORINO CHEESE FLAKES
BREAD FLAVORED WITH JUNIPER BERRIES

SECONDO/MAIN COURSE

REALE DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
DEMI GLACE AL BAROLO E PROFUMO DI BOSCO,
ACCOMPAGNATO CON PATATE ROSSE DI CETICA IN DOPPIA CONSISTENZA
BEEF COOKED AT LOW TEMPERATURE. RED WINE GLAZE
AND RED BAKED POTATOES FROM CETICA

DESSERT

SEMIFREDDO AL TORRONCINO,
CON SCAGLIE DI CIOCCOLATA VALRHONA 70% E POLVERE D'ORO
ICED MOUSSE WITH TORRONCINO VALRHONA 70% CHOCOLATE CHIP
AND GOLD POWDER

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