

N.O OSTERIA

CELEBRATING THE LOVE OF FOOD

TASTING MENU \$80

WINE PAIRING \$30

Tartare di Tonno, Pomodoro e Basilico
Tuna Tartare served with Tomatoes and Basil

Wine Pairing: Orvieto, S.Giovanni della Sala, Antinori, Grechetto, Viogner and Riesling



Risotto allo Zafferano
con Mazzancolla Croccante all'Arancia
Saffron Risotto
Served with Orange Crispy Tiger Prawns

Wine Pairing: Colosi, Salina Bianco, Cataratto, Inzolia

Merluzzo Nero dell'Alaska
con Asparagi alla Griglia e Maionese di Polpo
Alaskan Black Cod
over Grilled Asparagus with Octopus Mayonnaise

Wine Pairing: Castris Five Rose – Malvasia Nera, Negroamaro, Apulia



Flan al Cioccolato Piccante con Salsa alla Vaniglia
Spicy Chocolate Flan topped with a Vanilla drizzle

Wine Pairing: Pineto Marengo, Brachetto

LUNA PARK