

La Terrazza

BAR & RESTAURANT

ANTIPASTI

Trota salmonata marinata agli agrumi
con insalata di finocchio e arance

*Salmon trout marinated in citrus fruits
with fennel and orange salad*

4 EURO 13,00

Capesante in tempura al carbone vegetale
con guazzetto di peperone affumicato

*Scallops with charcoal tempura
served with smoked sweet peppers cream*

1. 14 EURO 14,00

Tartare di manzo
con burrata, amaranto, frutti rossi, meringa ai capperi

*Beef tartare
with burrata mozzarella, amaranth, raspberry,
meringue and capers*

1. 3. 7 EURO 14,00

Fiori di zuccina ripieni di ricotta e soppressa
veneta con crema di erbe primaverili

*Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese
and venetian soppressa
with spring wild herbs cream*

1. 3. 7 EURO 12,00

Cestino di pasta brisè ripieno di porcini
con fonduta di Morlacco del Grappa

*Brisè pastry small basket with porcini
mushrooms and Morlacco cheese fondue*

1. 3. 7 EURO 13,00

La nostra caprese: gelato alla mozzarella di bufala,
pomodorini confit, dressing al basilico, sabbia di pane tostato,
cuore di bue, salsa di pomodoro acido, olive taggiasche

*Our caprese: Buffalo mozzarella ice-cream, confit tomato,
fresh basil dressing, toasted bread powder, oxheart tomato,
acid tomato sauce, black olives*

1. 7 EURO 13,00

PRIMI PIATTI

Risotto ai porcini
con salsa di panna acida ed eucalipto
(MIN. 2 PERS.)

*Porcini mushrooms risotto
with sour cream and eucalyptus sauce
(MIN. 2 PERS.)*

7. 9 EURO 14,00

Linguine di Gragnano
con sugo di astice e pomodorini

*Gragnano's linguine's pasta
with lobster and cherry tomato sauce*

1. 2. 7. 9 EURO 17,00

Noodles con ragù di rana
e brodo affumicato

*Noodles with frog meat sauce
and smoked broth*

1. 4. 9 EURO 13,00

Tagliatelle fatte in casa
con ragù d'agnello e fiori di zuccina

*Homemade tagliatelle
with lamb meat sauce and zucchini flowers*

1. 3. 7. 9 EURO 14,00

Gnocchi di patate al rosmarino
con morchelle e battuta di cervo

*Potato and rosemary gnocchi with 'morchelle'
mushrooms and venison tartare*

1. 3. 7 EURO 15,00

Vellutata di piselli
e puma di Asiago Stravecchio

*Pea soup
with Asiago Stravecchio cheese mousse*

7 EURO 13,00

La Terrazza

BAR & RESTAURANT

SECONDI PIATTI

Crostacei con verdure alla Catalana
Astice – scampi – gamberoni – cicale di mare

*Shellfish platter
with vegetables Catalana style
Lobster – scampi – king prawns – mantis shrimps*

1. 2. 9 **EURO 28,00**

Scottata di tonno in crosta di pistacchio
di Bronte con patate, taccole e rucola liquida

*Half cooked tuna in Bronte's pistachios crust,
with potato, jackdaws and liquid arugola*

4. 7. 8 **EURO 21,00**

Filetto di branzino al vapore
con carciofi e salsa allo zafferano

*Steamed seabass fillet
with artichokes and saffron cream*

4. 9 **EURO 20,00**

Filetto di maiale alle ciliegie
con fagiolini e polenta grigliata

*Cherry pork tenderloin
with green beans and grilled polenta*

7. 12 **EURO 19,00**

Guancetta di vitello brasata
al Rosso dei Colli Asolani con purè di patate

*Veal cheek braised in Asolo hill's
red wine sauce with mashed potatoes*

7. 12 **EURO 20,00**

Filetto di manzo
Ai porcini con patata sfoglia

*Fillet of beef with porcini mushrooms
and potato millefeuille*

7 **EURO 21,00**

DESSERT

Cre moso al latte condensato e fragole,
e gelatina alle fave di Tonka

*Condensed milk and strawberry creamy
mousse, and Tonka seeds gelly*

1. 3. 7 **EURO 9,00**

Millefoglie vegano con cioccolato, cocco,
croccante all'ananas ed il suo sorbetto

*Vegan millefeuille with chocolate, coconut,
pineapple crunchy waffle and its sorbet*

8 **EURO 9,00**

Semifreddo alla pesca con salsa al Prosecco,
biscotto soffiato alla lavanda e aria alla melissa

*Peach parfait with Prosecco sauce,
lavender sponge cookie and 'melissa' air*

1. 3. 7. 8 **EURO 8,00**

Mousse ai lamponi e yogurt
con 'streusel' al timo

*Raspberry and yogurt mousse
with thyme 'streusel' cookie*

1. 3. 7 **EURO 8,00**

Frutta e verdura in osmosi con biscotto
all'erba Santorina e sorbetto al mango

*Mixed fruit and vegetable in osmosis
with Santorina grass biscotto
and mango sorbet*

8. 9 **EURO 9,00**

Incontro tra formaggi, frutta e composte

Meeting between cheeses, fruit and compotes

1. 7. 8 **EURO 9,00**