

La Terrazza

BAR & RESTAURANT

ANTIPASTI

Crudo di pesce del Mediterraneo e frutta

Mediterranean raw fish platter and fresh fruit

2 . 4 . 6

EURO 20,00

Sgombro in 'saor' con insalata d'uva
e gelato alla cipolla di Tropea

*Sweet & sour mackerel with grape salad
and Tropea onion ice-cream*

1 . 3 . 4 . 8 . 12

EURO 12,00

Carpaccio di manzo
con finferli e rucoletta

*Beef carpaccio
with finferli mushrooms and fresh arugola*

7

EURO 14,00

Quaglia cotta in foglia di vite, ripiena del suo
fegato, con nido di polenta al Morlacco

*Quail cooked in vine leaf, stuffed with its liver,
with Morlacco cheese and polenta nest*

7 . 9 . 10 . 12

EURO 15,00

Mousse di rapa rossa con formaggio Castellino
e biscotto salato alle nocciole

*Red beetroot mousse with Castellino cheese
and salty hazelnut biscotto*

7 . 8 . 10

EURO 12,00

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 alle zucchine
e trota salmonata scottata

(MIN.2 PERS.)

*Zucchini risotto
with crispy salmon trout*

(MIN.2 PERS.)

4 . 7 . 9 . 12

EURO 15,00

Spghettoni di Gragnano
alle vongole, lime, e crosta di pane a legna

*Gragnano's spghettoni
with clams, lime and bread crust*

1 . 7 . 9 . 12

EURO 14,00

Lasagnetta
al ragù stracotto di vitello e porcini

*Lasagna with stewed veal meat sauce
and porcini mushrooms*

1 . 3 . 7 . 9 . 12

EURO 14,00

Pappardelle alla canapa e fave di cacao
con ragù di piccione

*Hemp flour and cocoa beans pappardelle
with pigeon meat sauce*

1 . 3 . 7 . 9 . 12

EURO 16,00

Gnocchi di ricotta fritti
e vellutata di peperone affumicato

*Fried ricotta cheese gnocchi
with smoked sweetpepper sauce*

1 . 3 . 5 . 7

EURO 14,00

Vellutata di fagioli di Lamon
e insalata di farro

Lamon bean soup with spelt

1 . 9

EURO 13,00

La Terrazza

BAR & RESTAURANT

SECONDI PIATTI

DESSERT

Rombo al forno
con cavolo romano e salsa di acciughe

*Baked turbot
with roman broccoli and anchovies sauce*

4 . 9 EURO 20,00

Cheese cake, pere e cioccolato bianco

Cheese cake, pear and white chocolate

3 . 7 EURO 9,00

Tartare di salmone selvaggio e foie gras
con pan brioche

*Wild salmon tartare and foie gras
with pan brioche*

1 . 3 . 4 . 6 . 7 EURO 22,00

Un insolito cappuccino

*Mousse al caffè, biscotto salato,
granita amara al caffè, spuma di latte*

An unusual cappuccino

*Coffee mousse, salted biscotto,
bitter frozen coffee, milk foam*

1 . 3 . 7 EURO 10,00

Filetto di branzino al forno con porcini

*Baked seabass fillet
with porcini mushrooms*

4 EURO 21,00

Mojito

*Semifreddo al lime
con gelatina al rum bianco e zucchero di canna*

Lime parfait

with rum and brown sugar jelly

1 . 3 . 7 . 8 EURO 9,00

Filetto di maiale alle prugne
con purè di sedano rapa

*Pork fillet with plums,
with celeriac and potato puree*

1 . 7 . 9 EURO 19,00

Creme caramel e frutti croccanti

Creme caramel and crunchy fruit

3 . 7 . 8 EURO 8,00

Scottata di cervo in sottobosco
con frutti rossi, patate e funghi

*Venison 'underwood' style,
with red berries, potatoes and mushrooms*

EURO 21,00

Tortino al cioccolato bianco
con cuore di lampone e sorbetto alle more

*White chocolate cake
with raspberries hart and blackberry sorbet*

1 . 3 . 7 EURO 9,00

Filetto di manzo al tartufo nero

Fillet of beef with black truffle

7 . 9 EURO 22,00

Incontro tra formaggi, frutta e composte

Meeting between cheeses, fruit and compotes

1 . 7 . 8 EURO 12,00