

# La Terrazza

BAR & RESTAURANT

## ANTIPASTI

Insalata di carciofi, radicchio,  
mela gialla e parmigiano reggiano

*Arichokes and red chicory salad  
with apple and parmesan chees*

7 EURO 12,00

Arancino di patata con ragù di verdure  
su crema di peperone affumicato

*Potato croquette stuffed with mixed  
vegetables on smoked sweet pepper cream*

1. 3. 9 EURO 13,00

Carpaccio di manzo con polvere di liquirizia,  
pan brioche nero, prugne e albicocche

*Beef carpaccio with licorice powder,  
black pan brioche, plums and dried apricots*

1. 3. 7 EURO 13,00

Burger gourmet di capriolo con uova  
di quaglia e maionese al dragoncello

*Gourmet roe burger with quail egg  
and tarragon mayonnaise*

1. 3. 6. 7. 10 EURO 15,00

Snack di baccalà  
*insalata con chips di patate viola - mantecato  
cono croccante con spuma di pil pil*

*Cod snack  
Cod salad with purple potato chips - cod mousse  
crunchy cone with pil pil foam*

1. 4. 7 EURO 14,00

Mazzancolle alla carbonara di mare  
con polenta fritta

*Mazzancolle shrimps 'carbonara' style  
with fried polenta*

2. 3. 4. 7. 12 EURO 15,00

## PRIMI PIATTI

Risotto al latte con burrata di bufala,  
pomodoro acido, capperi, olive  
(min. 2 pers.)

*Milk risotto, with buffalo burrata,  
sour tomato, capers, olives*  
(min. 2 pers.)

7 EURO 13,00

Minestrone di verdure  
con crostini alla curcuma

*Mixed vegetables minestrone  
with turmeric bread croutons*

1. 9 EURO 12,00

Ravioli del plin alla lepre  
con crema di topinambur

*Homemade ravioli stuffed with hare meat  
and Jerusalem artichokes cream*

1. 3. 7. 9. 12 EURO 13,00

Mezzi paccheri al ragù di maiale,  
radicchio e ricotta tostata

*Half paccheri pasta with pork meat sauce,  
red chicory and toasted ricotta cheese*

1. 7. 9. 12 EURO 13,00

Gnocchi di patate e rapa rossa  
con ragù di garusoli e lime

*Potato and beetroot gnocchi  
with sea snails and lime sauce*

1. 3. 9. 12. 14 EURO 14,00

Spaghetti all'alga spirulina  
al sugo di astice

*Spirulina seaweed home made spaghetti  
with lobster sauce*

1. 2. 3. 9 EURO 16,00

# La Terrazza

BAR & RESTAURANT

## SECONDI PIATTI

Nugget di verdure con crema di cavolfiore,  
purè di patata viola e broccoletti al vapore

*Vegetarian homemade nuggets  
with couiflower cream,  
purple mashed potato, steamed broccoli*

1. 3. 7. 9

EURO 18,00

Filetto di manzo e foie gras alla Rossini  
con crostone di pane e patata sfoglia

*Fillet of beef and foie gras Rossini style  
with bread crouton and potato millefeuille*

1. 7

EURO 23,00

Coscia d'oca in confit con mela verde  
all'eucalipto, sedano e salsa 'peverada'

*Confit goose leg eucalyptus with green  
apple, celery and 'peverada' sauce*

9. 12

EURO 20,00

Filetto di cervo al cioccolato,  
con radicchio, aneto e pompelmo rosa

*Venison fillet with dark chocolate sauce,  
red chicory, dill and pink grapefruit*

9

EURO 21,00

Scorfano in guazzetto di cozze e vongole  
con pane fritto e crema di patate affumicate

*Redfish with clams and mussels sauce,  
with fried bread and smoked potato cream*

1. 4. 7. 9. 12. 14

EURO 22,00

Toast di sogliola e gamberi con salsa  
di acciughe, cavolo nero e pomodorini confit

*Toasted sole and prawns with anchovies  
sauce, black cabbage and confit tomato*

1. 2. 3. 4

EURO 21,00

## DESSERT

Via latte su luna di mandorle e cacao  
panna cotta al latte di capra-mousse al latte vaccino- cremoso  
alla soia – gelato al latte di cocco – spuma al latte di pecora

*Milky way on an almond and cocoa moon  
Goat milk panna cotta – cow milk mousse – soy soft cream  
coconut milk icecream – sheep milk foam*

6. 7. 8 gluten free

EURO 10,00

*Gioccolato*

Mousse 70% - Gelato al cacao – brulé alle mandorle  
Cremino al cioccolato bianco e pistacchio  
Spuma di cioccolato al latte – Sabbia di cacao

*Mousse 70% - cocoa ice-cream – almond brulé  
white chocolate and pistachios cremino  
Milk chocolate foam – cocoa sand*

3. 7. 8 gluten free

EURO 10,00

Mini strudel di mele  
con gelato alla cannella

*Little apple strudel  
with cinnamon ice-cream*

1. 3. 7. 8

EURO 8,00

Babà al cedro con sorbetto al mandarino  
e frutta secca sabbiata

*Cedar babà with tangerine sorbet  
and crunchy dried fruit*

1. 3. 5. 7. 8

EURO 9,00

Torta meringata al limone

*Lemon and meringue pie*

1. 3. 7

EURO 8,00

Formaggi, frutta e composte

*Cheese, fruit and compotes*

1. 7. 8

EURO 12,00