

La Terrazza

BAR & RESTAURANT

ANTIPASTI

Tartare di ricciola e tonno
su crema di frutto della passione

*Amberjack and tuna tartare
with passion fruit dressing*

1.3.4.7

EURO 18,00

Toast di triglia
con broccoli e salsa di acciughe

*Crunchy mullet
with broccoli and anchovies sauce*

1. 4 . 9

EURO 14,00

Scaloppa di fegato grasso con zucca,
cavolo nero, pan brioche e composta di mele

*Foie gras served with pumpkin,
black broccoli pan brioche and apple jam*

1.3.7

EURO 16,00

Musetto bollito su spuma di lenticchie

Steamed musetto with lentil mousse

3.7.9

EURO 13,00

Carciofo ripieno d'uovo su crema
di Topinambur e puntarelle croccanti

*Roman style artichoke filled with egg foam
with jerusalem artichoke cream and puntarelle*

3.7

EURO 15,00

Cestino di pasta brisè al radicchio di Treviso
con fonduta di Castellino

*Brisè pastry basket with Treviso red chicory
and Castellino cheese fondue*

1.3.7

EURO 13,00

PRIMI PIATTI

Risotto al radicchio di Treviso
con carpaccio di gamberi rossi

(MIN.2 PERS.)

*Treviso's chicory risotto
with red prawns carpaccio*

(MIN.2 PERS.)

2. 4 . 7 . 9

EURO 16,00

Spaghetti chitarra verdi all'alga spirulina
con salsa d'Astice

*Home made green spaghetti
with spirulina seaweed and lobster sauce*

1.2.3.9

EURO 18,00

Lasagnetta
con zucca, Morlacco e salame

*Lasagna with pumpkin,
Morlacco cheese and salami*

1. 3 . 7

EURO 13,00

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

Guazzetto di pesce in vaso di vetro
con bruschette di pane casareccio

*Fish soup cooked in a glass vase
with bread bruschette*

1. 2. 4. 14

EURO 19,00

Filetto di San Pietro in padella con carciofi

*Stir fried San Pietro fish fillet
with artichokes*

4. 8. 12

EURO 21,00

Gulasch di manzo con castagne
e spuma di polenta

*Gulasch with chestnuts
and polenta mousse*

4

EURO 18,00

Costella di maiale disossata
con verze e fagioli

*Pork ribs without bone,
served with stewed cabbage and beans*

9

EURO 18,00

Filetto di manzo con radicchio di Treviso

*Fillet of beef
with Treviso red chicory*

12

EURO 22,00

Nuggets dorati con verdure cotte miste

*Vegetarian nuggets
with mixed cooked vegetables*

1.6.7.8

EURO 16,00

DESSERT

Crocantino alla zucca con salsa al melograno

*Pumpkin mousse,
covered with chocolate and crunchy 'amaretti'
and pomegranate sauce*

3. 7. 8

EURO 9,00

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

Bavarese alla nocciola su salsa mou
e scaglie di torrone

*Hazelnut Bavarian cream
with mou caramel sauce and nougat*

9.11.12

EURO 9,00

Bacco, Tabacco e Venere
Gelato al tabacco, mousse al whisky,
sigaro di riso Venere e cacao

*Tobacco ice-cream, whisky mousse,
black Venere rice and cocoa cigar*

7. 12

EURO 10,00

Tarte tatin con gelato alla lavanda

Tarte tatin with lavender ice-cream

1. 7

EURO 10,00

Incontro tra formaggi, frutta e composte

Meeting between cheeses, fruit and compotes

1. 7. 8

EURO 12,00