

# La Terrazza

BAR & RESTAURANT

## ANTIPASTI

Salmone marinato e affumicato,  
foie gras, burro al rooibos  
e pan brioche all'aglio orsino

*Marinated and smoked salmon, foie gras,  
rooibos butter and ramsons pan brioche*

1.3. 4.7\*

EURO 14,00

Mazzancolle laccate  
con riso Jasmine e salsa agrodolce

*Mazzancolle prawns  
with Jasmine rice and sweet&sour sauce*

2.6. 11

EURO 13,00

Insalata di faraona agli agrumi

*Guineafowl salad with citrus fruits*

9

EURO 12,00

Tartare di cervo  
con frutti rossi e amaranto

Venison tartare  
with red berries and amaranth

1.6\*

EURO 13,00

Insalata di mango con robiola,  
semi croccanti e radicchietto di campo

Mango salad with robiola cheese,  
crunchy seeds and fresh chicory

7.8

EURO 12,00

## PRIMI PIATTI

Risotto con radicchio rosso di Treviso  
salsa d'ostriche e ostrica fritta

(min. 2 pers.)

*Risotto with Treviso's red chicory  
oyster's sauce and fried oyster*

(min. 2 pers.)

1.7.9.14

EURO 14,00

Ravioli di rombo con lemongrass  
e brodo di pesce al nero di seppia

*Homemade ravioli with turbot,  
lemongrass and black squid ink broth*

1.3.4.9

EURO 14,00

Lasagnetta di grano saraceno al ragù  
di cinghiale con Morlacco e fave di cacao

*Buckwheat flour lasagna  
with wild boar meat sauce,  
Morlacco cheese and cocoa seeds*

1.3.7.8.9.12\*

EURO 13,00

Paccheri Felicetti  
al ragù di galletto e peperoni dolci

*Paccheri pasta by Felicetti  
with cockerel meat sauce and sweet peppers*

1.7.9.12

EURO 13,00

Crema di carote con panna acida  
all'erba cipollina e grano spezzato

*Carrot cream  
with chives-sour cream and bulgur*

1.7

EURO 12,00

# La Terrazza

BAR & RESTAURANT

## SECONDI PIATTI

Gallinella in guazzetto di cozze e vongole  
su crema di patate affumicate,  
e verdure croccanti

*Stewed gurnard with clams and mussels,  
smoked potato cream, crunchy vegetables*

4 . 7 . 9 . 12 . 14

EURO 21,00

Branzino al forno con salsa di acciughe,  
cavolo romano e broccoletti di Custoza

*Seeabass with anchovies sauce,  
Roman cabbage and Custoza's broccoli*

4 . 7

EURO 21,00

Filetto di manzo al radicchio di Treviso  
con patate di montagna

*Fillet of beef  
with Treviso's red chicory and potatoes*

7 . 9

EURO 21,00

Guancetta di maiale  
con verze stufate e purè di topinambur

*Stewed pork cheek with stewed cabbage  
and Jerusalem artichoke purée*

7 . 9 . 10 . 12\*

EURO 20,00

La nostra selezione  
di verdure di stagione

*Our platter  
of mixed seasonal vegetables*

6 . 7

EURO 18,00

## DESSERT

Mousse al cioccolato bianco, pan di spagna  
alle amarene e spuma di cioccolato fondente

*White chocolate mousse, sour cherries  
sponge cake, and dark chocolate foam*

1 . 3 . 7 . 8

EURO 10,00

Crostatina alle pere e cannella  
con gelato al fior di latte di capra

*Cinnamon-pear tart  
with goat milk ice-cream*

1 . 3 . 7

EURO 9,00

Panna cotta al mirtillo  
con frutti rossi

*Blueberry pannacotta  
with fresh red berries*

7

EURO 9,00

Saint Honorè espressa

*Saint Honorè on the spot*

1 . 3 . 7 . 8

EURO 10,00

Formaggi, frutta e composte

*Cheese, fruit and compotes*

1 . 7 . 8

EURO 14,00