

# La Terrazza

BAR & RESTAURANT

## ANTIPASTI

Capésante arrostitite su crema di ceci  
con bisque di crostacei e cialda di riso nero

*Roasted scallops served on chickpea cream  
with crustacean bisque and black rice wafer*

2 . 4 . \* EURO 13,00

Toast di faraona e tartare di mazzancolle,  
insalata di carciofi e maionese agli agrumi

*Guinea fowl and prawns tartare toast,  
with artichokes and citrus fruits mayonnaise*

1 . 2 . 3 . 6 . 7 . 9 . 10 \* EURO 15,00

Pizza frita con radicchio di Treviso,  
pere, erborinato di capra e noci

*Fried pizza with Treviso's red chicory,  
pear, blue goat cheese and hazelnuts*

1 . 7 . 8 EURO 13,00

Gulash alle castagne  
con polenta morbida Asolana

*Chestnut gulash  
with soft polenta from Asolo*

7 . 12 EURO 12,00

Testina di vitello su battuta di fagioli,  
salsa verde, rafano e cipolla caramellata

*Veal head served with beans, green sauce,  
horseradish and caramelized onion*

1 . 3 . 4 . 9 . \* EURO 13,00

## PRIMI PIATTI

Risotto con radicchio rosso di Treviso  
e carpaccio di mazzancolle

*(min. 2 pers.)*

*Risotto with Treviso's red chicory  
and mazzancolle prawns carpaccio*

*(min. 2 pers.)*

2 . 7 . 9 EURO 15,00

Lasagnetta al ragù di cinghiale e carciofi

*Homemade lasagna  
with wild boar meat sauce and artichokes*

1 . 3 . 4 . 7 . 9 EURO 14,00

Ravioli alle castagne e mostarda  
con crema di cavolo nero e mela verde

*Chestnut and fruit mustard ravioli  
with black cabbage cream and green apple*

1 . 3 . 6 . 7 EURO 14,00

Bigoli in salsa

*Bigoli pasta with anchovies sauce*

1 . 4 EURO 14,00

'Sopa Coadà'  
Tradizionale pasticcio Trevisano  
di piccione con brodo bollente

*Traditional Treviso's pigeon and bread pie  
served with hot broth*

1 . 7 . 9 . \* 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 . 13

EURO 21,00

Trancio di branzino con carciofi  
e maionese calda all'aglio orsino

*Seabass with artichokes  
and ramsons warm mayonnaise*

3 . 4 . 5 . 12

EURO 21,00

Filetto di manzo con funghi chiodini  
e patata sfoglia

*Fillet of beef with 'chiodini' mushrooms  
and potato millefeuille*

7 . 9

EURO 22,00

Guancetta di maiale al radicchio  
con purè di patate

*Stewed pork cheek with red chicory  
and mashed potatoes*

7 . 9 . 12 . \*

EURO 20,00

Selezione di coniglio d'autunno  
con contorni di stagione

*Autumn rabbit plate  
with seasonal vegetables*

4 . 6 . 9

EURO 21,00

## DESSERT

Krapfen ripieno di crema al mandarino  
con parfait al torrone e arancia candita

*Krapfen stuffed with tangerine cream,  
torrone parfait and candied orange*

1 . 3 . 7 . 12

EURO 10,00

Autunno

Brownie alle castagne, zuppetta di zucca,  
sorbetto al melograno, spuma di patata dolce

*Chestnut brownie, pumpkin creamy soup,  
pomegranate sorbet, sweet potato mousse*

1 . 3 . 7 . 8

EURO 10,00

Sorbetto all'uva fragola  
con meringa alla menta, grue di cacao,  
e biscotto alla fava Tonka

*Grape sorbet with minted meringue,  
cocoa grue and Tonka bean biscotto*

1 . 3 . 8

EURO 8,00

Mousse al gianduia con spuma di castagne,  
gelato alla fava di Tonka e biscotto salato

*Gianduia mousse with chestnut foam,  
Tonka bean ice.cream and salted biscotto*

1 . 3 . 7 . 8

EURO 10,00

Formaggi, frutta e composte

*Cheese, fruit and compotes*

1 . 7 . 8

EURO 14,00