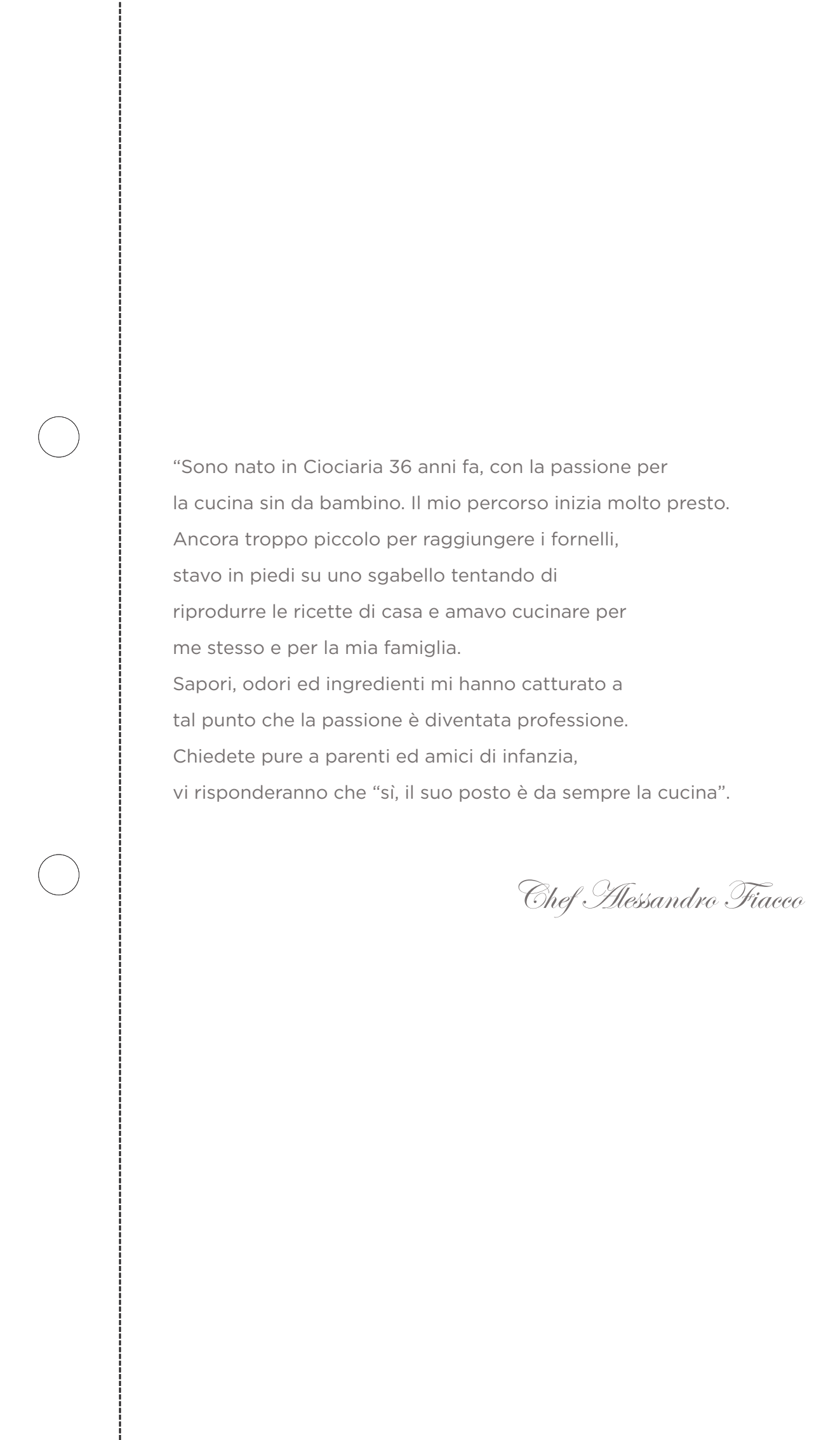


*Le terrazze*

RISTORANTE





“Sono nato in Ciociaria 36 anni fa, con la passione per la cucina sin da bambino. Il mio percorso inizia molto presto. Ancora troppo piccolo per raggiungere i fornelli, stavo in piedi su uno sgabello tentando di riprodurre le ricette di casa e amavo cucinare per me stesso e per la mia famiglia. Sapori, odori ed ingredienti mi hanno catturato a tal punto che la passione è diventata professione. Chiedete pure a parenti ed amici di infanzia, vi risponderanno che “sì, il suo posto è da sempre la cucina”.

*Chef Alessandro Fiacco*

*L'acqua che abbiamo selezionato ed offriamo ai nostri ospiti è acqua microfiltrata naturale e frizzante.*

*Prezzi in Euro - IVA inclusa*



"I was born in Ciociaria 36 years ago with a passion for cooking since I was a child. My journey starts very early. Still too small to reach the stove, I was standing on a stool trying to reproduce home recipes and I loved cooking for myself and my family. Flavors, smells and ingredients have captured me to the point that passion has become a profession. If you ask relatives and childhood friends, they will reply that "yes, his place has always been the kitchen".

*Chef Alessandro Fiacco*

*The water we selected and offer to our guests is microfiltered both still and sparkling.*

*Prices in Euro - VAT included*

## Antipasti Appetizers

- Carpaccio di manzo, finocchi e  
citronette al bergamotto 22  
Carpaccio of beef, fennel and bergamot citronette
- Tartare di gambero rosso di Mazara, maionese  
al pistacchio e insalatina da taglio 28  
Tartare of Marzara red shrimp, pistachio mayonnaise and baby salad  
*(Allergeni: crostacei, molluschi, uovo, frutta a guscio)*  
*(Allergens: shellfish, clams, egg, nuts)*
- Gazpacho di verdure con calamaro scottato al timo 25  
Vegetable gazpacho with seared squid with thyme  
*(Allergeni: pesce) / (Allergens: seafood)*
- Crocchette di merluzzo e cipolla caramellata su  
vellutata di porri 22  
Cod and caramelized onion croquettes on leek velouté  
*(Allergeni: pesce, glutine) / (Allergens: seafood, gluten)*





## Primi Starters

- Chicche di patata, burro salato, salvia e  
crudo di Parma croccante 22  
Potato gnocchi, salted butter, sage and crispy Parma ham  
(Allergeni: glutine, lattosio, uovo) / (Allergens: gluten, lactose, egg)
- Ravioli con pesce spada e lime con  
datterino giallo confit 24  
Ravioli pasta with swordfish and lime with yellow date confit  
(Allergeni: pesce, glutine, uovo) / (Allergens: seafood, gluten, egg)
- Risotto allo zafferano, lime e tartare di gambero 24  
Saffron risotto, lime and shrimp tartare  
(Allergeni: crostacei, molluschi, lattosio) / (Allergens: shellfish, clams, lactose)
- Spaghetto di Gragnano alle vongole e bottarga 24  
Gragnano spaghetti with clams and bottarga  
(Allergeni: glutine, pesce) / (Allergens: gluten, seafood)



## Secondi Main Courses

Baccalà in guazzetto di pomodorini e olive nere su  
crostone di pane integrale 26

Cod in cherry tomato and black olive guazzetto on whole  
wheat bread crust  
(Allergeni: pesce, glutine) / (Allergens: seafood, gluten)

Turbante di rombo e spinacino saltato 30  
Turbot and sautéed spinach  
(Allergeni: pesce) / (Allergens: seafood)

Filetto di manzo al pepe rosa con patate soutè 28  
Pink pepper beef tenderloin with soutè potato  
(Allergeni: glutine) / (Allergens: gluten)

Battuta di fassona e senape ai fichi 26  
Battuta di fassona and fig mustard  
(Allergeni: senape) / (Allergens: mustard)

## Contorni Side dishes

Cicoria / Broccoli / Spinaci 12  
Chicory / Broccoli / Spinach

Insalata di lattuga, radicchio, carote,  
pomodorini, finocchi 12  
Salad of lettuce, radicchio, carrots, cherry tomatoes, fennel

Verdure grigliate 16  
(melanzane, zucchine, radicchio, peperoni,  
funghi champignon)  
Grilled vegetables  
(eggplant, zucchini, radicchio, peppers, champignon mushrooms)



**Dolci**  
**Desserts**

Semifreddo all arancia e confettura di ciliegie 18  
Orange semifreddo and cherry jam  
(Allergeni: lattosio, glutine, uovo) / (Allergens: lactose, gluten, egg)

Frutti rossi marinati allo zenzero con  
spuma allo yogurt 18  
Ginger marinated red fruits and yogurt mousse  
(Allergeni: lattosio) / (Allergens: lactose)

Tartelletta con crema al limone e meringa all'italiana 18  
Tartlet with lemon cream and Italian-style meringue  
(Allergeni: glutine, uovo) / (Allergens: lactose, egg)

Coppa di gelato 18  
(crema, cioccolato, pistacchio, nocciola)  
Cup of ice cream (cream, chocolate, pistachio, hazelnut)  
(Allergeni: lattosio, glutine, uovo, frutta a guscio )  
(Allergens: lactose, gluten, egg, nuts)

Frutta mista di stagione tagliata 16  
Seasonal mixed fruit cut



**Prodotti surgelati** - I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

**Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con (\*\*), vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

**Allergeni** - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

**Allegato II:** pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

**Acqua:** In questo locale si serve acqua potabile trattata

**Frozen products** - Dishes marked with (\*) are prepared with frozen food

**Raw materials / Cut down food** - Some fresh products of animal origin, as well as raw served fish, marked with (\*\*), are subject to a quick temperature cut down treatment in order to guarantee quality and safety, as described in HACCP plan as per CE 852/04 and CE 853/04 regulation.

**Allergens** - The guest is kindly asked to inform waiter / waitress before order about the need of dishes with no presence of allergens. During the preparation, cross-contamination cannot be excluded. Therefore, our dishes might contain the following allergenic substances as per UE 1169/11 regulation, see Attachment II

**Attachment II** : seafood and seafood-based products, clams and clams-based products, shellfish and shellfish-based products, cereals with gluten, egg and eggs-based products, soia and soia-based products, milk and milk-based products, sulfur dioxide and sulfites, shelled fruits, celery and celery-based products, lupins and lupins-based products, peanuts and peanuts-based products, mustard and mustard-based products, sesam seeds and sesam seeds-based products.

**Water:** In our restaurant we serve microfiltered drinkable water

