

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.

"I WAS BORN IN CIOCIARIA 36 YEARS AGO WITH A PASSION FOR
COOKING SINCE CHILDHOOD. 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 PREFERRED 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

TORTINO DI ZUCCA AL TIMO CON FONDUTA AL PECORINO 20
PUMPKIN PIE WITH PECORINO CHEESE
(*ALLERGENI: UOVO, LATTOSIO*) (*ALLERGENS: EGG, LACTOSE*)

**ZUPPETTA DI FAGIOLI BORLOTTI,
GUANCIALE CROCCANTE E CROSTINI AL ROSMARINO 22**
BORLOTTI BEANS SOUP, CRUNCHY PORK CHEEK AND CROUTONS WITH ROSEMARY
(*ALLERGENI: GLUTINE*) (*ALLERGENS: GLUTEN*)

**CROCCHETTE DI BACCALÀ, VELLUTATA DI PORRI E
CIPOLLA IN AGRODOLCE 22**
FRIED SALT COD CROQUETTES, CREAM OF LEEKS AND SWEET AND SOUR ONION
(*ALLERGENI: PESCE, GLUTINE*) (*ALLERGENS: SEAFOOD, GLUTEN*)

CARPACCIO DI MANZO CON CITRONETTE AL LIMONE 22
BEEF CARPACCIO AND LEMON CITRONETTE

PRIMI
STARTERS

**RAVIOLI CON CHIANINA E CARDONCELLI,
PESTO DI POMODORI SECCHI E FILETTI DI MANDORLA 24**
RAVIOLI STUFFED WITH CHIANINA MEAT AND CARDONCELLI MUSHROOMS,
DRIED TOMATO SAUCE AND ALMOND
(*ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA*)
(*ALLERGENS: GLUTEN, NUTS, EGG*)

RISOTTO AL RADICCHIO, FONDUTA DI GORGONZOLA E NOCI 22
RISOTTO WITH RED CHICORY, GORGONZOLA CHEESE FONDUE AND WALNUTS
(*ALLERGENI: LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO*) (*ALLERGENS: LACTOSE, NUTS*)

**TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA,
GAMBERI ROSA E DATTERINO GIALLO 24**
TAGLIOLINI WITH CATTLEFISH INK, ROSE PRAWNS AND
YELLOW CHERRY TOMATO
(*ALLERGENI: PESCE, GLUTINE*) (*ALLERGENS: SEAFOOD, GLUTEN*)

**STROZZAPRETI FUNGHI PORCINI E
TARTUFO SCORZONE 24**
HOME-MADE PASTA WITH WILD MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE
(*ALLERGENI: GLUTINE, UOVO*) (*ALLERGENS: GLUTEN, EGG*)

I PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA
...TRADITIONAL ROMAN PASTA...

SPAGHETTI ALLA CARBONARA **22**
DURUM-WHEAT SPAGHETTI WITH EGG, PORK CHEEK AND CHEESE
(*ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA*)
(*ALLERGENS: GLUTEN, NUTS, EGG*)

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA **22**
DURUM-WHEAT PASTA WITH TOMATO SAUCE, PORK CHEEK AND
PECORINO CHEESE
(*ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA*)
(*ALLERGENS: GLUTEN, NUTS, EGG*)

TONNARELLI CACIO E PEPE **22**
HOME-MADE TONNARELLI, CACIO CHEESE AND BLACK PEPPER
(*ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO*) (*ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE*)

SECONDI
MAIN COURSE

**SANDWICH DI TRIGLIA AL FORNO, CREMA DI PEPERONE,
SPINACINO SALTATO E PANKO CROCCANTE 32**
SANDWICH OF RED MULLET COOKED IN THE OVEN, CREAM OF PEPPER,
SAUTED SPINACH AND CRUNCHY PANKO BREAD
(*ALLERGENI: PESCE, GLUTINE*) (*ALLERGENS: SEAFOOD, GLUTEN*)

**TURBANTE DI ROMBO AL FORNO E CICORIETTA
AL PEPERONCINO 30**
TURBOT COOKED IN THE OVEN AND SPICY CHICORY
(*ALLERGENI: PESCE*) (*ALLERGENS: SEAFOOD*)

**FILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA AL PEPE ROSA CON
PATATE SAUTÈ 28**
GRILLED BEEF FILET WITH ROSE PEPPER AND SAUTÉED POTATOES
(*ALLERGENI: GLUTINE*) (*ALLERGENS: GLUTEN*)

**CARRÈ D'AGNELLO AL FORNO ALLE ERBE CON
CAVOLFIORI SALTATI 28**
LAMB RIBS COOKED IN THE OVEN WITH WILD HERBS AND
SAUTÉED CAULIFLOWER
(*ALLERGENI: GLUTINE*) (*ALLERGENS: GLUTEN*)

CONTORNI
SIDE DISHES

**CICORIA, SPINACI, BROCCOLI ALL'AGRO
OPPURE IN PADELLA 13**
CHICORY, SPINACK, BROCCOLI BOILED OR SAUTÉED

PURÉ DI PATATE 13
MASHED POTATO

**INSALATA DI LATTUGHINO, CAROTE,
POMODORI E FINOCCHI 13**
LATTUCE, CARROT, TOMATO AND FENNEL SALAD

**VERDURE GRIGLIATE
MELANZANE, ZUCCHINE, RADICCHIO, PEPERONI,
FUNGHI CHAMPIGNON 16**
GRILLED VEGETABLES
EGGPLANT, ZUCCHINI, RED CHICORY, PEPPER,
CHAMPIGNON MUSHROOMS

DOLCI
DESSERTS

SFORMATINO DI CIOCCOLATO FONDENTE, CUORE MORBIDO ALLE CASTAGNE E MOSTO D'UVA	18
BLACK CHOCOLATE FLAN STUFFED WITH CHESTNUTS AND GRAPE MUST <i>(ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA, LATTOSIO)</i> <i>(ALLERGENS: GLUTEN, NUTS, EGG, LACTOSE)</i>	
TARTELLETTA CON CREMA ALLA VANIGLIA E FRUTTI ROSSI	18
VANILLA CREAM AND RED FRUITS TARTLET <i>(ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO)</i> <i>(ALLERGENS: GLUTEN, EGG, LACTOSE)</i>	
SINGER TIRAMISÙ AL PISTACCHIO	18
SINGER TIRAMISÙ WITH PISTACHIOS <i>(ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA, LATTOSIO)</i> <i>(ALLERGENS: GLUTEN, NUTS, EGG, LACTOSE)</i>	
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	18
SLICED SEASONAL FRUIT	

PRODOTTI SURGELATI – I PIATTI CONTRASSEGNA TI 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, CONTRASSEGNA TI 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, EGGD 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

