

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

- CROCCHETTE DI JAMON IBERICO E
VELLUTATA DI PORRI** 22 €
JAMON IBERICO CROQUETTES AND LEEK CREAM
(*ALLERGENI: GLUTINE, UOVO*) (*ALLERGENS: GLUTEN, EGG*)
- FLAN DI CAROTE E ZENZERO CON CIPOLLA
ALL'AGRO E FONDUTA AL PECORINO ROMANO** 20 €
CARROT AND GINGER FLAN, SOUR ONIONS AND ROMAN PECORINO FONDUE
(*ALLERGENI: LATTOSIO, GLUTINE, UOVO*) (*ALLERGENS: LACTOSE, GLUTEN, EGG*)

- CARPACCIO DI MANZO CON CITRONETTE AL LIMONE**
BEEF CARPACCIO AND LEMON CITRONETTE 22 €

PASTA E ZUPPA
PASTA AND SOUP

- RAVIOLI AL PECORINO DI PIENZA SALSA ALLA GRICIA** 24 €
PIENZA PECORINO CHEESE RAVIOLI WITH GRICIA SAUCE
(*ALLERGENI: LATTOSIO, GLUTINE, UOVO*) (*ALLERGENS: LACTOSE, GLUTEN, EGG*)

- RISOTTO ALLA ZUCCA, GORGONZOLA E
PANKO AL ROSMARINO** 22 €
RISOTTO WITH PUMPKIN, GORGONZOLA AND ROSEMARY PANKO
(*ALLERGENI: GLUTINE*) (*ALLERGENS: GLUTEN*)

- SPAGHETTONI ALL'AGLIO NERO CON TARTARE DI
GAMBERO ROSSO** 26 €
BLACK GARLIC DURUM-WHEAT SPAGHETTONI WITH RED SHRIMP TARTARE
(*ALLERGENI: PESCE, GLUTINE*) (*ALLERGENS: SEAFOOD, GLUTEN*)

- FUSILLONI CON FUNGHI PORCINI E
CRUMBLE DI NOCI** 24 €
DURUM-WHEAT FUSILLONI WITH PORCINI MUSHROOMS AND WALNUT
(*ALLERGENI: LATTOSIO, GLUTINE*) (*ALLERGENS: LACTOSE, GLUTEN*)

- ZUPPETTA DI POLPO, OLIVE TAGGIASCHE E SFOGLIA
DI PANE AL TIMO** 22 €
OCTOPUS SOUP, TAGGIASCHE OLIVES AND THYME SCENTED BREAD
(*ALLERGENI: GLUTINE*) (*ALLERGENS: GLUTEN*)

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 PIATTI
MAIN COURSES

FILETTO DI MANZO AL PEPE ROSA E PATATE SAUTÈ 28 €
GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH PINK PEPPER AND SAUTED POTATOES
(ALLERGENI: GLUTINE) (ALLERGENS: GLUTEN)

BACCALÀ GRATIN SU PURÈ DI PATATE ALL'OLIO DI OLIVA 28 €
CODFISH AU GRATIN ON EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MASHED POTATOES
(ALLERGENI: GLUTINE) (ALLERGENS: GLUTEN)

**CANNOLO DI SPIGOLA E SPINACINO, CREMA DI
PEPERONE ARROSTO 30 €**
SEABASS AND SPINACH ROLL WITH ROASTED SWEET PEPPER CREAM
(ALLERGENI: GLUTINE) (ALLERGENS: GLUTEN)

**CARRÈ DI AGNELLO ALLE ERBE E CAVOLFIORE
AL PEPERONCINO 30 €**
PAN-FRIED RACK OF LAMB WITH HERBS, CAULIFLOWER WITH GARLIC,
OLIVE OIL AND CHILI PEPPER
(ALLERGENI: GLUTINE) (ALLERGENS: GLUTEN)

**CONTORNI
VEGETABLES**

PATATE SAUTÈ 13 €
SAUTEED POTATOES

**CAVOLFIORI ALL'AGRO OPPURE ALL'AGLIO,
OLIO E PEPERONCINO 13 €**
CAULIFLOWER BOILED OR WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILI PEPPER

PURÈ DI PATATE 13 €
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MASHED POTATOES

**SPINACI ALL'AGRO OPPURE ALL'AGLIO,
OLIO E PEPERONCINO 13 €**
SPINACH BOILED OR WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILI PEPPER

INSALATA MISTA 13 €
MIXED SEASON SALAD

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE 16 €
GRILLED MIXED SEASON VEGETABLES

DOLCI
DESSERTS

- TARTELLETTA AL CACAO CON CREMA ALLA VANIGLIA E FRUTTI ROSSI** 18 €
COCOA TARTLET WITH VANILLA CREAM, MIXED RED FRUITS
(ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO)
(ALLERGENS: GLUTEN, EGG, LACTOSE)
- TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE E CASTAGNE CON Salsa AL MOSTO D'UVA** 18 €
DARK CHOCOLATE AND CHESTNUT CAKE, GRAPE MUST SAUCE
(ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA, LATTOSIO)
(ALLERGENS: GLUTEN, NUTS, EGG, LACTOSE)
- TIRAMISÙ AL PISTACCHIO E MERINGA CROCCANTE** 18 €
PISTACHIO TIRAMISÙ AND CRUNCHY MERINGUE
(ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA, LATTOSIO)
(ALLERGENS: GLUTEN, NUTS, EGG, LACTOSE)
- MISTO DI FRUTTI ROSSI ALLO ZENZERO E LIME** 18 €
MIXED RED FRUITS WITH GINGER AND LIME

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

