

# LE TERRAZZE

RISTORANTE





*“Il cuoco che è in me lo devo a mia nonna che cucinava per tutta la famiglia. L’obiettivo che mi prefiggo per il futuro è mantenere la tradizione senza essere banale”.*

*“The cook in me I owe to my grandmother who used to cook for the entire family. My goal for the future is to maintain tradition without being banal”.*

*Alessandro Fiacco*

L'ACQUA CHE ABBIAMO SELEZIONATO ED OFFRIAMO AI  
NOSTRI OSPITI È ACQUA MICROFILTRATA NATURALE E FRIZZANTE.

THE WATER WE SELECTED AND OFFER TO  
OUR GUESTS IS MICROFILTERED BOTH STILL AND SPARKLING.

PREZZI IN EURO - IVA INCLUSA

PRICES IN EURO - VAT INCLUDED

**ANTIPASTI**  
**HORS D'OEUVRES**

<b>GAZPACHO DI VERDURE CON CALAMARO SCOTTATO</b>	<b>24</b>
VEGETABLE GAZPACHO WITH SEARED SQUID ( <i>ALLERGENI: PESCE</i> ) ( <i>ALLERGENS: FISH</i> )	
<b>TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA, MAIONESE AL PISTACCHIO E MISTICANZA</b>	<b>30</b>
MAZARA RED PRAWN TARTARE, PISTACHIO MAYONNAISE AND MISTICANZA ( <i>ALLERGENI: PESCE, FRUTTA A GUSCIO</i> ) ( <i>ALLERGENS: FISH, NUTS</i> )	
<b>CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA</b>	<b>20</b>
CAPRESE WITH BUFFALO'S MILK MOZZARELLA FROM CAMPANIA ( <i>ALLERGENI: LATTOSIO</i> ) ( <i>ALLERGENS: LACTOSE</i> )	
<b>CARPACCIO DI BLACK ANGUS E FINOCCHI CROCCANTI</b>	<b>26</b>
CARPACCIO OF BLACK ANGUS AND CRISPY FENNEL	

**PRIMI PIATTI**  
**FIRST DISHES**

<b>RAVIOLI DI MELANZANA E SCAMORZA CON BATTUTO DI POMODORI SECCHI E FILETTI DI MANDORLA</b>	<b>28</b>
AUBERGINE AND SCAMORZA CHEESE RAVIOLI WITH CHOPPED SUN-DRIED TOMATOES AND ALMOND FILLETS ( <i>ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO</i> ) ( <i>ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE, NUTS</i> )	
<b>SPAGHETTONE ALLE VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE</b>	<b>30</b>
DURUM-WHEAT SPAGHETTONE WITH CLAMS AND MULLET ROE ( <i>ALLERGENI: GLUTINE, PESCE</i> ) ( <i>ALLERGENS: GLUTEN, FISH</i> )	
<b>FUSILLONI AL PESTO DI BASILICO E STRACCIATELLA DI BUFALA</b>	<b>28</b>
DURUM-WHEAT FUSILLONI WITH BASIL PESTO AND BUFFALO'S MILK STRACCIATELLA CHEESE ( <i>ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO, LATTOSIO, GLUTINE</i> ) ( <i>ALLERGENS: NUTS, LACTOSE, GLUTEN</i> )	
<b>TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON RAGÙ DI CROSTACEI E DATTERINO GIALLO</b>	<b>28</b>
HOME-MADE BLACK INK TAGLIOLINI WITH SHELLFISH SAUCE AND YELLOW CHERRY TOMATO ( <i>ALLERGENI: LATTOSIO, CROSTACEI, GLUTINE</i> ) ( <i>ALLERGENS: LACTOSE, SHELLFISH, GLUTEN</i> )	
<b>SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO</b>	<b>24</b>
DURUM-WHEAT SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL ( <i>ALLERGENI: GLUTINE</i> ) ( <i>ALLERGENS: GLUTEN</i> )	



**I PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA**  
**...TRADITIONAL ROMAN FIRST COURSES...**

- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** **26**  
**DURUM-WHEAT SPAGHETTI WITH EGG, PORK CHEEK,**  
**CHEESE AND BLACK PEPPER**  
*(ALLERGENI: UOVA, LATTOSIO, GLUTINE)*  
*(ALLERGENS: EGG, LACTOSE, GLUTEN)*
- MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA** **26**  
**DURUM-WHEAT PASTA WITH TOMATO SAUCE, PORK CHEEK AND**  
**PECORINO CHEESE**  
*(ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO)*  
*(ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE)*
- TONNARELLI CACIO E PEPE** **25**  
**HOME-MADE TONNARELLI, CACIO CHEESE AND BLACK PEPPER**  
*(ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO)*  
*(ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE)*





**SECONDI PIATTI**  
**MAIN COURSES**

<b>FILETTO DI SPIGOLA CON JULIENNE DI ZUCCHINE ALL'ACETO DI MELE</b>	<b>30</b>
<b>FILLET OF SEA BASS WITH JULIENNE OF APPLE VINEGAR-MARINATED COURGETTES</b> <i>(ALLERGENI: PESCE) (ALLERGENS: SEAFOOD)</i>	
<b>FILETTO DI PESCE SPADA CON DATTERINO GIALLO E OLIVE TAGGIASCHE</b>	<b>33</b>
<b>SWORDFISH FILET WITH TAGGIASCHE OLIVES AND CHERRY TOMATO</b> <i>(ALLERGENI: PESCE, GLUTINE) (ALLERGENS: SEAFOOD, GLUTEN)</i>	
<b>FILETTO DI MANZO AL PEPE ROSA E PATATE SAUTÉ</b>	<b>33</b>
<b>BEEF FILLET WITH PINK PEPPER AND SAUTÉED POTATOES</b> <i>(ALLERGENI: GLUTINE) (ALLERGENS: GLUTEN)</i>	
<b>FILETTO DI MAIALINO IBERICO BELLOTA ARROSTITO CON SALSA AL VINO ROSSO E CICORIETTA</b>	<b>30</b>
<b>ROASTED FILLET OF IBERIAN BELLOTA PORK WITH RED WINE SAUCE AND CHICORY</b> <i>(ALLERGENI: GLUTINE) (ALLERGENS: GLUTEN)</i>	

**CONTORNI**  
**SIDE DISHES**

<b>PATATE SAUTÈ</b>	<b>13</b>
<b>SAUTÉED POTATOES</b>	
<b>CICORIETTA ALL'AGRO OPPURE ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b>	<b>13</b>
<b>SOUR CHICORY BOILED OR SAUTÉED WITH GARLIC, OIL AND CHILLI PEPPER</b>	
<b>SPINACI ALL'AGRO OPPURE ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b>	<b>13</b>
<b>SPINACH BOILED OR SAUTÉED WITH GARLIC, OIL AND CHILLI PEPPER</b>	
<b>INSALATA MISTA</b>	<b>16</b>
<b>MIXED SALAD</b>	
<b>VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE</b>	<b>13</b>
<b>GRILLED SEASONAL VEGETABLES</b>	



**DOLCI**  
**DESSERTS**

TARTELLETTA AL CACAO CON CREMA AL LIMONE E MERINGA ALL'ITALIANA	18
COCOA TARTLET WITH LEMON CREAM AND ITALIAN MERINGUE <i>(ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO)</i> <i>(ALLERGENS: GLUTEN, EGGS, LACTOSE)</i>	
FRUTTI ROSSI MARINATI ALLO ZENZERO CON GELATO ALLO YOGURT	22
GINGER-MARINATED RED FRUITS WITH YOGHURT ICE CREAM <i>(ALLERGENI: LATTOSIO)</i> <i>(ALLERGENS: LACTOSE)</i>	
COPPA DI GELATO (CREMA, CIOCCOLATO, PISTACCHIO)	18
ICE CREAM SUNDAE (CREAM, CHOCOLATE, PISTACHIO) <i>(ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA, LATTOSIO)</i> <i>(ALLERGENS: GLUTEN, NUTS, EGG, LACTOSE)</i>	
TAGLIATA DI FRUTTA MISTA DI STAGIONE SEASONAL MIXED FRUIT	18
SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA, PASSION FRUIT E TERRA DI MERINGA	18
STRAWBERRY PARFAIT, PASSION FRUIT AND MERINGUE <i>(ALLERGENI: LATTOSIO, UOVA, GLUTINE)</i> <i>(ALLERGENS: LACTOSE, EGG, GLUTEN)</i>	



**PRODOTTI SURGELATI** – ALCUNI PIATTI POSSONO ESSERE 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, 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** - SOME DISHES MAY BE PREPARED WITH RAW MATERIALS THAT ARE FROZEN OR DEEP-FROZEN AT ORIGIN.

**RAW MATERIALS / CUT DOWN FOOD** - SOME FRESH PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN, AS WELL AS RAW SERVED FISH, 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, EGGS 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

