

LE TERRAZZE

RISTORANTE



“Il cuoco che è in me lo devo a mia nonna che cucinava sempre. 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 all the time. 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
APPETIZERS

GAZPACHO DI VERDURE CON POLPO SCOTTATO AL BERGAMOTTO GAZPACHO AND SEARED OCTOPUS WITH BERGAMOT (<i>ALLERGENI: PESCE</i>) (<i>ALLERGENS: FISH</i>)	24
TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA, EMULSIONE AL LIME E MISTICANZA SHRIMP TARTARE FROM MAZARA, EMULSION WITH LIME AND SPRING SALAD (<i>ALLERGENI: PESCE</i>) (<i>ALLERGENS: FISH</i>)	28
FLAN DI ZUCCHINA ROMANESCA CON MAIONESE AL POMODORO ROMAN ZUCCHINI FLAN WITH TOMATO PASTE (<i>ALLERGENI: UOVA, LATTOSIO</i>) (<i>ALLERGENS: EGG, LACTOSE</i>)	22
CARPACCIO DI BLACK ANGUS E FINOCCHI CROCCANTI BLACK ANGUS CARPACCIO AND CRUNCHY FENNEL SALAD	26
PRIMI STARTERS	
RAVIOLI DI BURRATA DI PUGLIA, AGLIO NERO E GAMBERO ROSSO APULIAN BURRATA RAVIOLI WITH BLACK GARLIC AND RED SHRIMP (<i>ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO, PESCE, UOVA</i>) (<i>ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE, FISH, EGG</i>)	28
RISOTTO ALLO ZAFFERANO E TARTUFO NERO ESTIVO RISOTTO WITH SAFFRON AND BLACK TRUFFLE (<i>ALLERGENI: LATTOSIO</i>) (<i>ALLERGENS: LACTOSE</i>)	28
FUSILLONI AL PESTO DI BASILICO E STRACCIATELLA DI BUFALA DURUM-WHEAT FUSILLI WITH BASIL PESTO AND BUFFALO'S MILK STRACCIATELLA CHEESE (<i>ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO, LATTOSIO, GLUTINE</i>) (<i>ALLERGENS: NUTS, LACTOSE, GLUTEN</i>)	25
TAGLIOLINI CON RAGÙ DI CROSTACEI E DATTERINO GIALLO HOME-MADE TAGLIOLINI WITH SHELLFISH RAGOUT AND CHERRY TOMATO (<i>ALLERGENI: LATTOSIO, CROSTACEI, GLUTINE</i>) (<i>ALLERGENS: LACTOSE, SHELLFISH, GLUTEN</i>)	27

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

- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 25
DURUM-WHEAT SPAGHETTI WITH EGG, PORK CHEEK,
CHEESE AND BLACK PEPPER
(*ALLERGENI: UOVA, LATTOSIO, GLUTINE*)
(*ALLERGENS: EGG, LACTOSE, GLUTEN*)
- MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA** 25
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
MAIN COURSE

CANNOLO DI SPIGOLA CON SPINACINO E CREMA DI PEPERONE ARROSTO	30
SEABASS AND SPINACH ROLL WITH ROASTED SWEET PEPPER CREAM <i>(ALLERGENI: PESCE, GLUTINE) (ALLERGENS: SEAFOOD, GLUTEN)</i>	
DARNA DI ROMBO CHIODATO CON RADICCHIO TREVIGIANO ALL'ACETO DI MELE	30
TURBOT FILET WITH TREVISO REDCHICORY IN APPLE VINEGAR <i>(ALLERGENI: PESCE) (ALLERGENS: SEAFOOD)</i>	
FILETTO DI MANZO AL PEPE ROSA E PATATE SAUTÉ	28
GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH PINK PEPPER AND SAUTEED POTATOES <i>(ALLERGENI: GLUTINE) (ALLERGENS: GLUTEN)</i>	
CARRÈ D'AGNELLO ALLE ERBE E CAVOLFIORE AL PEPERONCINO	30
PAN-FRIED RACK OF LAMB WITH HERBS AND SAUTEED CAULIFLOWER WITH GARLIC <i>(ALLERGENI: GLUTINE) (ALLERGENS: GLUTEN)</i>	

CONTORNI
SIDE DISHES

PATATE SAUTÉ	13
SAUTEED POTATOES	
CAVOLFIORI ALL'AGRO OPPURE ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	13
CAULIFLOWER BOILED OR WITH GARLIC, OLIVE OIL AND 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 PEPPER	
INSALATA MISTA	13
MIXED SEASON SALAD	
VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE	13
GRILLED MIXED SEASON VEGETABLES	

DOLCI
DESSERTS

TARTELLETTA AL CACAO CON CREMA AL LIMONE E MERINGA ALL'ITALIANA COCOA TARTLET WITH LEMON CREAM AND ITALIAN MERINGUE <i>(ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO)</i> <i>(ALLERGENS: GLUTEN, EGG, LACTOSE)</i>	18
FRUTTI ROSSI MARINATI ALLO ZENZERO CON MOUSSE ALLO YOGURT GINGER-MARINATED RED FRUITS WITH YOGHURT MOUSSE <i>(ALLERGENI: LATTOSIO)</i> <i>(ALLERGENS: LACTOSE)</i>	18
COPPA DI GELATO (CREMA, CIOCCOLATO, PISTACCHIO, NOCCIOLA) CON PANNA MONTATA ICECREAM CUP (CREAM, CHOCOLATE, PISTACHIO, HAZELNUT) WITH WHIPPED CREAM <i>(ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA, LATTOSIO)</i> <i>(ALLERGENS: GLUTEN, NUTS, EGG, LACTOSE)</i>	18
TAGLIATA DI FRUTTA MISTA DI STAGIONE SEASONAL MIXED FRUIT	18
SEMIFREDDO ALL'AMARENA, CIOCCOLATO E POLVERE DI MENTA CHERRY PARFAIT, CHOCOLATE AND MINT POWDER <i>(ALLERGENI: LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO)</i> <i>(ALLERGENS: LACTOSE, NUTS)</i>	18

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, 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

