

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

PARMIGIANA DI MELANZANE AUBERGINE PARMIGIANA <i>(ALLERGENI: LATTOSIO, GLUTINE)</i> <i>(ALLERGENS: LACTOSE, GLUTEN)</i>	18
MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO BUFFALO'S MILK MOZZARELLA AND FRESH TOMATO <i>(ALLERGENI: LATTOSIO)</i> <i>(ALLERGENS: LACTOSE)</i>	20
GUAZZETTO DI POLPO E CALAMARI AL TIMO LIMONCINO E DATTERINO ROSSO OCTOPUS AND SQUID GUAZZETTO WITH LEMON SCENTED THYME AND CHERRY TOMATO <i>(ALLERGENI: PESCE)</i> <i>(ALLERGENS: FISH)</i>	22
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE CON SENAPE AL MIELE AROMATIZZATA AL TARTUFO BIANCO PIEMONTESE FASSONA BEEF TARTARE WITH HONEY MUSTARD FLAVOURED WITH WHITE TRUFFLE <i>(ALLERGENI: SENAPE)</i> <i>(ALLERGENS: MUSTARD)</i>	26

PRIMI PIATTI
PASTA, RICE, SOUP

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI PAPPARDELLE WITH PORCINI MUSHROOMS <i>(ALLERGENI: GLUTINE, FUNGHI, UOVA)</i> <i>(ALLERGENS: GLUTEN, MUSHROOMS, EGG)</i>	22
RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI CON POMODORO E BASILICO RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL <i>(ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO, UOVA)</i> <i>(ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE, EGG)</i>	28
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO SAFFRON RISOTTO WITH RED PRAWN TARTARE <i>(ALLERGENI: PESCE)</i> <i>(ALLERGENS: FISH)</i>	30
SPAGHETTONE QUADRATO ALL'AGLIO NERO, ALICI E BOTTARGA DI MUGGINE DURUM-WHEAT SPAGHETTI WITH BLACK GARLIC, ANCHOVIES AND MULLET ROE <i>(ALLERGENI: GLUTINE, PESCE)</i> <i>(ALLERGENS: GLUTEN, FISH)</i>	28

ZUPPE
SOUPS

ZUPPETTA DI PATATE E PORRO CON CICORIETTA SALTATA POTATO AND LEEK SOUP WITH SAUTÉED CHICORY	22
CECI E CASTAGNE CHICKPEAS AND CHESTNUTS	22
FAGIOLI BORLOTTI E GUANCIALE CROCCANTE BORLOTTI BEANS AND CRISPY GUANCIALE	22
VELLUTATA DI ZUCCA, TERRA DI AMARETTI E CROSTINI AL TIMO VELVETY PUMPKIN SOUP, AMARETTI EARTH AND THYME CROUTONS <i>(ALLERGENI: GLUTINE)</i> <i>(ALLERGENS: GLUTEN)</i>	22
ZUPPETTA DI VERDURE VEGETABLE SOUP	22

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

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

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

AGNELLO ALLA SCOTTADITO CON CICORIETTA SALTATA GRILLED LAMB WITH SAUTÉED CHICORY	33
FILETTO DI MANZO AL VINO ROSSO E PATATE SAUTÉ PAN-FRIED BEEF FILLET WITH RED WINE AND SAUTÉED POTATOES (ALLERGENI: GLUTINE) (ALLERGENS: GLUTEN)	33
DARNA DI RICCIOLA SCOTTATA E BROCCOLI SEARED AMBERJACK FILLET, SAUTÉED BROCCOLI (ALLERGENI: PESCE) (ALLERGENS: FISH)	30
BACCALÀ IN GUAZZETTO CON CROSTINI AROMATIZZATI CODFISH STEW WITH FLAVOURED CROUTONS (ALLERGENI: GLUTINE, PESCE) (ALLERGENS: GLUTEN, FISH)	30

CONTORNI
SIDE DISHES

INSALATA MISTA MIXED SEASON SALAD	16
BROCCOLI LESSATI O SALTATI CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO BOILED OR SAUTÉED BROCCOLI WITH GARLIC, OIL AND CHILI PEPPER	13
CICORIA ALL'AGRO LESSATA O SALTATA CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO SOUR CHICORY BOILED OR SAUTÉED WITH GARLIC, OIL AND CHILI PEPPER	13
PATATE SAUTÈ SAUTÉED POTATOES	13
VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE SEASON GRILLED VEGETABLES	13

DOLCI
DESSERTS

TART SHELL ECLAIR MOUSSE ALLA VANIGLIA E NOCCIOLE PRALINATE	20
VANILLA TART SHELL ECLAIR AND CARAMELISED HAZELNUTS <i>(ALLERGENI: LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO)</i> <i>(ALLERGENS: LACTOSE, NUTS)</i>	
TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE DARK CHOCOLATE CAKE <i>(ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO)</i> <i>(ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE, NUTS)</i>	18
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE SLICED SEASONAL FRUIT	20
PERE AL VINO ROSSO E ZENZERO PEARS IN RED WINE AND GINGER	18
TIRAMISÙ TIRAMISÙ <i>(ALLERGENI: LATTOSIO, UOVA)</i> <i>(ALLERGENS: LACTOSE, EGG)</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

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

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

