

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 Fiasco

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
STARTERS**

CAPONATINA DI MELANZANE, UVETTA, PINOLI, OLIVE TAGGIASCHE E FRUTTO DEL CAPPERO	20
“CAPONATA” OF EGGPLANT, RAISINS, PINE NUTS, BLACK OLIVES AND CAPERS	
TARTARE DI GAMBERO ROSSO MAIONESE AL PISTACCHIO E INSALATINA MIX	22
<i>(ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO, UOVA, CROSTACEI)</i>	
TARTARE OF RED PRAWNS, PISTACHIO FLAVORED MAYONNAISE, MIXED BABY SALAD	
<i>(ALLERGENS: NUTS, EGGS, SHELLFISH)</i>	
CARPACCIO DI BLACK ANGUS, POLVERE DI OLIVE NERE E FINOCCHIO CROCCANTE	22
BLACK ANGUS MEAT “CARPACCIO”, POWDER OF BLACK OLIVES AND CRUNCHY FENNEL	
GAZPACHO DI VERDURE CON FETA	18
<i>(ALLERGENI: LATTE)</i>	
VEGETABLE GAZPACHO WITH FETA	
<i>(ALLERGENS: MILK)</i>	
CAPRESE	20
<i>(ALLERGENI: LATTE)</i>	
FRESH TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE	
<i>(ALLERGENS: MILK)</i>	

PRIMI PIATTI
PASTA & RICE

- SPAGHETTONE QUADRATO CON ALICI FRESCHE E BOTTARGA DI MUGGINE** **24**
(ALLERGENI: GLUTINE, PESCE)
TEMPO DI COTTURA 15 MIN.
- SPAGHETTONE PASTA, FRESH ANCHOVIES AND BOTTARGA**
(ALLERGENS: GLUTEN, FISH)
COOKING TIME 15 MINS.
- RIGATONI ALLA NORMA CON RICOTTA SALATA** **24**
(ALLERGENI: GLUTINE, LATTE)
- RIGATONI PASTA, FRIED EGGPLANTS, TOMATO AND SALTED RICOTTA CHEESE**
(ALLERGENS: GLUTEN, MILK)
- RISOTTO ALLA RAPA ROSSA E FONDUTA DI MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA** **26**
(ALLERGENI: LATTE)
TEMPO DI COTTURA 20 MIN.
- RISOTTO WITH RED TURNIP AND SMOKED MOZZARELLA CHEESE FONDUE**
(ALLERGENS: MILK)
COOKING TIME 20 MINS.
- RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO E BASILICO** **28**
(ALLERGENI: GLUTINE, LATTE)
- RICOTTA CHEESE AND SPINACH RAVIOLI, TOMATO AND BASIL**
(ALLERGENS: GLUTEN, MILK)
- TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA, SALSA AL DATTERINO GIALLO E TARTARE DI GAMBERO ROSSO** **26**
(ALLERGENI: GLUTINE, PESCE, CROSTACEI)
- CUTTLEFISH INK TAGLIOLINI PASTA, CHERRY TOMATO AND TARTARE OF RED PRAWNS**
(ALLERGENS: GLUTEN, FISH, SHELLFISH)

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

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA **26**
(ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA)
TEMPO DI COTTURA 15 MIN.

**SPAGHETTONI PASTA, EGG, PORK CHEEK,
CHEESE, BLACK PEPPER**
(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, EGG)
COOKING TIME 15 MINS.

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA **26**
(ALLERGENI: GLUTINE, LATTE)
TEMPO DI COTTURA 15 MIN.

**MEZZE MANICHE PASTA, TOMATO SAUCE, PORK CHEEK,
ROMAN PECORINO CHEESE**
(ALLERGENS: GLUTEN, MILK)
COOKING TIME 15 MINS.

TONNARELLI CACIO E PEPE **26**
(ALLERGENI: GLUTINE, LATTE)

**HOME-MADE TONNARELLI PASTA,
ROMAN PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER**
(ALLERGENS: GLUTEN, MILK)

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

FILETTO DI MANZO AL PEPE ROSA CON PATATE SAUTÉ <i>(ALLERGENI: GLUTINE)</i>	33
GRILLED BEEF FILET FLAVORED WITH PINK PEPPER, SAUTEED POTATOES <i>(ALLERGENS: GLUTEN)</i>	
CARRÈ DI AGNELLO ALLA SENAPE GREZZA GRATINATO CON PANKO ALLE ERBE, CIME DI RAPA AL PEPERONCINO <i>(ALLERGENI: GLUTINE, SENAPE)</i>	33
RACK OF LAMB FLAVOURED WITH MUSTARD GRATINATED WITH HERBED PANKO, CHILI BROCCOLI TOPS <i>(ALLERGENS: GLUTEN, MUSTARD)</i>	
SPIGOLA SU CREMA DI PATATA AL TIMO E CAVOLFIORE AL PEPERONCINO <i>(ALLERGENI: PESCE, LATTE)</i>	30
FILLET OF SEA BASS, THYME POTATO CREAM, CHILI CAULIFLOWER <i>(ALLERGENS: FISH, MILK)</i>	
BACCALÀ IN OLIO COTTURA, DATTERINO GIALLO E FRUTTO DEL CAPPERO <i>(ALLERGENI: PESCE)</i>	30
FRIED SALT COD, CHERRY TOMATO AND CAPERS <i>(ALLERGENS: FISH)</i>	

CONTORNI
SIDE DISHES

INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE CON FRUTTO DEL CAPPERO E OLIVE TAGGIASCHE FENNEL, ORANGE, CAPERS AND BLACK OLIVES SALAD	18
VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES (EGGPLANT, ZUCCHINI, RADICCHIO, RED PEPPER, CHAMPIGNON MUSHROOM)	13
INSALATA MISTA MIXED SALAD	16
PATATE SAUTÉ SAUTÉED POTATOES	13
CIME DI RAPA TURNIP TOPS WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILI PEPPER	13

DOLCI
DESSERTS

TIRAMISÙ <i>(ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA)</i>	18
TIRAMISÙ <i>(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, EGG)</i>	
TAGLIATA DI FRUTTA MISTA: ANANAS, KIWI, MELONE, FRAGOLA, RIBES, LAMPONI FRESH FRUIT: PINEAPPLE, KIWI, MELON, STRAWBERRY, CURRANTS, RASPBERRIES	20
CROSTATINA AL CACAO, CREMA AL LIMONE, AMARENE E FRUTTI DI BOSCO <i>(ALLERGENI: UOVA, GLUTINE, LATTE)</i>	18
COCOA TARTLET, LEMON CREAM, BLACK CHERRIES AND BERRIES <i>(ALLERGENS: EGG, GLUTEN, MILK)</i>	
SEMIFREDDO AL PASSION FRUIT SU TERRA DI MERINGA E SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE <i>(ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA)</i>	18
PASSION FRUIT PARFAIT, MERINGUE, DARK CHOCOLATE SAUCE <i>(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, NUTS, EGG)</i>	
SELEZIONE DI GELATI (CREMA, FRAGOLA, LIMONE, CIOCCOLATO, PISTACCHIO) <i>(ALLERGENI: GLUTINE, LATTE)</i>	18
ICE CREAMS (VANILLA, STRAWBERRY, LEMON, CHOCOLATE, PISTACHIO) <i>(ALLERGENS: GLUTEN, MILK)</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

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

