

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".*

Alessandro Fiasco

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

PREZZI IN EURO - IVA INCLUSA

ANTIPASTI

CAPONATINA DI MELANZANE	20
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA <i>(ALLERGENI: LATTE)</i>	20
GAZPACHO DI VERDURE CON POLPO SCOTTATO AL TIMO <i>(ALLERGENI: MOLLUSCHI)</i>	20
TARTARE DI GAMBERO ROSSO MAIONESE AL PISTACCHIO E INSALATINA MIX <i>(ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO, UOVA, PESCE)</i>	22
CARPACCIO DI BLACK ANGUS POLVERE DI OLIVE NERE E FINOCCHIO CROCCANTE	22

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE QUADRATO CON VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE <i>(ALLERGENI: GLUTINE, PESCE)</i> TEMPO DI COTTURA 15 MIN.	30
FUSILLONI CON PESTO DI BASILICO STRACCIATA DI BUFALA E PINOLI CROCCANTI <i>(ALLERGENI: UOVA, GLUTINE, LATTE)</i>	28
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON GAMBERI E CALAMARI AL LIME <i>(ALLERGENI: MOLLUSCHI, CROSTACEI)</i> TEMPO DI COTTURA 20 MIN.	30
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON POMODORO E BASILICO <i>(ALLERGENI: GLUTINE, LATTE)</i>	30
SPAGHETTONI ALLA CARBONARA <i>(ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA)</i> TEMPO DI COTTURA 15 MIN.	28
MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA <i>(ALLERGENI: GLUTINE, LATTE)</i> TEMPO DI COTTURA 15 MIN.	28
TONNARELLI CACIO E PEPE <i>(ALLERGENI: GLUTINE, LATTE)</i>	28

SECONDI PIATTI

BATTUTA DI FASSONA CON TARTUFO NERO ESTIVO <i>(ALLERGENI: GLUTINE)</i>	30
FILETTO DI MANZO AL PEPE ROSA CON PATATE SAUTÉ <i>(ALLERGENI: GLUTINE, SENAPE)</i>	35
FILETTO DI SPIGOLA CON CIME DI RAPA AL PEPERONCINO <i>(ALLERGENI: PESCE, LATTE)</i>	32
CUORE DI BACCALÀ CON DATTERINO GIALLO E FRUTTO DEL CAPPERO <i>(ALLERGENI: PESCE)</i>	32

CONTORNI

INSALATA MISTA	13
CIME DI RAPA ALL'AGRO O SALTATI CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	13
PATATE SAUTÈ	13
VERDURE GRIGLIATE (MELANZANE, ZUCCHINE, RADICCHIO, PEPERONCINO, FUNGHI CHAMPIGNON)	13
INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE CON FRUTTO DEL CAPPERO E OLIVE TAGGIASCHE	16

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

