

La Terrazza

BAR & RESTAURANT

ANTIPASTI

Il nostro crudo di pesce

Our raw fish platter

1. 4. 8. 12. 14 *

EURO 48,00

Piovra grigliata con crema di patate e pomodoro

Grilled octopus with potato cream and tomato

3. 5. 7. 9. 14 *

EURO 19,00

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana style

5. 7

EURO 14,00

Petto d'anitra affumicato, radicchio, castagne, mandarino, Morlacco

Smoked duck breast, red chicory, chestnut, tangerine, Morlacco

1. 7. 8

EURO 15,00

PRIMI PIATTI

Risotto ai calamari, limone e colatura di alici

(MIN. 2 PORZ.)

Risotto with squids, lemon and anchovy sauce

4. 7. 9. 12. 14 *

EURO 17,00

Spaghetti alla chitarra alle vongole con pomodoro arrostito e crosta di pane

Spaghetti 'chitarra' with clams, roasted tomato and bread crust

1. 4. 7. 9. 12. 14

EURO 16,00

Crema di zucca con orzo e cavolo nero

Squash creamy soup with barley and black cabbage

1. 7. 9

EURO 13,00

La Terrazza

BAR & RESTAURANT

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo alla Voronoff

Fillet of beef with Voronoff style

5 . 7 . 8 . 10 . 11 . 12

EURO 23,00

Costine di maiale laccate al miele e spezie con ketchup di peperoni dolci

Baked honey and spices glazed pork ribs with sweet peppers ketchup

1 . 5 . 6 . 7 . 9 . 12

EURO 20,00

Filetto di ombrina, carote affumicate, mandorle, aceto di riso

Sea bream fillet, smoked carrots, almonds, rice vinegar

4 . 7 . 8 . 9 . 12 *

EURO 22,00

Morbido di manzo alla Recantina con purea di mele candite

Beef cheek braised in Recantina wine sauce, with apple purée

1 . 7 . 9 . 12

EURO 20,00

DESSERT

Mascarpone, caffè, cioccolato

Mascarpone, coffee, chocolate

1 . 3 . 7 . 8

EURO 9,00

Semifreddo al cioccolato fondente e frutti rossi

Dark chocokate parfait and red berries

3 . 7 . 8

EURO 9,00

Cheese cake all'uva americana

Strawberry grape cheese cake

1 . 3 . 5 . 7 . 8

EURO 9,00