

# LA TERRAZZA

## DI VIA PALESTRO

Un menù ideato per esaltare i sapori tipici della gastronomia italiana. La nostra cucina di stampo tradizionale privilegia le consistenze e i gusti netti e definiti e si presenta in chiave attenta e creativa.

La selezione dei piatti tiene conto di stagionalità e freschezza valorizzando le materie prime di qualità in ricette dai sapori mediterranei.

# Antipasti

Cous cous con tabulé di verdure 1,6 <i>Cous cous with vegetables</i>	€ 13,00
Caprese con bocconcini di bufala DOP 7 <i>Buffalo's mozzarella PDO, tomato and basil</i>	€ 14,00
Fagiolini, burrata e chips di patate viola 7 <i>Green beans, burrata cheese and purple potatoes chips</i>	€ 14,00
San Daniele e melone <i>San Daniele ham and melon</i>	€ 14,00
Ganassino di Fassona, cuore di sedano e maionese al finocchietto 3,9 <i>Cheek of Fassona beef with celery and fennel mayonnaise</i>	€ 15,00
Ricciola marinata, insalatina e ribes 4 <i>Marinated ambejack, salad and currants</i>	€ 16,00
Bresaola di tonno, passion fruit e germogli di vene cress 4 <i>Tuna bresaola, passion fruit and vene cress shoots</i>	€ 16,00
Tartare di gamberi rossi con pistacchi e salsa di lime e cocco 2,8 <i>Tartare of red prawns with pistachios and lime and coconut dressing</i>	€ 17,00
“Antipasto del pittore”	€ 20,00

# Primi Piatti

Gazpacho e brunoise di verdure 9 <i>Gazpacho with vegetables</i>	€ 14,00
Ravioloni di crescenza, erba cipollina e spinacini al pomodoro 1,3,7 <i>Ravioli pasta stuffed with crescenza cheese, chives and spinach with tomatoes</i>	€ 16,00
Sedanini con pesto di rucola e pomodorini soleggiati 1, 7,8 <i>Sedanini pasta with rocket pesto sauce and sundried tomatoes</i>	€ 16,00
Risotto alla milanese con pistilli di zafferano 7,9 <i>Milanese risotto with saffron</i>	€ 17,00
Spaghetti alla chitarra con ragù bianco di coniglio e olive Riviera 1,9 <i>Spaghetti alla chitarra pasta with white rabbit ragout and Riviera olives</i>	€ 17,00
Ravioli di Wagyu con fiori di zucca e cipolla rossa caramellata 1,3 <i>Wagyu beef ravioli with zucchini flowers and caramelised red onion</i>	€ 19,00
Orecchiette con cubetti di tonno fresco, zenzero e mentuccia 1,4 <i>Orecchiette pasta with fresh tuna, ginger and mint</i>	€ 19,00
Tagliolini all'uovo con polpa di riccio, bottarga e scorza di limone 1,3,9,14 <i>Tagliolini pasta with sea urchin, roe and lemon zest</i>	€ 19,00

# Secondi Piatti

Petto d'anatra glassato ai fichi e biette rosse saltate 7,9 <i>Glazed duck breast with figs and sautéed red chards</i>	€ 23,00
Costoletta di vitello in crosta di Panko e insalata mista 1,3,7 <i>Veal cutlet in Panko crust with mixed salad</i>	€ 24,00
Battuta di Fassona con insalata di spinacini, noci e pompelmo 8 <i>Fassona beef tartare with fresh spinach, walnuts and grapefruit salad</i>	€ 24,00
Filetto di Fassona con indivia brasata e uvetta 9 <i>Fassona beef fillet with braised endives and sultanas</i>	€ 25,00
Piovra splanciata con purea di patate e crema di peperoni dolci 14,7 <i>Octopus, potatoes purée and cream of sweet peppers</i>	€ 22,00
Filetto di branzino, pesto e cavolfiore viola 4, 7,8 <i>Fillet of sea bass, pesto and purple cauliflower</i>	€ 23,00
Rombo al forno con finferli e guanciaie croccante 4 <i>Rombus with finferli mushrooms and crispy cheek</i>	€ 24,00
I crudi: Code di gamberi e scampi, tartare di ricciola, carpaccio di branzino 2,4,6 <i>Raw fish platter: prawn and scampi tails, amberjack tartare, sea bass carpaccio</i>	€ 30,00
Coperto (solo sera) <i>Cover charge (evening only)</i>	€ 5,00

# Dessert

<b>ICE-CAKE SU STECCO</b>	€ 8,00
Semifreddo all'ananas, cheesecake e croccante alla nocciola 3,7,8 <i>Pineapple parfait, cheesecake, hazelnut brittle</i>	
<b>FRAGOLOSO</b>	€ 8,00
Zuppetta di fragole, mousse allo yogurt, finanziaria al limone 1,3,7,8 <i>Strawberry soup, yogurt mousse, lemon cake</i>	
<b>DOLCE OASI</b>	€ 9,00
Crema di bergamotto, quenelle di semifreddo al mirtillo, spugna alla vaniglia, croccante di fragola 1,3,7 <i>Bergamot cream, blueberry parfait, vanilla sponge cake, strawberry brittle</i>	
<b>ÉCLAIR</b>	€ 9,00
Éclair ripieno di gelatina al pompelmo, namelaka al cioccolato bianco, noci sabbiolate e salsa di rucola 1,3,7,8 <i>Eclair filled with grapefruit jelly, white chocolate namelaka, walnuts, rocket sauce</i>	
<b>SOTTOBOSCO GOLOSO</b>	€ 9,00
Cre moso al ribes nero, spuma di mandorla, lingua di gatto, fili croccanti 1,3,7,8 <i>Black currant mousse, almond foam, biscuit</i>	
<b>MON CHERI</b>	€ 10,00
Mousse e doppia glassa al cioccolato, ciliegie sotto spirito, granita di ciliegie e vermouth 3,7 <i>Chocolate mousse, cherries in alcohol, cherries and vermouth slush</i>	

## Consigliamo in abbinamento:

Vino Passito L'Ecrù, Firriato, Sicilia	€ 6,00
Cocktail Maple Manhattan Vermouth mix, Maple spirit, Agave, Abbots bitter	€ 10,00

# Menù Degustazione

Flûte di benvenuto e una sfiziosa entrée danno il via ad un appetitoso viaggio gourmet. **Nove** piccole tappe nella carta esprimono al meglio la nostra filosofia gastronomica:

**Tre, gli antipasti** tradotti in un mix di colore, squisita eleganza e gustoso brio.

**Due**, i saporiti **primi piatti** che esaltano il gusto della tradizione più vera.

**Un secondo di mare e uno di terra** essenziali e genuini rispettano le materie prime facendo di naturalità virtù con un pizzico di fantasia.

Arrivati alla frutta, per fortuna c'è il dolce...anzi, è **Doppio l'assaggio di dessert** per un ghiotto finale.

€ 75,00 (acqua e caffè inclusi)

La degustazione, per la sua complessità, si intende per tutto il tavolo.