

TERRAZZA PALESTRO

Un menù ideato per esaltare i sapori tipici della gastronomia italiana. La nostra cucina privilegia le consistenze e i gusti netti e definiti, mette al centro la tradizione reinterpretata in chiave moderna e creativa.

La selezione dei piatti nasce da una ricerca attenta e tiene conto di stagionalità e freschezza valorizzando le materie prime del territorio e della filiera corta.

Menù di stagione

Piccolo assaggio dello Chef

Amuse - bouche

Tortelloni 🍝 di erbe fatte in casa con burro, maggiorana e fonduta di

Parmigiano Vacche rosse 1,3,7

*Homemade tortelloni pasta 🍝 filled with herbs with butter and marjoram sauce and
Vacche Rosse Parmesan cheese fondue*

“Bombette” pugliesi, patate al forno, crema di pomodorini confit 7

Apulian pork “bombette”, baked potatoes, confit cherry tomatoes cream

Tiramisù al torrone delle Langhe 1,3,7,8

Langhe nougat Tiramisù

€ 60,00

Acqua e caffè inclusi

Water and coffee included

Vini in abbinamento € 30,00

Wine pairing

Blangé Langhe Bio (Arneis), Ceretto, Piemonte

Amativo (Primitivo, Negroamaro), Cantele, Puglia

I Vignaioli di Santo Stefano Bio, (Moscato D’Asti), Ceretto, Piemonte

La scelta di questo menù si intende per tutto il tavolo

For the whole table

Coperto escluso

Cover charge not included

Antipasti

Flan di carciofi alle tre consistenze 1,3,7,9 <i>Artichokes flan with three consistencies</i>	€16,00
Terrina di foie gras, burro Beppino Ocelli e pan brioches 1,3,7 <i>Foie gras terrine, butter, pan brioches</i>	€19,00
Battuta di Fassona, maionese alle nocciole, chips di topinambur 3,8 <i>Fassona beef tartare, hazelnut mayonnaise, Jerusalem artichoke chips</i>	€19,00
“Patanegra italiano” dei Monti Nebrodi affinato a San Daniele <i>Wild “italian Patanegra” from Nebrodi Mountains</i>	€22,00
Baccalà ⑩ mantecato, polenta di Storo, cipolla rossa caramellata 4,7 <i>Creamed salted cod ⑩, polenta, caramelized red onion</i>	€18,00
Capesante ⑩, crema di carote al curry, latte di cocco e burro d’arachidi con mix di semi 8,11,14 <i>Scallops ⑩, carrot curry, coconut milk and peanut butter cream with mixed seeds</i>	€19,00
Degustazione di formaggi e confetture fatte in casa 7 <i>Cheeses selection and homemade jams</i>	€18,00

Le nostre verdure

Pak-choi in salsa speziata e semi tostati 6,8,11,12,14 <i>Pak-choi in spicy sauce and toasted seeds</i>	€13,00
Insalata selvatica, finocchio, arance, barbabietola e avocado <i>Wild salad, fennel, orange, beetroot and avocado</i>	€14,00
Verdure di stagione <i>Seasonal vegetables</i>	€16,00

Primi Piatti

Ribollita di cavolo nero con quinoa, curcuma e pepe nero 9 <i>Black cabbage Ribollita with quinoa, turmeric and black pepper</i>	€ 19,00
Gnocchi ⑩ di zucca e ricotta fatti in casa, crema di cime di rapa e pomodorini confit 1,3,7 <i>Homemade pumpkin and ricotta cheese gnocchi pasta ⑩, turnip greens cream and confit cherry tomatoes</i>	€ 20,00
Risotto mela annurca, limone, polvere di capperi di Pantelleria 7,9 <i>Annurca apple and lemon risotto with Pantelleria capers powder</i>	€ 20,00
Tortelloni ⑩ di erbe fatte in casa con burro, maggiorana e fonduta di Parmigiano Vacche rosse 1,3,7 <i>Homemade tortelloni pasta ⑩ filled with herbs, butter and marjoram sauce with Vacche Rosse Parmesan cheese fondue</i>	€ 22,00
Tagliatelle ⑩ fresche al ragù bianco di vitello 1,3,7,9 <i>Fresh tagliatelle pasta ⑩ with white veal ragout</i>	€ 23,00
Tagliolini di grani antichi ⑩ in salsa veneta 1,3,4,9 <i>Ancient grain tagliolini pasta ⑩ in anchovies and onion sauce</i>	€ 22,00
Risotto alla milanese con ossobuco e gremolata 7,8,9 <i>Milanese risotto with marrowbone and gremolata sauce</i>	€ 35,00

Secondi Piatti

<p>“Bombette” pugliesi, patate al forno, crema di pomodorini confit 7 <i>Apulian pork “bombette”, baked potatoes, confit cherry tomatoes cream</i></p>	€ 26,00
<p>Costata di manzo senza osso alla griglia (300 gr) e indivia brasata 12 <i>Grilled boneless rib eye steak (300 gr) with braised endive</i></p>	€ 30,00
<p>Filetto di vitello cbt in salsa e cavolo viola ai frutti rossi <i>Veal fillet and purple cabbage with red fruits</i></p>	€ 29,00
<p>Cotoletta di vitello alla milanese e bastoncini di patate croccanti 1,3,7 <i>Milanese veal cutlet and crispy potato sticks</i></p>	€ 30,00
<p>Involtino di branzino ®, pistacchi e capperi su vellutata di finocchi 4 <i>Sea bass ® roll filled with pistachios and capers with fennels cream</i></p>	€ 26,00
<p>Merluzzo Skrei ®, crema di mandorle, broccoletti, salsa yogurt 4,8 <i>Skrei cod ®, almond cream, broccoli, yogurt sauce</i></p>	€ 26,00

Dessert

Ananas marinato allo zenzero, bacche di Goji, gelato alla vaniglia 7 <i>Marinated pineapple, goji berries and vanilla ice cream</i>	€ 10,00
Cannoli siciliani fatti in casa con ricotta ovina e granella di pistacchi e cioccolato 1,7,8 <i>Homemade Sicilian cannoli with fresh ricotta, pistachios and chocolate</i>	€ 10,00
Cubi di Panna cotta al latte di mandorle, kiwi rossi, polvere di carrube, coulis di lamponi 8 <i>(gluten and lactose free)</i> <i>Panna cotta cubes, red kiwi, carobs powder, raspberries coulis</i>	€ 11,00
Cre moso di tè Sencha, bergamotto e cioccolato con sbrisolona alla nocciola 1,3,7,8 <i>Creamy Sencha tea, bergamot and chocolate with hazelnut sbrisolona</i>	€ 11,00
Tiramisù al torrone delle Langhe 1,3,7,8 <i>Langhe nougat Tiramisù</i>	€ 11,00

Bar

Caffè, Decaffeinato, Orzo <i>Coffee, Decaffeinated coffee, Barley coffee</i>	€ 3,00
Cappuccino	€ 5,00
TE e TISANE Selezione Damman Frères - serviti con friandise <i>Tea and herbal tea with friandise</i>	€ 8,00
Acqua Panna e San Pellegrino <i>Still or sparkling water</i>	€ 5,00
Soft Drink	€ 8,00
Birre artigianali <i>Beers</i>	€ 12,00
VINI AL CALICE <i>Wines by the glass</i>	da € 12,00

COPERTO € 5,00
Cover charge

I prodotti presenti in menù contrassegnati con (°) sono congelati all'origine dal produttore. Il simbolo (P) indica che i piatti/ingredienti sono freschi e/o preparati in casa e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Dishes marked with (°) in the menu are prepared with raw ingredients which have been frozen by the manufacturer. The symbol (P) indicates that dishes/ingredients are fresh and/or home-cooked and submitted to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II.

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination can not be excluded, therefore our dishes can still contain the following allergenic substances, according to the Eu reg 1169/11 annex II.

ELENCO DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <i>Gluten</i>	8. Frutta a guscio <i>Nuts</i>
2. Crostacei, prodotti a base di crostacei e derivati <i>Crustaceans</i>	9. Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery</i>
3. Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs</i>	10. Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard</i>
4. Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish</i>	11. Semi di sesamo / prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame</i>
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts</i>	12. Anidride solforosa e solfiti derivati <i>Sulphur dioxide</i>
6. Soia e prodotti a base di soia <i>Soya</i>	13. Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine</i>
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk</i>	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Mollusca</i>