

# 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*

Fusilloni con fave fresche, Pecorino, cipolletta e pane croccante 1,7  
*Fusilloni pasta with broad bean cream, Pecorino cheese, onion, crunchy bread*

Tonno scottato ⑩, fagiolini e salsa di liquirizia 4  
*Seared tuna ⑩, green beans and liquorice sauce*

Tiramisù al pistacchio e gelato AMA 1,3,7,8  
*Pistachio Tiramisù and "AMA" ice-cream*

€ 60,00

Acqua e caffè inclusi  
*Water and coffee included*

Vini in abbinamento € 30,00  
*Wine pairing*

Eco di mare (Vermentino), Argentiera, Toscana  
Hampton Water Rosé (Grenache, Cinsault, Mourvedre), Gérard Bertrand, Occitanie  
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, crema di cocco e Grana, Chips di patate viola <sup>1,3,7</sup> <i>Artichokes flan, coconut and Grana Padano cheese, purple potato chips</i>	€ 16,00
Uovo cbt, asparagi rosa di Mezzago, Parmigiano Reggiano <sup>3,7</sup> <i>Poached egg, pink asparagus from Mezzago, Parmigiano Reggiano cheese</i>	€ 17,00
Battuta di Fassona, senape in grani, burro d'arachidi, puntarelle, acciughe <sup>4,8,10</sup> <i>Fassona beef tartare, mustard grains, peanut butter, chicory, anchovies</i>	€ 19,00
"Patanegra italiano" dei Monti Nebrodi affinato a San Daniele <i>Wild "italian Patanegra" from Nebrodi Mountains</i>	€ 22,00
Capesante <sup>Ⓜ</sup> , crema di zafferano, porro croccante <sup>7,14</sup> <i>Scallops <sup>Ⓜ</sup>, saffron cream, crunchy leek</i>	€ 19,00
Crudo di gamberi rossi <sup>Ⓜ</sup> , cipolla di Tropea, pomodorini colorati e olio agli agrumi <sup>2</sup> <i>Raw red prawns <sup>Ⓜ</sup>, onion from Tropea, colored cherry tomatoes, citrus oil</i>	€ 21,00
Degustazione di formaggi affinati in grotta e confetture fatte in casa <sup>7</sup> <i>Cheeses selection aged in caves and homemade jams</i>	€ 18,00

## Le nostre verdure

Misticanza selvatica di primavera con fiori, erbe, ceci e avocado <i>Wild spring salad with flowers, herbs, chickpeas and avocado</i>	€ 13,00
Puntarelle, carciofi, pomodori soleggiati, olive Taggiasche, semi di sesamo <sup>11</sup> <i>Chicory, artichokes, sun-dried tomatoes, Taggiasca olives, sesame seeds</i>	€ 14,00
Verdure di stagione <i>Seasonal vegetables</i>	€ 16,00

# Primi Piatti

Pasta mista con patate, ceci, erbe e peperoncino 1 <i>Mixed pasta with potatoes, chickpeas, herbs and chilli pepper</i>	€ 19,00
Morbidi® di ricotta con burro agli agrumi e punte di asparagi 1,3,7 <i>Ricotta cheese "gnocchi"® with citrus butter and asparagus tips</i>	€ 20,00
Risotto alle ortiche, crema di formaggio ovicaprino, fiori di campo 7 <i>Nettle risotto, cheese cream, wild flowers</i>	€ 21,00
Fusilloni con crema di fave fresche, Pecorino, cipolletta e pane croccante 1,7 <i>Fusilloni pasta with broad bean cream, Pecorino cheese, onion, crunchy bread</i>	€ 21,00
Tortelloni® di ricotta e borragine fatti in casa con burro, salvia e formaggio di Fossa di Sogliano Dop 1,3,7 <i>Homemade tortelloni pasta® filled with ricotta cheese and borage with butter, sage and "Fossa di Sogliano DOP" cheese</i>	€ 22,00
Tagliolini® freschi con pomodorini, olive, capperi e merluzzo 1,3,4 <i>Fresh tagliolini pasta® with cherry tomatoes, olives, capers and cod</i>	€ 22,00

# Secondi Piatti

Suprema di galletto cbt, catalogna ripassata, olive nere e noci 8 <i>Cockerel suprême, sautéed chicory, black olives and walnuts</i>	€ 26,00
Costata di manzo senza osso alla griglia (300 gr) e patate al forno <i>Grilled boneless rib eye steak (300 gr) with baked potatoes</i>	€ 30,00
Filetto di vitello cbt in salsa e carciofi in pastella 1,3 <i>Veal fillet and purple cabbage with fried artichokes</i>	€ 29,00
Cotoletta di vitello alla milanese e cavolo rosso fermentato 1,3,7 <i>Milanese veal cutlet and fermented red cabbage</i>	€ 30,00
Involtino di branzino ⑩, pistacchi e capperi su vellutata di finocchietto selvatico 4,8 <i>Sea bass ⑩ roll filled with pistachios and capers with wild fennel cream</i>	€ 26,00
Tonno scottato ⑩, fagiolini e salsa di liquirizia 4 <i>Seared tuna ⑩, green beans and liquorice sauce</i>	€ 29,00

# Dessert

- Ananas marinato allo zenzero, bacche di Goji, gelato alla vaniglia 7 € 10,00  
*Marinated pineapple, goji berries and vanilla ice cream*
- Cannoli siciliani fatti in casa con ricotta ovina e granella di pistacchi e cioccolato 1,7,8 € 10,00  
*Homemade Sicilian cannoli with fresh ricotta, pistachios and chocolate*
- Frutti di bosco, meringhe, sorbetto al bergamotto e coulis al passion fruit (gluten and lactose free) € 11,00  
*Berries, meringues, bergamot sorbet and passion fruit coulis*
- Tartufini al cioccolato, sbrisolona alle mandorle, cremoso alla menta 1,3,7,8 € 11,00  
*Chocolate truffles, almond sbrisolona, mint cream*
- Tiramisù al pistacchio e gelato AMA 1,3,7,8 € 11,00  
*Pistachio Tiramisù and "AMA" ice-cream*

# 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 (Ⓢ) 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 (Ⓢ) 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>