

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.

SIGNATURE MENU

ILLUSIONE - Crème brûlée® di Parmigiano Reggiano, riduzione di
Marzemino del Garda, gremolada 3,7,12
Parmesan crème brûlée®, *Marzemino wine reduction sauce*, *gremolada powder*

Risotto Riserva San Massimo al pomodoro ripieno di burrata con basilico e
battuto di pomodoro al balsamico 7,12
Tomato risotto, *stracciatella cheese*, *basil pesto*, *chopped tomato with balsamic vinegar*

“L’UOVO CHE FA IL FIGO” - Uovo poché, crema di patate, ragù di fegatini di
pollo, tartufo nero estivo 3,7,12
Poached egg, *potatoes cream*, *chicken liver ragout*, *summer truffle*

Sbrisolona, tartare di pesche marinate al timo limonato, marmellata di
pesca, gelato artigianale alla crema 1,3,7,8
Crumble, *marinated peaches tartare with lemon thyme*, *peach jam*, *cream ice-cream*

€ 60,00

Acqua e caffè inclusi
Water and coffee included

Vini in abbinamento € 40,00

Wine pairing

Nozze d'oro (Sauvignon Tasca, Inzolia), Tasca D'Almerita, Sicilia
I Pianali Rosato (Syrah, Cabernet Sauvignon), Tenuta Argentiera, Toscana
Barbera (Barbera D'Alba), Ceretto, Piemonte
PalmArgentina (Groppello, Marzemino, Moscato Rosa), Costaripa, Lombardia

La scelta di questo menù si intende per tutto il tavolo
For the whole table

Coperto escluso
Cover charge not included



Per iniziare...

Verdure di stagione <i>Seasonal vegetables</i>	€ 16,00
“Patanegra italiano” dei Monti Nebrodi affinato a San Daniele, pane tostato, tartare di pomodoro 1,12 <i>“Italian Patanegra” from Nebrodi Mountains, toasted bread, tomatoes</i>	€ 22,00
Frittino veneziano: sarde 🍷, cipolla, salvia e maionese al rafano 1,3,4,12 <i>Venetian style fried dish: sardines 🍷, onion, sage and horseradish mayonnaise</i>	€ 20,00

Antipasti

<i>ILLUSIONE dello Chef Stefano Mocellin</i> Crème brulée 🍷 di Parmigiano Reggiano, riduzione di Marzemino del Garda, gremolada 3,7,12 <i>Parmesan crème brulée 🍷, Marzemino wine reduction sauce, gremolada powder</i>	€ 20,00
Battuta di Fassona in osso, mela verde al limone, nocciole delle Langhe, acciughe, gel di tuorlo 3,4,8,10 <i>Bone-in Fassona tartare, green apple with lemon, hazelnuts from Langhe, anchovies, egg yolk gel</i>	€ 23,00
Panzanella con gambero rosso 🍷, bisque, cremoso di formaggio fresco, basilico cristallizzato, caviale di lompo 1,2,4,7 <i>Panzanella with red prawns 🍷, bisque, creamy fresh cheese, crystallized basil, lumpfish caviar</i>	€ 22,00

Primi Piatti

- Fusilloni al pesto di basilico con pomodori secchi, rucola, olive taggiasche, noci, limone e cialde di Parmigiano Reggiano 1,7,8 (Lactose free) € 20,00
Fusilloni pasta with basil pesto, dried tomatoes, rocket, Taggiasca olives, walnuts, lemon and Parmesan wafer
- Risotto Riserva San Massimo al pomodoro ripieno di burrata con basilico e battuto di pomodoro al balsamico 7,12 € 23,00
Tomato risotto, burrata cheese, basil cream, chopped tomato with balsamic vinegar
- Spaghettoni affumicato alla carbonara con tartufo nero estivo 1,3,7,12 € 25,00
Carbonara smoked spaghettoni pasta with black summer truffle
- Ravioli ⑩ fatti in casa ripieni di ossobuco, il suo fondo, crema di zafferano e gremolada 1,3,7 € 22,00
Homemade ravioli pasta ⑩ filled with ossobuco, saffron cream, gremolata powder
- Tagliolini freschi ⑩ con crema di peperone, polpo ⑩, polvere di olive, zest di limone, basilico, scamorza affumicata 1,3,4,7 € 24,00
Fresh tagliolini pasta ⑩ with pepper cream, octopus ⑩, olives powder, lemon zest, basil, smoked scamorza cheese

Secondi Piatti

<p>“L’UOVO CHE FA IL FIGO” Uovo poché, crema di patate, ragù di fegatini di pollo, tartufo nero estivo 3,7,12 <i>Poached egg, potatoes cream, chicken liver ragout, summer truffle</i></p>	€ 22,00
<p>Cotoletta di vitello alla milanese, finocchi, spinacino al balsamico, gel di arancia 1,3,7,12 <i>Milanese veal cutlet, fennels, balsamic spinach, orange gel</i></p>	€ 32,00
<p>Costata di manzo senza osso e tre contorni 7,12 <i>Boneless rib eye steak with three vegetables</i></p>	€ 36,00
<p>Trancio di branzino® , indivia cbt e piastrata, salsa al Franciacorta 4,6,7,12 <i>Sea bass ®, grilled endive, Franciacorta wine sauce</i></p>	€ 27,00
<p>Piovra™ , patata schiacciata, salsa di ‘nduja, spinacino saltato all’olio al cipollotto 4,7 <i>Octopus™, mashed potatoes, ‘nduja sauce, spinach sautéed with garlic and spring onion oil</i></p>	€ 29,00

Dessert

Frutta fresca di stagione con sorbetto di limone e basilico € 10,00
Fresh seasonal fruit with lemon and basil sorbet

SBRISOLA € 11,00
Sbrisolona, tartare di pesche marinate al timo limonato,
marmellata di pesca, gelato artigianale alla crema ^{1,3,7,8}
*Crumble, marinated peaches tartare with lemon thyme, peach jam,
cream ice-cream*

CLASSICO INSOLITO € 11,00
Bonet[®], gelato artigianale capperi e limone, terra al cacao,
salsa al caramello ^{1,3,7,8}
Bonet[®], capers and lemon ice-cream, cocoa crumble, caramel sauce

ROSSO D'ESTATE *(Gluten and lactose free)* € 12,00
Meringa ai frutti rossi, anguria al profumo di Sambuca,
spugna[®] al lampone, frutta fresca, sorbetto al pomodoro ¹²
*Red fruit meringue, watermelon flavored with Sambuca, raspberry
sponge[®], fresh fruit, tomato sorbet*

ZUPPA INGLESE 2.0 € 12,00
Cre moso equatoriale, morbido[®] all'Alkermes, spuma alla
vaniglia, cialde croccanti di wafer e cioccolato ^{1,3,7,8,12}
*Chocolate creamy, Alkermes soft cake[®], vanilla foam, wafer and
chocolate crunchy waffles*

BAR

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ORZO – servito con la nostra friandise <i>Coffee, Decaffeinated coffee, Barley coffee served with friandise</i>	€ 4,00
CAPPUCCINO – servito con la nostra friandise <i>Cappuccina served with friandise</i>	€ 5,00
TE e TISANE Selezione Damman Frères - serviti con la nostra friandise <i>Tea and herbal tea served with friandise</i>	€ 8,00
ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO 0,75L <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 € 13,00

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 e 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>