

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

Caprese con bocconcini di bufala DOP 7 <i>Buffalo's mozzarella PDO, tomato and basil</i>	€14,00
Lingotto di patate, crema di porcini, cialda di patate al prezzemolo 7 <i>Potatoes, mushrooms cream and parsley potato wafer</i>	€14,00
Uovo poché in brodo di gallina, radicchio e crema di taleggio 7,3,9 <i>Poached egg in a chicken broth, chicory and Taleggio cheese cream</i>	€14,00
San Daniele e uva <i>"San Daniele" ham with Grapes</i>	€14,00
Guancia di vitello, cicoria, crema e chips di zucca 7,9 <i>Veal cheek, chicory, cream and pumpkin chips</i>	€15,00
Salmone marinato alla barbabietola con yogurt greco all'aneto e insalata di sedano e mela verde 4,7,9 <i>Beetroot marinated salmon, greek yogurt with dill, celery and green apple salad</i>	€16,00
Gamberi rossi di Sicilia alla piastra, cime di rapa e salsa all'arancia 2 <i>Grilled Sicilian red prawns, turnip greens and orange sauce</i>	€18,00

Primi Piatti

Zuppa di legumi e cereali con cialda di Parmigiano 7 <i>Legumes and cereals soup with Parmesan wafer</i>	€14,00
Risotto con radicchio di Verona e scamorza affumicata 7,9 <i>Risotto with Verona red chicory and smoked scamorza cheese</i>	€16,00
Ravioli fatti in casa di castagne e castelmagno con vellutata di erbe 1,3,7 <i>Homemade chestnut and Castelmagno cheese ravioli with herbs cream</i>	€17,00
Spaghetti alla carbonara con guanciaiale e pepe di Sichuan 1,7,3 <i>Carbonara style spaghetti with pork cheek and Sichuan pepper</i>	€16,00
Tagliatelle alle ortiche con funghi porcini e fondo bruno di vitello 1,3,9 <i>Nettles fresh tagliatelle with porcini mushrooms and veal sauce</i>	€17,00
Garganelli all'uovo con pomodorini pachino e cozze 1,3,4 <i>Egg garganelli pasta with tomatoes and mussels</i>	€16,00
Trofie con polpa di riccio e uova di salmone 1,4,15 <i>Trofie pasta with sea urchin pulp and salmon roe</i>	€18,00

Secondi Piatti

Battuta di Fassona, cavolo cappuccio, melograno e pistacchi 8 <i>Fassona beef tartare with green cabbage, pomegranate and pistachios</i>	€24,00
Filetto di Fassona con indivia, uvetta e pinoli 8 <i>Fassona beef fillet with endive, raisins and pine nuts</i>	€25,00
Filetto di vitello cotto a bassa temperatura con lenticchie e funghi chiodini 9 <i>Slow cooked fillet of veal with lentils and Chiodini mushrooms</i>	€26,00
Cervo, topinambur e salsa di lamponi 1,2,7 <i>Venison, Jerusalem artichokes and raspberry sauce</i>	€26,00
Piovra, purea di patate e olive taggiasche 4,7 <i>Octopus, potatoes purée and Taggiasca olives</i>	€23,00
Orata alla piastra con cavolfiore viola e stracciatella di bufala 4,7 <i>Grilled sea bream with purple cauliflower and buffalo stracciatella cheese</i>	€23,00
Rombo, trevisana, prugne disidratate e maionese al limone nero 3,4 <i>Turbot, red chicory, dried plums and black lemon mayonnaise</i>	€26,00

Dessert

- IL BUONGIORNO SI VEDE DAL MATTINO *Gluten free* €8,00
Cremoso di riso, caramello salato, banana caramellata, granola al cacao 11
Creamy rice, salted caramel, caramelized banana, cocoa granola
- NOCCIO-MOKA €9,00
Suprema al caffè, spugna croccante al cioccolato, salsa di nocciola, crema ghiacciata di cocco 1,3,7,8
Supreme with coffee, crunchy chocolate cake, hazelnut sauce, iced coconut cream
- L'AUTUNNALE €9,00
Crema di zucca, bisquit alle spezie, chantilly alle castagne, marroni semicanditi 1,3,6,7
Pumpkin cream, spicy bisquit, chestnut chantilly, semi-candied chestnuts
- STRUDEL? €10,00
Biscotto all'olio d'oliva, cremoso cannella e limone, mela Annurca al forno, salsa di uvetta e pinoli croccanti 1,3,7,8
Olive oil biscuit, creamy cinnamon and lemon, baked Annurca apple, raisin sauce and crunchy pine nuts
- PARIGI - JAMAICA €10,00
Mousse di cioccolato 55 %, cuore di pan di Spagna al vapore profumato al rum, spuma di pera al sifone 1,3,7,8
55 % chocolate mousse, rum scented steamed sponge cake, pear foam

Consigliamo in abbinamento:

- Moscato d'Asti (BIO), I vignaioli di Santo Stefano, Piemonte €8,00
- Cocktail Maple Manhattan €10,00
Vermouth mix, Maple spirit, Agave, Abbots bitt

Menù d'Autunno

Uovo poché in brodo di gallina, radicchio e crema di taleggio ^{7,3,9}
Poached egg in a chicken broth, chicory and Taleggio cheese cream

Ravioli fatti in casa di castagne e castelmagno con vellutata di erbe ^{1,3,7}
Homemade chestnut and Castelmagno cheese ravioli with herbs cream

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura con lenticchie e funghi chiodini ⁹
Slow cooked fillet of veal with lentils and Chiodini mushrooms

Crema di zucca, bisquit alle spezie, chantilly alle castagne,
marroni semicanditi ^{1,3,6,7}
Pumpkin cream. spicy bisquit, chestnut chantilly, semi-candied chestnuts

€ 60,00

Acqua e caffè inclusi
Water and coffee included

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

Coperto (solo sera) € 5,00
Cover charge (evening only)

A seconda della reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati all'origine.
To guarantee availability, some products could be frozen at the origin.

Champagne

Brut Cuvée Prestige	S.A.	Taittinger	Reims	€	85,00
Brut Prestige Rosé	S.A.	Taittinger	Reims	€	95,00
Comtes de Champagne	2002	Taittinger	Reims	€	290,00
"R" de Ruinart	S.A.	Ruinart	Reims	€	100,00
Billecart - Salmon Brut Rosé	2018	Billecart - Salmon	Reims	€	130,00
Brut Cuvée Prestige (1,5 L)	S.A.	Taittinger	Reims	€	160,00
Brut Prestige Rosé (1,5 L)	S.A.	Taittinger	Reims	€	180,00

Le Bollicine

Sparkling Wine

Perlé Bianco Riserva	2010	Ferrari	Trentino	€	55,00
Perlé Nero Riserva	2010	Ferrari	Trentino	€	90,00
Giulio Ferrari Riserva	2007	Ferrari	Trentino	€	140,00
Prosecco Crede		Bisol	Veneto	€	35,00
Pinot Nero Brut		Adorno	Lombardia	€	35,00
Brut		Costaripa	Lombardia	€	40,00
Franciacorta Brut		Il Mosnel	Lombardia	€	45,00
Franciacorta Pas Dosé Riserva	2008	Il Mosnel	Lombardia	€	80,00
Franciacorta Brut millesimato		Bellavista	Lombardia	€	70,00
Franciacorta Satèn		Bellavista	Lombardia	€	75,00
Franciacorta Rosé		Bellavista	Lombardia	€	80,00
Vittorio Moretti 2004		Bellavista	Lombardia	€	130,00
Franciacorta Brut 1,5 L		Il Mosnel	Lombardia	€	90,00
Crémant de Bourgogne		Veuve Ambal	Bourgogne	€	50,00

Vini Bianchi

White Wine

Chardonnay Festival	Meran	Alto Adige	€	32,00
Sauvignon Winkl	Terlan	Alto Adige	€	42,00
Pinot Bianco Vorberg	Terlan	Alto Adige	€	49,00
Gewürztraminer Lunare	Terlan	Alto Adige	€	70,00
Appius	St. Michael - Eppan	Alto Adige	€	140,00
Friulano	Felluga	Friuli	€	40,00
Ribolla Gialla	Felluga	Friuli	€	40,00
Terre Alte Rosazzo	Felluga	Friuli	€	80,00
Vintage Tunina	Jermann	Friuli	€	80,00
Lugana	Sansonina di Zenato	Veneto	€	40,00
Chardonnay Almaterra	Bellavista	Lombardia	€	40,00
Riesling Monsordo (bio)	Ceretto	Piemonte	€	39,00
Arneis Blangé (bio)	Ceretto	Piemonte	€	39,00
Torre di Giano Vigna il Pino	Lungarotti	Umbria	€	39,00
Verdicchio di Matelica Gegé	Cavalieri	Marche	€	32,00
Trebbiano Marina Cvetic	Masciarelli	Abruzzo	€	52,00
Fiano di Avellino CampoRe	Terredora	Campania	€	40,00
Vermentino Smeralda	Tenute Smeralda	Sardegna	€	30,00
Riesling Rotschiefer	Sorentberg	Mosella	€	48,00

Vini Rosé

Rosé Wine

Lagrein	Terlan	Alto Adige	€	35,00
RosaMara Valtènesi	Costaripa	Lombardia	€	30,00
Cerasuolo Villa Gemma	Masciarelli	Abruzzo	€	36,00

Vini Rossi

Red Wine

Lagrein Sanct Valentin	St. Michael - Eppan	Alto adige	€	46,00
Pinot Nero Riserva Monticol	Terlan	Alto adige	€	52,00
Pinot Nero Graf	Meran	Alto adige	€	40,00
Valpolicella Ripasso D.O.C RIPASSA	Zenato	Veneto	€	40,00
Maternigo Valpolicella Superiore	Tedeschi	Veneto	€	37,00
Amarone Capitel Monte Olmi Ris.	Tedeschi	Veneto	€	120,00
Groppello Maim Veltènesi	Costaripa	Lombardia	€	45,00
Dolcetto Dogliani Maestra	Gillardardi	Piemonte	€	32,00
Barbera D'Alba Piana (bio)	Ceretto	Piemonte	€	39,00
Nebbiolo D'Alba Bernardina (bio)	Ceretto	Piemonte	€	43,00
Barbaresco	Pio Cesare	Piemonte	€	95,00
Barolo	Pio Cesare	Piemonte	€	100,00
Barolo Ornato	Pio Cesare	Piemonte	€	130,00
Chianti classico Badia Passignano	Antinori	Toscana	€	65,00
Tignanello	Antinori	Toscana	€	110,00
Guado al Tasso Bolgheri Superiore	Antinori	Toscana	€	140,00
Brunello di Montalcino	Poggio Antico	Toscana	€	80,00
Sagrantino di Montefalco	Lungarotti	Umbria	€	38,00
Rubesco Vigna Monticchio	Lungarotti	Umbria	€	49,00
Aglianico Corte di Giso	Terredora	Campania	€	35,00
Taurasi CampoRe	Terredora	Campania	€	65,00

Vini da Dessert

Dessert wine

Moscato d'Asti (bio)	I vignaioli di S. Stefano	Piemonte	€	40,00
Ben Ryé 375 ml	Donna Fugata	Sicilia	€	40,00

Grandi vini al calice

Grazie al sistema di conservazione CORAVIN abbiamo selezionato per voi grandi vini al bicchiere

With the system of conservation CORAVIN, we have selected for you great wines by the glass

Appius 2012 **St. Michael - Eppan** **Alto Adige** € **30,00**

Sauvignon, Chardonnay, Pinot grigio

Armonico ed elegante. Richiami agrumati, sapori di frutti esotici e note floreali sul finire.

Il gusto è pieno e la struttura è cremosa.

Cervaro della Sala **Antinori** **Toscana** € **16,00**

Chardonnay, Grechetto.

Esprime note tostate, di agrumi e di frutti esotici con leggere sfumature burrose.

Al palato spicca per freschezza, sapidità ed una piacevole persistenza.

Tecum **Castelfeder** **Alto Adige** € **15,00**

Pinot bianco.

Di colore giallo brillante, floreale e leggermente fruttato al naso.

Ben strutturato, corposo ma con una freschezza giovanile e una eleganza unica.

Capitel Monte Olmi Riserva **Tedeschi** **Veneto** € **20,00**

Amarone della Valpolicella DOCG

Colore rubino intenso. Note di ciliegia, lampone e ribes rosso amalgamate a note di legno di Slavonia.

Al palato, elegante e robusta struttura, con buona acidità. È un vino lungo e persistente.

Barolo Ornato **Pio Cesare** **Piemonte** € **28,00**

100 % Nebbiolo.

Color rubino che vira al granato-aranciato, profumo intenso e profondo.

Frutto maturo e polpa, complessità, tannini morbidi, immediato ma di lunga vita.

Distillati

Spirits

Acquavite e Grappa

Acquavite Most	Bepi Tosolini	Friuli	€	8,00
Acquavite Bonaventura Maschio	Prime Uve	Veneto	€	7,00
Grappa Barrique 7 anni	Nardini	Friuli	€	9,00
Grappa Barrique 15 anni	Nardini	Veneto	€	12,00

Whiskey

Highland Park 12 anni	Single malt scotch whisky	Scozia	€	12,00
Laphroaig 10 anni	Islay single malt scotch whisky	Scozia	€	12,00
Talisker 10 anni	Single malt scotch whisky	Scozia	€	12,00
Caol Ila 12 anni	Islay single malt scotch whisky	Scozia	€	14,00
Oban 14 anni	Single malt scotch whisky	Scozia	€	15,00
Nikka From The Barrel	Single malt e grain whisky	Giappone	€	17,00
Nikka	Pure Malt Black whisky	Giappone	€	16,00

Rum

El Dorado	12 anni	Guyana	€	12,00
Diplomático Reserva exclusive		Venezuela	€	12,00
Zacapa Solera Gran Reserva	23 anni	Guatemala	€	14,00
Hampden Estate		Jamaica	€	16,00

Cognac

Martell VS		Francia	€	10,00
Courvoisier VSOP		Francia	€	12,00
Hennessy VS		Francia	€	14,00