

LT

LA TERRAZZA
RISTORANTE

www.ilristorantelaterrazza.it

ANTIPASTI | APPETIZERS

Catalana

di gamberi con cipolla di tropea, datterini, patate e basilico * 2.12
Prawns in catalan style with tropea onions, cherry tomatoes, potatoes and basil
€16

Insalata di mare

in salsa di agrumi* 2.4.6.9.12.14
Seafood salad
€16

Impepata di cozze alla marinara

Mussels in marinara sauce 12.14
€14

Duo di tartare

salmone & avocado e tonno con panzanella alle erbe * 1.4.6.12
Salmon and tuna tartare with avocado and panzanella with herbs
€17

Polpo al vapore

su pavè di patate allo scalogno e nduja * 4.7.12.13
Steamed octopus with mash potatoes, shallot and nduja
€15

Antipastone fantasia

di mare caldo e freddo * 1.2.4.5.7.9.12.14
Hot and cold sea food platter
€22

Culatta con burrata

e stracchino cremoso 1.7.13
Parma ham with burrata cheese and creamy stracchino cheese
€14

Battuta di Chianina

con tartufo nero e gocce di burrata 7.12
Chianina beef tartare with black truffle and burrata
€16

Pappa al pomodoro

con stracciatella e pesto 1.7.8.12
Pappa al pomodoro with stracciatella pesto
€12

Sformatino di pecorino

con noci e miele 3.7.8
Pecorino cheese souffle with walnuts and honey
€8

Caprese di bufala

con crostini e olive nere 1.7.12
Caprese salad with croutons and black olives
€12

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Pici allo scoglio

*Pici with seafoods** 1.2.4.12.14

€18

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams 1.12.14

€16

Paccheri all'astice

*in salsa datterini e zeste di limone ** 1.2.12

Pasta with lobster in cherry tomato sauce and lemon zest

€23

Risotto alla crema di scampi e asparagi

*Creamy scampi risotto with asparagus** 2.7

€18

Pici all'aglione

con guanciale croccante e stracciatella 1.7.13

Pici with aglione sauce, crispy bacon and stracciatella cheese

€14

Ravioli di brasato

con fonduta di Grana Padano 1.3.7.9.12

Braised beef ravioli with Grana Padano cheese fondue

€18

Pici al ragù di Chianina bianco

Pici with Chianina beef ragout 1.9.12

€16

Strozzapreti con pesto di pistacchio

guanciale e pecorino 1.7.8.13

Pasta with pistachio pesto, bacon and pecorino cheese

€17

Risotto allo zafferano con fiori di zucca

Saffron risotto with courgette flowers 7.9.12

€18

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Branzino

filetto in crosta di patate, olive taggiasche e pinoli 4.8.12
Sea bass fillet in potato crust, black olives and pine nuts
€20

Orata

al forno (intero 350/400 gr.) 4.12
Baked catch of the day (whole 350/400 gr.)
€16

Frittura

di calamari, gamberi e salsa tartara 1.2.3.4.12
Fried squid and shrimp with tartare sauce
€20

Spiedini di mare

gratinati al forno 1.2.3.4.7.12
Baked seafood skewers
€20

Gran Terrazza

grigliata mista di mare 2.4.12
Grilled mixed seafood
€24

Gamberoni alla griglia

Grilled king prawns 2.12
€18

Zuppetta di pesce

e crostone all'aglio * 1.2.4.12.14
Fish soup and garlic crostone
€19

Guancia di manzo

al Sagrantino con purè di patata speciale 7.9.12
Beef cheek in Sagrantino wine sauce with mashed potatoes
€22

Tagliata di manzo

al rosmarino e scaglie di grana padano 7
grilled sliced beef with rosemary and grana padano flakes
€22

Fiorentina alla brace

Grilled t-bone steak
€6,00 / 100gr.

Faraona farcita

di funghi, pecorino e tartufo 3.7
Guinea fowl stuffed with mushrooms, pecorino cheese and truffles
€18

Coperto / Cover charge €3

CONTORNI | SIDE DISHES

Erbette di campo cotte al vapore

Steamed wild green vegetables

€6

Patate al forno

Roasted potatoes

€6

Caponata di verdure

Vegetable caponata

€7

Cannellini al fiasco

White cannellini beans

€6

Insalata verde

Green salad

€6

Insalata mista

Mixed salad

€7

SPECIALITÀ DI LAGO | LAKE SPECIALTIES

ANTIPASTI | APPETIZZERS

Fagiolina del lago con persico e crostini al timo

*Fagiolina beans with perch fillet and thyme croutons ** 1.4.12

€16

Degustazione di crostini del lago

*uova di regina, mousse di tinca affumicata, porri e tinca ** 1.4.7.12

Selection of lake crostini, roe of queen carp, smoked tench mousse, tench with leeks

€10

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Gnocchetti al persico e tartufo

*Gnocchi with perch and black truffle sauce ** 1.4.7.12

€17

Pici al ragù del lago

*Pici with lake fish ragout ** 1.2.4.12

€17

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Carpa regina in porchetta

*Queen carp in porchetta ** 4.12.13

€18

Tegamaccio del Trasimeno

*Lake fish soup ** 2.4.9.12

€20

PER I PICCOLI | FOR KIDS

Pasta al pomodoro / ragù

Pasta with tomato sauce / meat ragout sauce 1.9.12

€10

Milanese di pollo con patatine fritte

*Chicken milanese with french fries * 1.3*

€10

DOLCI | DESSERT

I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA

OUR SWEETS ARE HOMEMADE

Tortino al cioccolato e salsa ai frutti rossi

*Chocolate cake with wild berry sauce * 1.7.12*

€7

Tiramisù

*Tiramisù * 1.3.7*

€7

Millefoglie scomposta con crema chantilly e fragole

*Puff pastry with chantilly cream and fresh strawberries * 1.3.7*

€7

Cheesecake al pistacchio

Pistacchio cheesecake 1.3.5.7

€8

Crema catalana

Catalan cream 3.7

€6

Tozzetti e vin santo

Cantucci and vin santo 1.7.8

€7

BEVANDE | DRINKS

Acqua in bottiglia

Water in bottle

€3

Acqua Panna naturale in bottiglia

Still water in bottle

€3,50

Acqua San Pellegrino frizzante in bottiglia

Sparkling water in bottle

€3,50

Tonica / Tonica al Limone

Tonic / Lemon tonic water

€3,50

Crodino / Bitter / Cedrata

€4

Succo all'arancia / all'ananas

Orange / pineapple juice

€3

Estathe' pesca / limone

Peach / lemon Estathe'

€3

Chinotto

€3

Birre in bottiglia 33cl

Peroni / Peroni Gluten Free / Heineken / Heniken 0 / Ichnusa

Bottle beer 33cl

€4

Birre artigianali del Trasimeno 33cl

Annibale golden ale / Trasimeno pale ale / Porsenna ipa

Trasimeno bottle beer 33cl

€6,50

Birre artigianali Flea 33cl

Imperial / Ipa / Blonde / Blanche

Flea craft beers 33cl

€6

Birra artigianale Flea weiss 75cl

Flea weiss craft beers 33cl

€9

Caffè

Coffee

€2

Amari

Bitter

€5

Grappe

€6

Alimento surgelato o materia prima surgelata
all' origine identificato con *

Frozen food or raw material frozen
at origin identified with *

Gentili clienti Vi preghiamo di informarci su eventuali allergie o intolleranze alimentari.
Vi rendiamo noto inoltre che i nostri piatti
potrebbero contenere tracce di allergeni riportati di seguito.

*Dear Customers we kindly ask you to inform us if any food allergies you might have.
However we inform you that our dishes might contain traces of allergen, please see the list below.*

~ ~ ~

Tutti i prodotti della pesca somministrati crudi e cotti, vengono sottoposti
ad abbattimento rapido della temperatura
per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP
ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg CE 853/04.

*All the fish products served raw and cooked are treated by blast chiller
to guarantee food safety and quality control as described
in the HACCP company's plan following Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

Allergeni | Allergens

1. cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / *cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut and their hybridized strains) and derived products*
2. crostacei e prodotti derivati / *crustaceans and derived products*
3. uova e prodotti derivati / *eggs and derived products*
4. pesce e prodotti derivati / *fish and derived products*
5. arachidi e prodotti derivati / *peanuts and derived products*
6. soia e prodotti derivati / *soy and derived products*
7. latte e prodotti derivati (compreso lattosio) / *milk and derived products (including lactose)*
8. frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del queensland e prodotti derivati / *nuts, almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, queensland nuts and derived products*
9. sedano e prodotti derivati / *celery and derived products*
10. senape e prodotti derivati / *mustard and derived products*
11. semi di sesamo e prodotti derivati / *sesame seeds and derived products*
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg espressi come so₂ / *sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg / kg expressed as so₂*
13. lupino e prodotti a base di lupino / *lupine and lupine-based products*
14. molluschi e prodotti a base di mollusco / *molluscs and mollusc-based product*

