

Menu

LT

LA TERRAZZA
RISTORANTE

di Ferragosto

www.ilristorantelaterrazza.it

ANTIPASTI | APPETIZERS

DI MARE | FROM THE SEA

Antipastone fantasia di mare

caldo e freddo * 1.2.4.5.7.9.12.14

Hot and cold sea food platter

€28

Impepata di cozze alla marinara

Mussels in marinara sauce 12.14

€16

Polpo al vapore

su pavè di patate allo scalogno e nduja * 4.7.12.13.14

Steamed octopus with mash potatoes, shallot and nduja

€15

Verdure marinate con gamberi

allo zafferano con gamberi* 2.4.9.12

Saffron-marinated vegetables with shrimp

€16

ANTIPASTI | APPETIZERS

DI TERRA | FROM THE LAND

Battuta di Chianina

con tartufo nero e gocce di burrata con crostini dorati 1.7.12

Chianina beef tartare with black truffle and burrata

€18

Carpaccio

con rucola, scaglie di grana e salsa balsamica 7.12

Carpaccio with rocket, parmesan shavings and balsamic sauce

€20

Antipastone fantasia di terra

caldo e freddo * 1.7.8.9.12

Selection of salami, ham, cheese and tuscan crostini

€22

Sformatino di pecorino

con noci e miele 3.7.8

Pecorino cheese souffle with walnuts and honey

€14

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

DI MARE | FROM THE SEA

Pici allo scoglio

*Pici with seafoods** 1.2.3.4.12.14
€20

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams 1.12.14
€20

Pacchero all'astice

*in salsa datterini e zeste di limone** 1.2.12
Pasta with lobster in cherry tomato sauce and lemon zest
€26

Risotto con tartare di gamberi e zeste di lime

*Risotto with prawn tartare and lime zest** 2.7
€20

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

DI TERRA | FROM THE LAND

Strozzapreti con pesto di pistacchio

guanciale e pecorino 1.7.8.13
Pasta with pistachio pesto, bacon and pecorino cheese
€18

Risotto allo zafferano con fiori di zucca

Saffron risotto with courgette flowers 7.9.12
€18

Pici al ragù di Chianina bianco

Pici with Chianina beef ragout 1.9.12
€18

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

DI MARE | FROM THE SEA

Filetto di branzino

in crosta di patate, olive taggiasche e pinoli * 1.4.8.12
Sea bass fillet in potato crust, black olives and pine nuts
€20

Orata

al forno (intero 400/600 gr.)* 4.12
Baked sea bream (whole 350/400 gr.)
€22

Frittura

di calamari, gamberi e salsa tartara * 1.2.4.12
Fried squid and shrimp with tartare sauce
€20

Gran Terrazza

grigliata mista di mare * 1.2.4.12.14
Grilled mixed seafood
€26

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

DI TERRA | FROM THE LAND

Guancia di manzo

con riduzione di Sagrantino su letto di purè * 7.9.12
Beef cheek in Sagrantino wine sauce with mashed potatoes
€24

Tagliata di manzo

al rosmarino con riduzione di aceto balsamico 12
Grilled sliced beef with rosemary and balsamic vinegar reduction
€22

Fiorentina IGP

Carne locale umbra
Fiorentina steak IGP - Local Umbrian meat
€6,50/etto

CONTORNI | SIDE DISHES

Erbette di campo cotte al vapore *

Steamed wild green vegetables

€7

Patate al forno

Roasted potatoes

€7

Insalata verde

Green salad

€7

Insalata mista

Mixed salad

€7

DOLCI | DESSERT

I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA

OUR SWEETS ARE HOMEMADE

Mousse al cioccolato

e frutti di bosco

Chocolate mousse with berries 3.7.12*

€8

Tiramisù

*Tiramisù * 1.3.7*

€8

Millefoglie della Terrazza

con crema chantilly e fragole

*Puff pastry with chantilly cream and fresh strawberries * 1.3.7.12*

€8

Semifreddo all'arancia

con salsa agli agrumi caramellata

Orange semifreddo with caramelized citrus sauce 1.3.7

€8

MENÙ PER CELIACI

ANTIPASTI | APPETIZERS

Soufflè pecorino, noci e miele

*Pecorino soufflé, walnuts and honey** 3,7

€14

Insalata di mare

*in salsa di agrumi** 2,4,6,9,12,14

Seafood salad

€16

Verdure marinate con gamberi

*allo zafferano con gamberi** 2,4,9,12

Saffron-marinated vegetables with shrimp

€16

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Gnocchi al sapore di lago

*Gnocchi with a lake flavour** 2,4,12

€20

Tagliatelle al ragù bianco

di Chianina

Tagliatelle with Chianina beef ragout 1,9,12

€18

Gnocchi allo scoglio

*Gnocchi with seafood** 2,4,12,14

€20

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Filetto di branzino

in crosta di patate, olive taggiasche e pinoli 1,4,12

Sea bass fillet in potato crust, black olives and pine nuts

€20

Tagliata di manzo

con riduzione di aceto balsamico 12

Grilled sliced beef with reduction of balsamic vinegar

€22

Carpa regina in porchetta

Roasted carp with savory herbs 4,12

€20

CONTORNI | SIDE DISHES

Verdura campagnola

saltata in padella

*Sautéed country-style greens**

€6

Insalata mista

Mixed salad

€7

Patate al forno

Roasted potatoes

€7

DOLCI | DESSERTS

Mousse al cioccolato

e frutti di bosco

*Chocolate mousse with berries** 1,3,7,12

€8

Semifreddo all'arancia

Orange semifreddo 3,7

€8

Per tutelare l'incontaminazione dei prodotti
non si possono effettuare modifiche ai piatti.

Grazie.

*To ensure product integrity, no changes can be
made to the dishes. Thank you.*

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

€4

Estathe' pesca / limone

Peach / lemon Estathè

€3

Chinotto

€3

Birre in bottiglia 33cl

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

Bottle beer 33cl

€5

Birre artigianali del Trasimeno 33cl

Annibale golden ale / Trasimeno pale ale / Porsenna ipa

Trasimeno bottle beer 33cl

€7

Caffè

Coffee

€2

Amari

Bitter

€5

Grappe

€5

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 brasil, 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*

