

LT

LA TERRAZZA
RISTORANTE

www.ilristorantelaterrazza.it

ANTIPASTI | APPETIZERS

Vellutata di asparagi

stracciatella e crostini dorati 1.7

Creamy asparagus soup with stracciatella and golden croutons

€15

Panzanella tradizionale

con scaglie di pecorino di Pienza 1.7.9.12

Traditional panzanella with shavings of Pienza pecorino cheese

€14

Caprese di bufala

con riduzione di aceto balsamico IGP 7.12

Buffalo Caprese with PGI balsamic vinegar reduction

€14

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

€17

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

€19

Polpo al vapore

su pavè di patate allo scalogno e nduja * 4.7.12.13.14

Steamed octopus with mash potatoes, shallot and nduja

€16

Antipastone fantasia di mare

caldo e freddo * 1.2.4.5.7.9.12.14

Hot and cold sea food platter

€27

Antipastone fantasia di terra

caldo e freddo * 1.7.8.9

Selection of salami, ham, cheese and tuscan crostini

€22

Battuta di Chianina

con tartufo nero, gocce di burrata, pomodori confit e sfoglia di pane 1.7.12

Chianina beef tartare with black truffle, burrata, confit tomatoes and break puff pastry

€18

Prosciutto e melone

Ham and melon

€13

Sformatino di pecorino

con noci e miele 3.7.8

Pecorino cheese souffle with walnuts and honey

€14

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Pici allo scoglio

*Pici with seafoods** 1.2.4.12.14
€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 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
€16

Risotto con fiori di zucca

zafferano e olio al basilico 7.12
Risotto with courgette flowers, saffron and basil oil
€18

Ravioli di brasato

con fonduta di Grana Padano * 1.3.7.9.12
Braised beef ravioli with Grana Padano cheese fondue
€20

Pici al ragù di Chianina bianco

Pici with Chianina beef ragout 1.9.12
€18

Strozzapreti con pesto di pistacchio

guanciale e pecorino 1.7.8.13
Pasta with pistachio pesto, bacon and pecorino cheese
€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 400/600 gr.) * 4.12
Baked sea bream (whole 400/600 gr.)
€22

Frittura

mista di mare e salsa tartara * 1.2.3.4.12
Fried seafood with tartare sauce
€20

Gran Terrazza

grigliata mista di mare 2.4.12
Grilled mixed seafood
€26

Gamberoni alla griglia

Grilled king prawns 2.12
€20

Zuppetta di pesce

e crostone all'aglio * 1.2.4.12.14
Fish soup and garlic crostone
€22

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

con riduzione di aceto balsamico 12
Grilled sliced beef with reduction of balsamic vinegar
€22

Faraona farcita agli agrumi

Guinea fowl stuffed with citrus fruits 7.12.13
€20

Bocconcini di chianina

al tartufo
Chianina stew with truffle
€20

Fiorentina IGP

Fiorentina steak IGP
€6,50/etto

CONTORNI | SIDE DISHES

Erbette di campo cotte al vapore *

Steamed wild green vegetables

€6

Patate al forno

Roasted potatoes

€6

Ratatouille di verdure

Ratatouille vegetables 8.9.12

€7

Patate e cipolle arrosto

Roasted potatoes and onions

€7

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

€16

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Gnocchetti al persico e tartufo

*Gnocchi with perch and black truffle sauce ** 1.4.7.12

€20

Pici al ragù del lago

*Pici with lake fish ragout ** 1.2.4.12

€18

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Carpa regina in porchetta

*Queen carp in porchetta ** 4.12.13

€20

Tegamaccio del Trasimeno

*Lake fish soup ** 2.4.9.12

€22

PER I PICCOLI | FOR KIDS

Pasta al pomodoro

Pasta with tomato sauce 1.9.12

€10

Pasta al ragù

Pasta with meat ragout sauce 1.9.12

€12

Milanese di pollo con patate

Chicken milanese with potatoes 1.3*

€15

DOLCI | DESSERT

I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA
OUR SWEETS ARE HOMEMADE

Mousse al cioccolato e frutti rossi

Chocolate and red fruit mousse 1.3.7.12*

€8

Cheesecake al pistacchio

Pistachio Cheesecake 1.3.7.8*

€8

Tiramisù

Tiramisù 1.3.7*

€8

Millefoglie scomposta con crema chantilly e fragole

Puff pastry with chantilly cream and fresh strawberries 1.3.7.12*

€8

Semifreddo all'arancia con crumble salato*

Orange semifreddo with savory crumble 1.3.7.12

€8

Crema catalana

Catalan cream 3.7

€8

Tozzetti e vin santo

Cantucci and vin santo 1.7.8

€8

Coperto / Cover charge €3

MENU PER CELIACI



CELIAC MENU

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** 4.9.12
Saffron-marinated vegetables with shrimp
€16

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

DOLCI | DESSERTS

Mousse al cioccolato

e frutti di bosco
*Chocolate mousse with berries** 3.7.12
€8

Semifreddo all'arancia

Orange semifreddo 3.7
€8

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 1.3.9.12
€18

Gnocchi allo scoglio

*Gnocchi with seafood** 2.4.12.14
€20

CONTORNI | SIDE DISHES

Verdura campagnola

*saltata in padella **
*Sautéed country-style greens**
€6

Insalata mista

Mixed salad
€7

Patate al forno

Roasted potatoes
€6

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 / Heineken 0 / Ichnusa

Bottle beer 33cl

€5

Birre artigianali del Trasimeno 33cl

Annibale golden ale / Trasimeno pale ale / Porsenna ipa / Trasimeno bottle beer 33cl

€7

Birre artigianali 33cl

Artisanal beers 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 brasile, pistacchi, noci del
queensland e prodotti derivati / *nuts, almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, queen-
sland 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*

