LT

LA TERRAZZA
RISTORANTE

www.ilristorantelaterrazza.it

ANTIPASTI | APPETIZERS

Vellutata di zucca
caprino, mandorle tostate e miele millefiori 7.8
Pumpkin velouté with goat cheese, toasted almonds, and wildflower honey
€15

Pappa al Pomodoro
guanciale croccante, olio al basilico e burrata 1.7
Tomato bread soup with crispy guanciale, basil oil, and burrata
€15

Bruschetta di polenta con funghi* porcini
*Crispy polenta bruschetta with sautéed porcini mushrooms**
€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 9.12.14
€17

Polpo al vapore
purè di patate, crema allo scalogno e nduja* 4.7.12.13.14
Steamed octopus with mash potatoes, shallot cream and nduja
€16

Antipastone fantasia di mare
selezione calda e fredda* dello chef 1.2.4.5.7.9.12.14
Hot and cold sea food platter
€27

Antipastone fantasia di terra
selezione calda e fredda* dello chef 1.7.8.9.12
Selection of salami, ham, cheese and tuscan crostini
€22

Soufflè al pecorino
con noci e miele millefiori 3.7.8
Pecorino cheese souffle with walnuts and honey
€14

Battuta di Chianina
con scaglie di tartufo nero e crostini dorati 1.7.12
Chianina beef tartare withblack truffle shavings and golden croutons
€18

Coperto / Cover charghe €3

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Pici allo scoglio
*Pici with seafoods** 1.2.4.9.12.14
€20

Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti with clams 1.4.9.12.14
€20

Paccheri all'astice
in salsa datterini e zeste di limone * 1.2.4.9.12
Pasta with lobster in cherry tomato sauce and lemon zest
€26

Risotto alla pescatora *min 2 persone*
Seafood risotto / min 2 persons 2.4.7.12.14
€20

Zuppa di ceci e castagne
e crostini dorati 1.9
Chickpea and chestnut soup with golden croutons
€14

Risotto ai porcini* e tartufo
Risotto with porcini mushrooms and truffle* 7
€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

Coperto / Cover charghe €3

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.)
€25

Frittura
mista di mare e salsa tartara * 1.2.3.4.10.12
Fried seafood with tartare sauce
€20

Gran Terrazza
grigliata mista di mare 2.4.12.14
Grilled mixed seafood
€26

Gamberoni alla griglia
Grilled king prawns 2.12
€20

Zuppetta di pesce
e crostone all'aglio * 1.2.4.9.12.14
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

Cinghiale dolce forte
con cioccolato fondente, uvetta e pinoli 8.9.12
"Sweet and savory" wild boar with dark chocolate, raisins, and pine nuts
€20

Fiorentina IGP
Fiorentina steak IGP
€6,50/etto

Coperto / Cover charghe €3

CONTORNI | SIDE DISHES

Erbette di campo cotte al vapore *
Steamed wild green vegetables
€6

Patate al forno
Roasted potatoes
€6

Verdure miste arrosto
Roasted mixed vegetables 8.9.12
€7

Patate e cipolle arrosto
Roasted potatoes and onions
€7

Insalata verde
Green salad
€6

Insalata mista
Mixed salad
€7

Coperto / Cover charghe €3

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

Gnochetti 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

Coperto / Cover charghe €3

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

Tortino al cioccolato
con crema al mascarpone e caffè
Chocolate tartlet with mascarpone and coffee cream 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 al mango con crumble salato*
Mango semifreddo with savory crumble 3.7
€8

Crema catalana
Catalan cream 3.7
€8

Tiramisù
*Tiramisù** 1.3.7
€8

Tozzetti e vin santo
Cantucci and vin santo 1.7.8
€8

Coperto / Cover charghe €3

MENU PER CELIACI gluten free 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

Fagiolina del lago
con filetti di persico* 4.12
*Fagiolina beans with perch fillet**
€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 1.3.9.12
€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**
€7

Insalata mista
Mixed salad
€7

Patate al forno
Roasted potatoes
€6

DOLCI | DESSERTS

Semifreddo al mango
Mango semifreddo 3.7
€8

Crema catalana
Catalan cream 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.

Coperto / Cover charghe €3

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
€4

Crodino / Bitter / Cedrata
€4

Succo all'arancia / all'ananas
Orange / pineapple juice
€4

Estathè pesca / limone
Peach / lemon Estathè
€3

Chinotto
€3

Birre in bottiglia 33cl
Peroni / Peroni Gluten Free / Heineken / Heineken 0 / Ichnusa
Bottle beer 33cl
€6

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, 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*

LT

LA TERRAZZA
RISTORANTE