



Menu

ANTIPASTI APPETIZERS

Carpaccio di seppia* con cremoso di barbabietola e anice stellato

Carpaccio of cuttlefish with beetroot cream and star anise*

3, 5, 13

€20

Osmosi di polpo* e carota, patate con colatura di alici
e sedano croccante

Osmosis of octopus and carrot, potatoes with anchovy sauce
and crispy celery*

5, 7, 12

€22

Bresaola di tonno aromatizzata con olio al basilico
e soffice cremoso all'aglio nero

Tuna bresaola flavored with basil oil and soft black garlic cream

3, 12

€22

Sformatino di zucca, funghi porcini e fondente di Taleggio

Pumpkin flan, porcini mushrooms, and Taleggio fondue

3, 13, 14

€23

Porchetta di maiale nostrano cotta al forno,
con purea di mela Annurca e cannella

Roasted porchetta with Annurca apple puree and cinnamon

12, 13

€18

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Risotto funghi porcini e tartufo nero pregiato

Porcini mushroom and black truffle risotto

12, 13

€25

Spaghettoni di grano Benedetto Cavalieri alle vongole veraci
e bottarga di muggine

Benedetto Cavalieri spaghettoni with clams and bottarga

4, 5, 9, 12, 13

€22

Linguine di grano Benedetto Cavalieri all'astice rosso e pomodorini del
Piennolo del Vesuvio

*Benedetto Cavalieri linguine with red lobster and Piennolo cherry
tomatoes from Vesuvio*

8, 9, 12, 13

€24

Tortellini di carne in brodo di pollo

Meat tortellini in chicken broth

3, 9, 12

€18

Mezzi rigatoni Benedetto Cavalieri alla genovese Napoletana
con cipolla dorata di Montoro in dolce cottura di 6 ore
e fondente di parmigiano 36 mesi

*Benedetto Cavalieri mezzo rigatoni with Neapolitan genovese sauce
made with golden Montoro onions cooked for 6 hours and
36-month-aged Parmesan fondue*

3, 9, 12, 13

€20

LA TRADIZIONE ROMANA

Carbonara

*Pasta with eggs, jowls guanciale, roman Pecorino cheese
and black pepper*

3, 9, 14

€18

Amatriciana

*Pasta with tomato sauce, jowls guanciale, roman Pecorino cheese
and black pepper*

3, 9

€18

Gricia

Pasta with Pecorino cheese, jowls guanciale, black pepper

3, 9

€18

Cacio & Pepe

Pasta with Pecorino cheese, black pepper

2, 3, 7, 9, 14

€18

Saltimbocca alla romana con cicoria

Saltimbocca alla romana with chicory

9, 13

€20

SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Guancia di vitello in dolce cottura a bassa temperatura
e polenta croccante

Veal cheek cooked at low temperature with crispy polenta

6, 12, 13

€25

Filetto di Gallinella alla piastra, cavolo nero al burro

Grilled Gallinella fillet, buttered black kale

3

€21

Filetto di manzo ai funghi di bosco

Beef filet with wild mushrooms

12, 13

€28

Baccalà in umido, spuma di scarola e peperone Crusco

Stewed cod, escarole foam, and Crusco pepper

2, 5

€24

Strudel di verdure con pomodorini, olive e pinoli

Vegetable strudel with cherry tomatoes, olives, and pine nuts

2, 3, 9, 12, 14

€18

CONTORNI *SIDE DISHES*

Scarola con pinoli, olive e acciughe
Escarole with pine nuts, olives and anchovies
2
€8

Cicoria aglio e olio
Chicory with garlic and oil
€8

Patate speziate al forno
Spicy roasted potatoes
€8

Insalata mista
Mixed salad
12
€7

DESSERTS

€10

Tiramisù Monti

2, 3, 9, 14

Creme brûlé alla zucca con gelato all'amaretto

Pumpkin crème brûlée with amaretto ice cream

3, 6, 9, 14

Brownies al miso e caramello salato

Miso and salted caramel brownies

1, 2, 3, 6, 7, 9, 14

Tagliata di frutta

Fruit platter



LISTA ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

Elenco allergeni: 1. Arachidi e derivati - 2. Frutta con guscio
3. Latte e derivati - 4. Molluschi e derivati - 5. Pesce e derivati
6. Sesamo e derivati - 7. Soia e simili - 8. Crostacei e derivati
9. Glutine e derivati - 10. Lupini e derivati - 11. Senape e derivati
12. Sedano e derivati - 13. Anidride solforosa e solfiti - 14. Uova e derivati

* Prodotti congelati all'origine

** Prodotti abbattuti in casa

Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di 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.

ALLERGEN LIST

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.

Allergen list: 1. Peanuts - 2. Nuts / Shell fruits - 3. Milk - 4. Molluscs
5. Seafood / Fish - 6. Sesame seeds - 7. Soybeans - 8. Crustaceans
9. Cereals Containing Gluten - 10. Lupin - 11. Mustard - 12. Celery
13. Sulphur dioxide and sulphites - 14. Eggs


*Originally Frozen Product

**Blast Chilling Products

Raw materials - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.



Your View on Rome

 Via Nazionale, 82 - 00184 Rome

 @terrazzamonti

 Terrazza Monti