

# TERRACE

## Terrace Specials

### ANTIPASTI

RM

**Cold angel hair with lemon zest, chives, sashimi grade oysters, truffle oil and avruga caviar** 115

*Capellini freddi con ostiche e caviale di aringa affumicata, scorza di limone, erba cipollina e olio Tartufato*

**Baked oyster with asiago cheese, pickled shallots, grilled lemon and zesty salad** 125

*Ostrica al forno con formaggio asiago, scalogno sott'aceto, limone grigliato e insalata picante*

### ZUPPA

**Creamy asparagus soup, sautéed mushroom, truffle oil, scallop and garlic bread** 82

*Crema di asparagi, funghi trifolati, olio al tartufo, capesante e pane croccante all'aglio*

### PIZZA

**Beet root pizza dough with cream based, mozzarella, smoked duck breast, caramelized onion, grilled zucchini, goat cheese and rocket salad** 158

*Pizza alla barbabietola con base di panna, mozzarella, petto d'anatra affumicato, cipolla caramellata, zucchine grigliate, formaggio di capra e rucola*

### LE PASTE

**Squid ink risotto, marinated baby octopus, semi-dried tomatoes, green oil and creamy ricotta** 125

*Risotto al nero di seppia, polipetti marinati, pomodorini semiseccchi, olio verde e crema di ricotta*

**Paccheri pasta with creamy truffle paste, smoked duck, parmesan, parsley and crushed pistachio** 135

*Paccheri pasta con cremosa al tartufo, anatra affumicata, parmigiano, prezzemolo e pistacchio tritato*

### SECONDI

**Braised lamb shank, grilled potatoes, capsicum confit, sautéed spinach, and gremolada** 176

*Stinco di agnello brasato con patate grigliate, confettura di peperoni, spinaci al salto e gremolada*

**Grilled whole coral lobster, creamy potato, lemon and zesty salad** 298

*Aragosta corallina intera grigliata, patate cremose, limone e insalata piccante*