



Menu

ANTIPASTI *APPETIZERS*

Sgombro** marinato al pepe rosa, teriyaki
e gel agrodolce con panna e olio

*Marinated mackerel** with pink pepper, teriyaki sauce
and sweet-sour gel with cream and oil*

1, 2, 3, 5, 7, 13

€21

Tartare di manzo** affumicata con maionese speziata e insalatina aspra

*Smoked beef tartare** with spiced mayonnaise and tangy salad*

1, 3, 6, 7, 12, 14

€23

Baccalà* mantecato al basilico e le sue acque, con cialda alla tapioca

Creamed salt cod with basil and its own broth,
served with tapioca crisp*

2, 3, 5, 6, 7, 12

€18

Ceviche di dentice** al passion fruit, ravanelli croccanti al sesamo nero

*Red snapper** ceviche with passion fruit
and crunchy radishes in black sesame*

5, 12

€18

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

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

*Benedetto Cavalieri spaghettoni with clams** and bottarga*

2, 4, 5, 9, 12, 13, 14

€23

Risotto con cozze**, datterino giallo e cocco

*Risotto with mussels**, yellow cherry tomatoes and coconut*

2, 3, 4, 5, 12, 13

€25

Melanzana perlina, ricotta, spaghetti, ragù** napoletano
e gocce di provola affumicata

*Pearl eggplant, ricotta, spaghetti, Neapolitan ragù**
and smoked provola drops*

1, 3, 7, 9, 12, 13, 14

€20

Fettuccina con gamberi*, pistacchio e stracciatella

Fettuccine with prawns, pistachio and stracciatella cheese*

1, 2, 5, 8, 9, 12, 13, 14

€24

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*

Filetto di manzo** con suo jus e verdure baby al burro nocciola

*Beef fillet** with juicy sauce and baby vegetables in brown butter*

1, 2, 12, 13, 14

€28

Polpo* panato, crema di patate dolci e polvere di olive taggiasche

Breaded octopus with sweet potato cream and Taggiasca olive powder*

2, 3, 5

€18

Ricciola** arrosto con insalatina di campo e crema di piselli

*Roasted amberjack** with field salad and pea cream*

5, 12

€22

Rana pescatrice** alla soia con verdure croccanti al wok

*Anglerfish** with soy sauce and wok-fried crunchy vegetables*

5, 7, 11

€20

CONTORNI *SIDE DISHES*

Cicoria aglio e olio
Chicory with garlic and oil

€8

Patate speziate al forno
Spicy roasted potatoes

€8

Pomodorini e origano
Tomatoes and oregano

€7

Insalata mista
Mixed salad

€8

VEGETARIAN MENU

Flan di patate e provola

Potato and provola cheese flan

1, 2, 3

€18

Parmigiana di melanzane e basilico

Eggplant parmigiana with basil

1, 2, 3, 9, 12, 13, 14

€17

Spaghettoni di grano Benedetto Cavalieri,

crema di zucchine e verdure croccanti

“Benedetto Cavalieri” spaghetti with zucchini cream

and crispy vegetables

2, 9, 12, 13

€20

Melanzana perlina, ricotta, spaghetti e gocce di provola affumicata

Pearl eggplant, ricotta, spaghetti and smoked provola drops

1, 3, 7, 9, 12, 13, 14

€18

Strudel di verdure con pomodorini, olive e pinoli

Vegetable strudel with cherry tomatoes, olives and pine nuts

1, 2, 7, 9, 12, 13, 14

€18

Hamburger di ceci con cicoria ripassata

Chickpea burger with sautéed chicory

1, 2, 3, 9, 12, 13, 14

€18

DESSERTS

€10

Tiramisù Tradizionale**

Traditional Tiramisù

3, 5, 9

Dacquoise alle nocciole, caramello salato,
crema alla vaniglia e popcorn caramellati**

Hazelnut dacquoise, salted caramel, vanilla cream and caramel popcorn

1, 3, 9, 14

Delizia al limone**

Chef's lemon delight

3, 5, 9, 13, 14



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