

TERRACE

ITALIAN RESTAURANT

TERRACE

ANTIPASTI	RM
The Terrace Antipasto (for two persons)   <i>Selezione dei nostri antipasti comprensiva di: speck di manzo, petto di anatra e tacchino affumicati, mozzarella fiordilatte, scaglie di parmigiano, marmellata di pomodoro, verdure grigliate marinate, olive, pomodori secchi</i> Antipasto with air-dried smoked beef brisket, turkey breast and duck breast, fiordilatte mozzarella, parmesan chunks, marinated grilled vegetables, kalamata olives, sun-dried tomatoes, homemade tomato jam	112
Carpaccio di Manzo  <i>Controfiletto di manzo marinato e affumicato, condimento al limone, grana padano, rucola e pomodorini</i> Thin sliced smoked beef in lemon dressing, parmesan cheese and tomatoes	88
Mozzarella Caprese e Variazione di Pomodori  <i>Mozzarella di bufala da fattoria locale servita con 3 pomodori: ciliegino vanigliato, filetto candito e marmellata fatta in casa</i> Buffalo mozzarella cheese with a trilogy of tomatoes: vanilla cherry, fillet confit and home-made jam	94
Parmigiana di Melanzane   <i>Sformato tradizionale napoletano a base di melanzane, pomodoro, basilico e mozzarella al forno</i> Napoli style baked layers of eggplant, tomato and mozzarella	61
Capesante Tartufate  <i>Noci di capesante scottate servite con purea di cavolfiore, funghi grigliati, salsa al prezzemolo e crema di gamberi tartufata</i> Pan-seared Hokkaido scallops with cauliflower puree, grilled mushrooms, parsley jus and truffle bisque	110
Fritto Misto <i>Frittura di mare con gamberi, calamari e moecche con salsa tartara e limone</i> Deep-fried seafood dusted with semolina, served with tartare sauce and lemon wedge	75
Polipo  <i>Tentacolo di polipo alla plancha con paprika, patate dolci, peperoni e maionese piccante</i> Roasted octopus, smoked paprika, sweet potatoes, bell peppers, capers, olive powder, spicy mayo	90
Anguria   <i>Carpaccio di anguria, servito con marinata di pomodorini, olive, capperi e avocado, rucola e tofu croccante</i> Smoked watermelon carpaccio, olives, capers, tomato, avacado salsa	42



Highlight



Gluten Free



Contains Nuts



Vegetarian

All prices quoted are inclusive of prevailing taxes

TERRACE

SALADS

RM

- The Terrace Salad

Insalata verde in condimento al limone con tonno scottato, uova di salmone, mostarda di cipolla rossa e pomodorini

Organic seasonal leaves with grilled blue fin sashimi tuna slices, salmon roe in olive oil, lemon dressing, red onion chutney and cherry tomatoes

79
- Anatra Affumicata

Insalata con anatra affumicata, patate al vapore, ricotta e olive, olio al tartufo

Seasonal organic leaves with extra virgin olive oil, truffle dressing, sous vide marinated sliced imported duck breast, steamed potatoes, ricotta cheese and taggiasca black olives

79

SOUPS

- Minestrone

Zuppa rustica con verdure e fagioli servita con pesto e formaggio Grana

Diced vegetables clear soup with a touch of pesto

40
- Zuppa di Pesce

Zuppa di mare con brodo di gamberi, pomodriini e origano servita con pane all'aglio

Cloudy seafood soup in prawn bisque base served with garlic bread

68

TERRACE

PASTA

RM

Risotto ala Zucca  	64
<i>Risotto di zucca mantecato a olio con broccoli, mandorle e semi di zucca</i> Carnaroli rice with olive oil, pumpkin, broccoli, roasted pumpkin seeds and almonds	
Linguine al pesto  	64
<i>Linguine alla ligure con pesto, patate, fagiolini, pinoli tostati e pomodorini canditi</i> Linguine pasta with basil pesto, potato, French beans, roasted pine nut and semi-dried cherry tomatoes	
Tortelloni Verdi  	68
<i>Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci, in burro e salvia, serviti su crema alla ricotta con nocciole e grana</i> Home-made pasta dumplings with ricotta and spinach, sage butter, ricotta cheese mouse, hazelnuts, shaved parmesan	
Ravioli Ripieni di Agnello	95
<i>Ravioli di agnello, con salsa ai funghi porcini e aria di parmigiano</i> Home-made ravioli stuffed with slow braised lamb leg, porcini mushroom sauce and aged parmigiano reggiano air	
Pappardelle al Brasato di Manzo	99
<i>Pappardele con guancia di manz brasata, parmigiano e prezzemolo</i> Home-made pappardelle with Australian braised beef cheek, aged parmigiano cheese and chopped parsley	
Cavatelli al Ragu D'agnello	86
<i>Cavatelli fatti in casa in ragout di agnello con zucca e cavolo nero</i> Home-made non-egg cavatelli pasta with lamb ragout, kale and pumpkin	
Linguine Alla Vongole	79
<i>Linguine alle vongole in stile veneziano (aglio, olio, vino bianco e prezzemolo) con pomodorini</i> Venetian style linguine with clams, olive, garlic, parsley, white wine and cherry tomato	
Spaghetti di Mare	90
<i>Spaghetti ai frutti di mare con pomodoro, aglio, origano e peperoncino</i> Spaghetti in fresh tomato and seafood sauce with chilli and oregano	
Aglione e Gamberi	90
<i>Linguine in aglio, olio e peperoncino con gamberi e broccoli</i> Linguine tossed with garlic, chilli flakes, parsley, shrimps and broccoli	



Highlight



Gluten Free



Contains Nuts



Vegetarian

All prices quoted are inclusive of prevailing taxes

TERRACE

MAINS

RM

Merluzzo 	152
<i>Filetto di merluzzo del pacific alla piastra con patate, pomodorini marinati e olio alle erbe</i> Roasted black cod, potatoes, marinated tomatoes and herb oil	
Tagliata di Tonno 	107
<i>Filetto di tonno alla griglia con patate dolci, bok choy e salsa teriyaki</i> Grilled yellowfin tuna steak, sweet potatoes, baby bok choy: sautéed or raw marinated, home-made teriyaki sauce	
Filetto di Branzino 	102
<i>Filetto di branzino alla piastre con guazzetto di vongole e pomodorini, patate novelle e broccoli</i> Sea bass fish fillet with clams, tomato broth, broccoli and baby potatoes	
Guancia di Manzo Brasata	127
<i>Guancia di manzo brasata, purea di carote e carote novelle glassate</i> 8 hours braised beef cheek, carrot cream and glazed baby carrots	
Filetto di Manzo Tartufato	182
<i>Manzo australiano grigliato supurea di patate con salsa ai funghi tartufata</i> Australian beef tenderloin, truffle, mushrooms, beef jus and potato cream	
Trilogia Dell' Anatra Rougié	179
<i>Composizione di anatra francese in 3 modi: petto alla piastra, raviolo e coscia confit</i> Imported French rougie duck in 3 ways: pan-seared, home-made ravioli pasta and 12 hours leg confit. Served with port wine red onion and caramelised radicchio	
Culaccia di Agnello	121
<i>Scamone di agnello grigliato con tuberì, spinaci saltati e olio alle erbe</i> Grilled marinated lamb rump, roasted root vegetables, sautéed spinach, herb oil	
Galletto	77
<i>Galletto alla griglia con verdure, salsa verde e purea di patate</i> Grilled spring chicken with salsa verde, roasted vegetables and mashed potato	



Highlight



Gluten Free



Contains Nuts



Vegetarian

All prices quoted are inclusive of prevailing taxes

TERRACE

DESSERTS	RM
Classic Tiramisu <i>Tiramisu classico con biscotti novarinesi bagnati nel caffè, crema al mascarpone e cacao.</i> Layered lady finger biscuit, mascarpone cheese, chocolate Streusel	45
Chocolate Lava Cake <i>Tortino al cioccolato caldo con cuore morbido e gelato a caramello salato</i> Valrhona Caraibe 63%, salted caramel ice cream	42
Il Limone  Dolce a forma di limone con ripieno di marmellata di limone e mousse allo yuzu Lemon marmalade insert, yuzu mousse	43
Vanilla Panna Cotta  <i>Pannacotta alla vaniglia, composta di frutti rossi e cialda al sesamo</i> Red berries compote, sesame tuile	42
Affogato  Vanilla ice cream drowned in a double shot of Espresso coffee, with your choice of: Frangelico, Cointreau, Tia Maria, Amaretto, Baileys Irish Cream or Drambuie	42
Pasta Frolla al Mango e Caramello  <i>Crostata al mango e caramello con sorbetto all'ananas</i> Caramel dulcey cream, caramel whipped ganache, mango lime compote, hazelnut cake, mango pineapple sorbet	41
Tropical Fruit Platter  Selection of our seasonal fruits, 5 types	44
Gelato and Sorbet	28
<i>Ice Cream</i> - Vanilla - Chocolate - Strawberry	
<i>Sorbet</i> - Green apple and basil - Passion fruit - Lemon - Pineapple mango	
Selezione di Formaggi	90
<i>Italian cheese selection with fruits, nuts and crackers</i> - Asiago - Passion Provola Affumicate - Grana padano - Pecorino - Toma	



Highlight



Gluten Free



Contains Nuts



Vegetarian

All prices quoted are inclusive of prevailing taxes