TERRAZZA

TB

BORGHESE

MENU

Antipasti *Appetizers*

Capesante scottate al burro nocciola su vellutata di topinambur e olio all'aneto

Pan-Seared Scallops with Brown butter, jerusalem artichoke cream and dill oil 3, 4, 8 **

€ 24

Tartare di manzo battuta al coltello, maionese al rafano, perle di tuorlo d'uovo, capperi e scalogno

Beef Tartare hand-chopped with a knife, horseradish mayonnaise, egg yolk pearls, capers and shallots 7, 13, 14 **

€ 24

Polpette di coda alla vaccinara, crema di sedano rapa ed estratto di mela verde e sedano

Oxtail meatballs with celeriac cream, green apple and celery extract 3, 5, 8, 9, 12, 13, 14 **

€ 20

Rollè di Sogliola e Gambero in crosta di panko con cremoso di carota e cipollotto arrostito

Sole and prawn roll in panko breadcrumbs with carrot cream and roasted spring onion 3, 5, 8, 9 13, 14 **

€ 22

Primi Piatti *First Courses*

Raviolo di bufala con ragù di classico alla genovese
Buffalo mozzarella Ravioli with traditional Genovese meat sauce
*3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, ***

€ 26

Spaghetto "Benedetto Cavalieri" con vongole veraci e bottarga di muggine
"Benedetto Cavalieri" spaghetti with clams and grey mullet bottarga
*4, 5, 9, 13 ***

€ 30

Risotto alla zucca con castagne e fonduta di gorgonzola DOP
Pumpkin Risotto with Chestnuts and Gorgonzola DOP fondue
*3, 12, 13 ***

€ 27

Zuppa di verdure accompagnata da crostini di pane
Vegetable soup served with bread croutons
*9, 12 ***

€24

Orecchiette ai tre pomodori con stracciatella di bufala e basilico
Orecchiette with three types of tomatoes, Buffalo stracciatella and basil
*3, 9 ***

€25

La Tradizione Romana *Roman Pasta*

Carbonara

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

3, 9, 14

€23

Amatriciana

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

3, 9, 14 **

€23

Gricia

Pasta with Pecorino cheese, jowls guanciale and black pepper

3, 9, 14

€23

Cacio & Pepe

Pasta with Pecorino cheese, black pepper

3, 9, 14

€23

Secondi Piatti *Main Courses*

Filetto di manzo e il suo jus con funghi di stagione

Beef fillet with jus and seasonal mushrooms

*12,13 ***

€ 36

Maialino CBT al tartufo nero pregiato su crema di patate e riduzione di aceto balsamico agrumato

Slow-cooked suckling pig with fine black truffle, potato cream and citrus flavoured balsamic reduction

*3, 13 ***

€ 34

Trancio di Spigola al forno, crema di bieta e le sue coste

Oven-baked sea bass fillet with swiss chard cream and swiss chard stems

*5 ***

€ 30

Bistecca vegana con cime di rapa

Vegan steak with broccoli rabe

*1, 7, 9, 10, 11 **

€ 30

Contorni *Side Dishes*

Patate al forno al rosmarino

Rosemary roasted potatoes

€11

Cime di rapa ripassate con olio, aglio e peperoncino

Sauteed broccoli rabe with olive oil, garlic and chilli **

€12

Verdure grigliate

Grilled seasonal vegetables

€12

Cavolo nero

Black kale

€12

Desserts

€12

Tiramisù classico dello Chef

*2, 3, 9, 14 ***

Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo, servito con crema allo zabaione

Warm dark chocolate cake and zabaione cream

*2, 3, 7, 9, 13, 14 ***

Tarte-tatin alle mele con spuma di vaniglia

Apple tarte-tatin with vanilla foam

*2, 3, 9, 14 ***

Tagliata di frutta fresca

Fresh fruit platter

Gelati e sorbetti:
cioccolata, crema, nocciola, pistacchio, fragola e limone

Ice cream and sorbets:
chocolate, cream, hazelnut, pistachio, strawberry or lemon sorbet

*2, 3 **

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 Campania, 45 - 00187 Rome

@terrazzaborghese

Terrazza Borghese