

TERRACE

RM

ANTIPASTI

The Terrace Antipasto (for two persons)

112

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

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

Carpaccio di Manzo

88

Controfiletto di manzo marinato e affumicato, condimento al limone, grana padano, rucola e pomodorini

Thin sliced smoked beef in lemon dressing, parmesan cheese, tomatoes, lemon mustard sorbet

Insalata Caprese

108

Pomodori heirloom, mozzarella di bufala e basilico fresco, il tutto condito con olio extravergine d'oliva e crema di aceto balsamico

Heirloom tomatoes, fresh buffalo mozzarella with basil, EVOO, balsamic cream

Insalata di Mare

75

Insalata di mare servita fredda, condita con limone e prezzemolo fresco

Cold seafood salad with lemon, fresh parsley

Vitello Tonnato

88

Insalata di vitello fredda, fettine sottili, con maionese al tonno e capperi fritti

Beef salad, thinly sliced, with tuna mayonnaise, fried capers

Arancini

61

Arancini di pollo affumicato con aioli al pepe e porro

Smoked chicken croquette, pepper aioli, leek

Burratina

115

Mozzarella cremosa servita con tartufo a scaglie, olio extravergine d'oliva, pinoli tostatati e bacon di manzo

Creamy mozzarella, shaved truffle, extra virgin olive oil, pine nuts, streaky beef

Anguria

42

Anguria compressa con aceto balsamico, servita con feta, menta fresca

Compressed watermelon, balsamic vinegar, feta, mint leaves

TERRACE

	RM
INSALATE	
Salade Nicoise   <i>Tonno scottato con misticanza, fagiolini, olive, pomodorini, uovo sodo e vinaigrette ai capperi</i>	79
Pan seared tuna, mixed lettuce, green beans, olive, cherry tomato, hard-boiled egg, capers dressing	
Insalata Mista  <i>Insalata verde di stagione con olive, pomodori freschi e secchi, carciofi e verdure grigliate</i>	42
Seasonal green salad, olives, tomato, sundried tomato, artichoke, grilled vegetables	
ZUPPE	
Zuppa di pesce <i>Zuppa di pesce livornese con frutti di mare, pomodoro, aglio</i>	68
Seafood soup with lobster, mussels, clams, scallops, squid	
Vellutata di zucca    <i>Crema vellutata di zucca arrosto, servita con aceto balsamico e mandorle tostate</i>	40
Velvety roasted pumpkin soup, served with balsamic vinegar, toasted almonds	

TERRACE

	RM
RISOTTI E PASTE	
Risotto al nero di seppia  	83
<i>Riso mantecato al nero di seppia, servito con una delicata crema di broccoli</i>	
Arborio rice, squid ink, broccoli puree	
Risotto porcini e tartufo 	75
<i>Riso Arborio cotto nel brodo di funghi porcini, arricchito da funghi di bosco saltati e un filo di olio al tartufo</i>	
Arborio rice, porcini mushroom stock, forest mushroom, truffle oil	
Spaghetti al nero di seppia  	128
<i>Spaghetti al nero di seppia con olio extravergine d'oliva, aglio, peperoncino e polpa di astice</i>	
Squid ink spaghetti with olive oil, garlic, chilli, lobster meat	
Spaghetti ai frutti di mare	98
<i>Spaghetti con frutti di mare misti, pomodoro, olio extravergine d'oliva, aglio, prezzemolo e peperoncino</i>	
Spaghetti with mixed seafood, tomato, olive oil, garlic, parsley, chili	
Ravioli di Ricotta e Spinaci con Burro e Salvia  	98
<i>Ravioli fatti a mano ripieni di ricotta e spinaci, serviti con burro fuso profumato alla salvia</i>	
Handmade ravioli filled with ricotta, spinach, served with browned butter, sage	
Pappardelle al Brasato di Manzo 	99
<i>Pappardelle fresche fatte a mano condite con brasato di manzo tenero, cotto lentamente con aromi e verdure</i>	
Handmade pappardelle served with tender braised beef, slowly cooked with herbs, vegetables	
Spaghetti aglio e olio con gamberi 	90
<i>Spaghetti saltati con aglio, olio extravergine d'oliva, peperoncino e gamberi freschi</i>	
Spaghetti sautéed with garlic, extra virgin olive oil, chili flakes, fresh shrimp	
Tagliatelle al Ragù d'Agnello 	86
<i>Pasta piatta servita con un ragù d'agnello ricco e saporito, cotto lentamente con erbe aromatiche</i>	
Flat pasta served with a rich, flavorful lamb ragù, slow-cooked with aromatic herbs	

TERRACE



	RM
PIZZA	
Bufalina   <i>Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco</i>	70
Tomato, buffalo mozzarella, fresh basil	98
Latteria   <i>6 formaggi; parmigiano, gorgonzola, mozzarella grattugiata, mozzarella di bufala, provolone affumicato, taleggio</i>	80
6 cheeses; parmesan, gorgonzola, shredded mozzarella, buffalo mozzarella, smoked provolone, taleggio	80
Botanica   <i>Mozzarella, verdure di stagione grigliate ed erbe fresche dell'orto</i>	110
Mozzarella, grilled seasonal vegetables, fresh garden herbs	110
Tartufina   <i>Speck di manzo, mozzarella filante, crema di tartufo nero, olio di tartufo</i>	98
Beef speck, shredded mozzarella, buffalo mozzarella, black truffle paste, truffle oil	98
Rustica  <i>Patate arrosto, taleggio, mozzarella e ragù d'agnello</i>	130
Roasted potato, taleggio cheese, shredded mozzarella, lamb ragout	130
Frutti di mare  <i>Pescato del mare delle Andamane: gamberi, cozze, calamari, polpa di granchio, capesante, vongole, branzino, astice</i>	
Andaman catch of the sea: prawn, mussel, squid, crabmeat, scallop, clams, seabass, lobster, Mozzarella	

TERRACE

	RM
SECONDI PIATTI	
Filetto di salmone 	132
<i>Filetto di salmone con broccoli, cipollotto, peperoncino e purè di peperoni</i>	
Pan seared salmon, broccoli, spring onion, chilli, bell pepper puree	
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, herb oil	
Galletto al forno 	97
<i>Verdure di stagione, patate e salsa chimichurri</i>	
Spring chicken, seasonal vegetables, potato, chimichurri	
Agnello brasato 	127
<i>Stinco di agnello brasato lentamente con verdure e aromi, accompagnato da un cremoso risotto allo zafferano</i>	
Lamb shank slowly braised with vegetables, herbs, served with creamy saffron risotto	
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	
Cacciucco di mare	188
<i>Zuppa toscana ricca di pesce e crostacei, con pomodoro, aglio e un tocco di peperoncino</i>	
Seafood stew brimming with fish and shellfish, tomato, garlic, a hint of chilli	
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: sauteed or raw marinated, home-made teriyaki sauce	
Beef Tomahawk (for two persons)  	888
<i>Tomahawk 1.2kg alla griglia servito con purè al tartufo, funghi saltati, piselli verdi con pancetta croccante e una trilogia di salse — Béarnaise, chimichurri e demi-glace ai funghi — completato da aglio arrosto e pomodoro alla griglia</i>	
Chargrilled tomahawk 1.2kg served with truffle mash, sautéed mushrooms, green peas with streaky beef, and a trio of sauces — Béarnaise, chimichurri, and mushroom demi-glace — finished with roasted garlic and grilled tomato	

TERRACE



RM

Chateaubriand Pure Angus (for two persons)  

478

Chateaubriand 400g, servito con spinaci saltati, insalata mista con salsa della casa, purè al tartufo o patate arrosto, e jus ai funghi, salsa al pepe nero e chimichurri

Chateaubriand 400g for 2 persons, served with sautéed spinach, mixed salad with house dressing, truffle mashed potato or roasted potato, and mushroom jus, black pepper sauce and chimichurri

French-cut NZ Lamb Rack (for two persons)  

368

Lamb Rack francese NZ 900g, servito con spinaci saltati, piselli verdi, fonduta di patate al parmigiano, e insalata all'arancia e misticanza, funghi misti saltati e patate arrosto

French-cut NZ Lamb Rack 900g for 2 persons, served with sautéed spinach, green peas, parmesan potato fondue, and orange & mixed salad, sautéed mixed mushrooms and roasted potato

WINE PAIRING SUGGESTIONS










For Chateaubriand

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Malbec
- Syrah

For Lamb Rack

- Pinot Noir
- Rioja Reserva
- GSM Blend
- Chianti Classico

TERRACE

	RM
DOLCI	
Classic Tiramisu 	45
<i>Tiramisu classico con biscotti novarinesi bagnati nel caffè, crema al mascarpone e cacao.</i>	
Layered lady finger biscuit, mascarpone cheese, chocolate streusel	
Chocolate Lava Cake 	42
<i>Tortino al cioccolato caldo con cuore morbido e gelato a caramello salato</i>	
Valrhona caraibe 63%, salted caramel ice cream	
Vanilla Panna Cotta  	43
<i>Pannacotta alla vaniglia, composta di frutti rossi e cialda al sesame</i>	
Red berries compote, sesame tuile	
Almond Semifreddo 	42
<i>Semifreddo alle mandorle con composta di mele calda</i>	
Creamy almond semifreddo, warm apple compote	
Cannoli 	42
<i>Cialda di cannolo croccante e friabile, ripiena di una crema vellutata di ricotta e mascarpone, arricchita con golose gocce di cioccolato fondente</i>	
Crisp and flaky cannoli shell, lusciously creamy, sweet ricotta cheese, mascarpone with decadent dark chocolate chips	
Pasta Frolla al Mango e Caramello  	41
<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	
Tropical Fruit Platter 	44
Selection of our seasonal fruits, 5 types	
Gelato and Sorbet	28
<i>Ice Cream</i>	
<ul style="list-style-type: none">• Vanilla• Chocolate• Strawberry	
<i>Sorbet</i>	
<ul style="list-style-type: none">• Green apple and basil• Passion fruit• Lemon• Pineapple mango	