



MENU

ANTIPASTI APPETIZERS

Tagliere di salumi e formaggi italiani: crudo di Parma 24 mesi, ventricina piccante, capocollo dell'irpinia, Pecorino Pascoli di Siena Camoscio D'Oro, Ovoline di bufala Campana; tutto accompagnato da pinsa romana e miele

Italian charcuterie board mix of cured meats: Parma ham aged 24 months, spicy salami, capocollo of Irpinia; Cheeses: Pecorino Pascoli di Siena, Camoscio d'Oro, buffalo mozzarella ; accompanied by our pinsa and honey (3,9)

€24

Catalana di Gambero

(patate, pomodorini, olive Taggiasche, sedano, carote, basilico e cipolla di Tropea)

*Shrimp "Catalan-style" salad
(potatoes, cherry tomatoes, Taggiasca olives, celery, carrots, basil and Tropea onion) (5,8,12 *)*

€21

Pomodoro "Cuore di Bue" con burrata fresca e corallo di basilico
"Oxheart" Tomato with fresh Burrata cheese and basil coral (3)

€16

Tonno scottato con insalata, finocchi, arancia e olive
Seared Tuna with salad, fennel, orange and olives (5)

€ 20

Insalata con Feta, ciliegini, carote e noci
Salad with Feta cheese, cherry tomatoes, carrots and walnuts (2,3)

€ 20

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Spaghetti “Benedetto Cavalieri” alle vongole veraci

Spaghetti “Benedetto Cavalieri” with hard-shell clams

4, 5, 9, 13

€24

Linguine alla spigola con burro di limone ed estratto al basilico

Linguine with sea bass, lemon butter and basil essence

3,5,9,12,13 *

€22

Risotto Carnaroli mantecato con piselli, ricotta e maggiorana

Creamy Carnaroli Risotto with peas, Ricotta cheese and marjoram

3,12

€20

Vellutata tiepida di verdure con crostini dorati

Warm vegetable soup with golden croutons

9, 12

€18

LA TRADIZIONE ROMANA *ROMAN PASTA*

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, 14

€18

Gricia

Pasta with Pecorino cheese, jowls guanciale and black pepper

3, 9, 14

€18

Cacio & Pepe

Pasta with Pecorino cheese, black pepper

3, 9, 14

€18

SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Trancio di spigola e “Cipolla di Tropea” in agrodolce con salsa di capperi e mandorle

Sea bass fillet with “Tropea onion” in sweet and sour sauce, served with caper sauce and almonds

2,5,13 *

€25

Polpo rosticciato, cremoso di peperone rosso arrosto e gel di bufala

Grilled octopus with creamy roasted red pepper and Buffalo mozzarella gel

3,5 *

€26

Tagliata di manzo al rosmarino e millefoglie di patate

Rosemary Beef Tagliata with potato millefeuille

1,2,9 *

€27

Pastrami di manzo con salsa delicata alla senape e insalatina di pomodorini semi-dry

Beef Pastrami with a mild mustard sauce and a side of semi-dried cherry tomato salad

11,12,13

€22

Strudel alle verdure con salsa ai pomodorini e olive

Vegetable strudel with cherry tomato and olive sauce

9,12,13

€18

CONTORNI *SIDE DISHES*

€10

Insalata fresca di fagiolini e patate

Fresh beans and potatoes salad

Pomodori all'insalata e origano

Tomatoes and oregano salad

Patate al forno con rosmarino

Baked potatoes with rosemary

DESSERTS

€10

Tiramisù classico dello Chef

3, 9, 14

Pavlova alle fragole e menta

Strawberries, whipped cream and mint Pavlova

3, 14

Panna cotta al frutto della passione e lamponi croccanti

Passion fruit and crispy raspberry Panna Cotta

3, 13

Tagliata di ananas e zeste di lime

Slices of pineapple with lime zest

Sorbetto alla fragola o limone

Strawberry or lemon sorbet

3

Gelati: cioccolata, crema, nocciola, pistacchio

Ice cream: chocolate, cream, hazelnut, pistachio

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