

TERRACE

ANTIPASTI

RM

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 tostiti 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

INSALATE

RM

Salade Nicoise

79

Tonno scottato con misticanza, fagiolini, olive, pomodorini, uovo sodo e vinaigrette ai capperi

Pan seared tuna, mixed lettuce, green beans, olive, cherry tomato, hard-boiled egg, capers dressing

Insalata Mista

42

Insalata verde di stagione con olive, pomodori freschi e secchi, carciofi e verdure grigliate

Seasonal green salad, olives, tomato, sundried tomato, artichoke, grilled vegetables

ZUPPE

Zuppa di pesce

68

Zuppa di pesce livornese con frutti di mare, pomodoro, aglio

Seafood soup with lobster, mussels, clams, scallops, squid

Vellutata di zucca

40

Crema vellutata di zucca arrosto, servita con aceto balsamico e mandorle tostate

Velvety roasted pumpkin soup, served with balsamic vinegar, toasted almonds

TERRACE

RISOTTI E PASTE

RM

Risotto al nero di seppia 🍷🥚

83

Riso mantecato al nero di seppia, servito con una delicata crema di broccoli

Arborio rice, squid ink, broccoli puree

Risotto porcini e tartufo 🥚

75

Riso Arborio cotto nel brodo di funghi porcini, arricchito da funghi di bosco saltati e un filo di olio al tartufo

Arborio rice, porcini mushroom stock, forest mushroom, truffle oil

Spaghetti al nero di seppia 🍷🥚

128

Spaghetti al nero di seppia con olio extravergine d'oliva, aglio, peperoncino e polpa di astice

Squid ink spaghetti with olive oil, garlic, chilli, lobster meat

Spaghetti ai frutti di mare

98

Spaghetti con frutti di mare misti, pomodoro, olio extravergine d'oliva, aglio, prezzemolo e peperoncino

Spaghetti with mixed seafood, tomato, olive oil, garlic, parsley, chili

Ravioli di Ricotta e Spinaci con Burro e Salvia 🍷🥚

98

Ravioli fatti a mano ripieni di ricotta e spinaci, serviti con burro fuso profumato alla salvia

Handmade ravioli filled with ricotta, spinach, served with browned butter, sage

Pappardelle al Brasato di Manzo 🥚

99

Pappardelle fresche fatte a mano condite con brasato di manzo tenero, cotto lentamente con aromi e verdure

Handmade pappardelle served with tender braised beef, slowly cooked with herbs, vegetables

Spaghetti aglio e olio con gamberi 🥚

90

Spaghetti saltati con aglio, olio extravergine d'oliva, peperoncino e gamberi freschi

Spaghetti sautéed with garlic, extra virgin olive oil, chili flakes, fresh shrimp

Tagliatelle al Ragù d'Agnello 🥚

86

Pasta piatta servita con un ragù d'agnello ricco e saporito, cotto lentamente con erbe aromatiche

Flat pasta served with a rich, flavorful lamb ragù, slow-cooked with aromatic herbs



Signature



Gluten Free



Contains Nuts



Vegetarian



Veg. Option



Dairy / Egg

All prices quoted are inclusive of prevailing taxes

TERRACE

PIZZA

RM

Bufalina

70

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco

Tomato, buffalo mozzarella, fresh basil

98

Latteria

6 formaggi; parmigiano, gorgonzola, mozzarella grattugiata, mozzarella di bufala, provolone affumicato, taleggio

6 cheeses; parmesan, gorgonzola, shredded mozzarella, buffalo mozzarella, smoked provolone, taleggio

80

Botanica

Mozzarella, verdure di stagione grigliate ed erbe fresche dell'orto

Mozzarella, grilled seasonal vegetables, fresh garden herbs

110

Tartufina

Speck di manzo, mozzarella filante, crema di tartufo nero, olio di tartufo

Beef speck, shredded mozzarella, buffalo mozzarella, black truffle paste, truffle oil

98

Rustica

Patate arrosto, taleggio, mozzarella e ragù d'agnello

Roasted potato, taleggio cheese, shredded mozzarella, lamb ragout

130

Frutti di mare

Pescato del mare delle Andamane: gamberi, cozze, calamari, polpa di granchio, capesante, vongole, branzino, astice

Andaman catch of the sea: prawn, mussel, squid, crabmeat, scallop, clams, seabass, lobster, Mozzarella

TERRACE

SECONDI PIATTI

RM

Filetto di salmone

132

Filetto di salmone con broccoli, cipollotto, peperoncino e purè di peperoni

Pan seared salmon, broccoli, spring onion, chilli, bell pepper puree

Merluzzo

152

Filetto di merluzzo del pacific alla piastra con patate, pomodorini marinati e olio alle erbe

Roasted black cod, potatoes, marinated tomatoes, herb oil

Galletto al forno

97

Verdure di stagione, patate e salsa chimichurri

Deboned spring chicken, seasonal vegetables, potato, chimichurri

Agnello brasato

127

Stinco di agnello brasato lentamente con verdure e aromi, accompagnato da un cremoso risotto allo zafferano

Lamb shank slowly braised with vegetables, herbs, served with creamy saffron risotto

Filetto di Manzo Tartufato

182

Manzo australiano grigliato supurea di patate con salsa ai funghi tartufata

Australian beef tenderloin, truffle, mushrooms, beef jus and potato cream

Cacciucco di mare

188

Zuppa toscana ricca di pesce e crostacei, con pomodoro, aglio e un tocco di peperoncino

Seafood stew brimming with fish and shellfish, tomato, garlic, a hint of chilli

Tagliata di Tonno

107

Filetto di tonno alla griglia con patate dolci, bok choy e salsa teriyaki

Grilled yellowfin tuna steak, sweet potatoes, baby bok choy: sauteed or raw marinated, home-made teriyaki sauce

Beef Tomahawk (for two person)

888

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

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



Signature



Gluten Free



Contains Nuts



Vegetarian



Veg. Option



Dairy / Egg

All prices quoted are inclusive of prevailing taxes

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

DOLCI

RM

Classic Tiramisu

45

Tiramisu classico con biscotti novarinesi bagnati nel caffè, crema al mascarpone e cacao.

Layered lady finger biscuit, mascarpone cheese, chocolate streusel

Chocolate Lava Cake

42

Tortino al cioccolato caldo con cuore morbido e gelato a caramello salato

Valrhona caraibe 63%, salted caramel ice cream

Vanilla Panna Cotta

43

Pannacotta alla vaniglia, composta di frutti rossi e cialda al sesame

Red berries compote, sesame tuile

Almond Semifreddo

42

Semifreddo alle mandorle con composta di mele calda

Creamy almond semifreddo, warm apple compote

Cannoli

42

Cialda di cannolo croccante e friabile, ripiena di una crema vellutata di ricotta e mascarpone, arricchita con golose gocce di cioccolato fondente

Crisp and flaky cannoli shell, lusciously creamy, sweet ricotta cheese, mascarpone with decadent dark chocolate chips

Pasta Frolla al Mango e Caramello

41

Crostata al mango e caramello con sorbetto all'ananas

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

Ice Cream

- Vanilla
- Chocolate
- Strawberry

Sorbet

- Green apple and basil
- Passion fruit
- Lemon
- Pineapple mango



Signature



Gluten Free



Contains Nuts



Vegetarian



Veg. Option



Dairy / Egg

All prices quoted are inclusive of prevailing taxes