

TERRACE

ITALIAN RESTAURANT

TERRACE

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



Highlight



Gluten Free



Contains Nuts



Vegetarian

All prices quoted are inclusive of prevailing taxes

TERRACE

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



Highlight



Gluten Free



Contains Nuts



Vegetarian

All prices quoted are inclusive of prevailing taxes

TERRACE

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



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 <i>Ice Cream</i> - Vanilla - Chocolate - Strawberry <i>Sorbet</i> - Green apple and basil - Passion fruit - Lemon - Pineapple mango	28



Highlight



Gluten Free



Contains Nuts



Vegetarian

All prices quoted are inclusive of prevailing taxes