

TERRACE

Terrace Specials

ANTIPASTI

RM

Grilled octopus tentacle with smoked paprika and charcoal, cauliflower puree, saffron potato, spicy garlic mayonnaise and herbs oil

115

Tentacolo di polipo alla griglia con paprika affumicata e carbone vegetale, purea di cavolfiore, patate allo zafferano, maionese piccante all'aglio e olio alle erbe

Grilled marinated prawn with garlic and butter, lemon, and zesty salad

125

Gamberoni alla griglia con burro all'aglio, limone e insalatina all'agro

ZUPPA

Creamy seafood bisque with diced seafood and cinnamon brioche

78

Cremosa bisque ai crostacei con dadolata di frutti di mare e panbrioche alla cannella

LE PASTE

Paccheri pasta with lamb ragout, semi dried tomato, parsley, and aged Parmigiano cheese

125

Paccheri al ragu di agnello, pomodorini canditi, prezzemolo e Parmigiano

Asparagus risotto with seared scallop, garden vegetable, semi dried tomato and pine nut

135

Risotto agli asparagi con capesante, verdure di stagione, pomodorini canditi e pinoli

I SECONDI

Duck leg confit, roasted sweet potato, bell pepper, sauted spinach and raisin gastrique

165

Coscia di anatra confit, patate dolci, peperoni, spinaci saltati e agrodolce di uva sultanina

Halibut in papillote with olive oil, thyme, kalamata, potato, marinated tomato, and cappers

168

Filetto di halibut al cartoccio con olio di oliva, timo, olive kalamata, patate, pomodori marinati e capperi

DESSERT

Cherry tartare with hibiscus granite and yogurt ice cream

35

Battuto di ciliegie, granita all'ibisco e gelato allo yogurt