

## RISTORANTE LA TERRAZZA & LOUNGE BAR

### Antipasti / Appetizer

Tris di tartare di salmone, di orata, di gamberi <i>Trio of tartare of salmon, seabream, shrimp</i>	€ 26
Insalata di polpo e patate con olive taggiasche e capperi di Pantelleria <i>Octopus and potato salad with Taggiasca olives and Pantelleria capers</i>	€ 22
Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala e salsa di basilico <i>Aubergine parmigiana with buffalo mozzarella and basil sauce</i>	€ 20
Passatina di ceci con gamberi <i>Chichpea cream with shrimps</i>	€ 22
Tagliere di Salumi e Formaggi <i>Curated meat and cheese plate</i>	€ 22

### Primi piatti / First courses

Pici toscani al ragù di cinghiale <i>Pici with Tuscan wild boar sauce</i>	€ 22
Gnocchi di patate con crema di pecorino, guanciale croccante e funghi champignon <i>Potato gnocchi with pecorino cream, crunchy cheek and champignon mushrooms</i>	€ 20
Risotto alla zucca con chips di zucca e speck croccante <i>Risotto pumpkin with pumpkin chips and crunchy speck</i>	€ 20
Tagliatelle al pesto di mandorle con datterini e filetti di calamari scottati <i>Tagliatelle with almond pesto, datterini tomatoes and seared squid fillets</i>	€ 22
Tortelloni di spigola e zucchine al profumo di menta <i>Sea bass and zucchini tortelloni with mint and lemon scent</i>	€ 22
Spaghettoni alle vongole veraci e limone candito <i>Spaghettoni with clams and candied lemon</i>	€ 22

### Secondi piatti / Second courses

Millefoglie di straccetti di chianina con funghi e crema al formaggio <i>Millefeuille of chianina strips with mushrooms and cream cheese</i>	€ 30
Tagliata di manzo al pepe nero e caciotta senese con spinaci <i>Sliced beef with black pepper and Senese caciotta with spinach</i>	€ 30
Filetto di chianina (al pepe verde, al Morellino) <i>Chianina fillet with green pepper or Morellino wine</i>	€ 36
Filetti di scorfano in umido con pisellini e scalogno caramellato <i>Stewed redfish fillets with peas and caramelized shallots</i>	€ 28
Trancio di salmone grigliato ai semini di sesamo con sale grigio e fagiolini al vapore <i>Grilled salmon steak with sesame seeds with gray salt and steamed green beans</i>	€ 30
Branzino con patate al forno con maionese al rosmarino e chips croccanti <i>Sea bass with baked potatoes with rosemary mayonnaise</i>	€ 32
Frittura di gamberi e calamari <i>Fried shrimp and squid</i>	€ 24
Pescato del giorno <i>Catch of the day</i>	100 gr. € 9

### Dolci / Dessert

Tiramisù classico con scaglie di cioccolato amaro e gelato al caffè <i>Classic tiramisu with bitter chocolate chips and coffee ice cream</i>	€ 16
Crostino alle fragole, crema al burro e gelato alla vaniglia bourbon <i>Strawberry crouton, buttercream and bourbon vanilla ice cream</i>	€ 16
Carpaccio di ananas marinato alla menta con sorbetto di limone e mirtilli <i>Pineapple carpaccio marinated in mint with lemon sorbet and blueberries</i>	€ 12
Pralina di nocciola affogata allo zabaione di marsala invecchiato <i>Hazelnut praline drowned in aged marsala eggnog</i>	€ 12
Tagliata di Frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	€ 10
Selezione di gelati e semifreddi <i>Selection of ice cream and frozen dessert</i>	€ 12