

# RISTORANTE LA TERRAZZA

## Antipasti

Tris di tartare di salmone, di orata, di gamberi	€ 26
Tris di grigliata, polpo, calamari e gamberi	€ 26
Insalata di polpo e patate con olive taggiasche e capperi di Pantelleria	€ 22
Tagliere di Salumi e Formaggi	€ 22
Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala e salsa di basilico	€ 20
Verdure grigliate	€ 18
Misticanza con mais e olive taggiasche	€ 20

## Primi piatti

Gnocchi agli spinaci con rucola, pomodorini pachino e gamberi	€ 22
Risotto al verde con gamberi con chips di zucchine	€ 22
Linguine al pesto di mandorle con datterini e filetti di calamari scottati	€ 22
Tortelloni di spigola e zucchine con pomodorini confit al profumo di menta	€ 22
Spaghettoni alle vongole veraci e limone candito	€ 22
Pici toscani al ragù di cinghiale	€ 22
Bigoli al ragù toscano	€ 20
Mezzemaniche alla Carbonara con guanciale croccante e uovo pastorizzato	€ 20

## Secondi piatti

Orata con pomodorino confit, capperi e olive	€ 28
Trancio di salmone grigliato ai semini di sesamo con sale grigio e fagiolini al vapore	€ 30
Branzino con patate al forno con maionese al rosmarino e chips croccanti	€ 32
Frittura di gamberi e calamari	€ 24
Pescato del giorno	100 gr. € 9
Millefoglie di straccetti di chianina con funghi e crema al formaggio	€ 30
Tagliata di manzo al pepe nero e caciotta senese con spinaci	€ 30
Filetto di chianina (al pepe verde, al Morellino)	€ 36

## Dolci

Tiramisù classico con scaglie di cioccolato amaro e gelato al caffè	€ 16
Crostino ai frutti di bosco, crema al burro e gelato alla vaniglia bourbon	€ 16
Carpaccio di ananas marinato alla menta con sorbetto di limone e mirtilli	€ 12
Pralina di nocciola affogata allo zabaione di marsala invecchiato	€ 12
Tagliata di Frutta di stagione	€ 10
Selezione di gelati	€ 12



Per nostre esigenze di produzione, alcuni ingredienti seguono la catena del freddo all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a bonifica preventiva mediante trattamento secondo quanto prescritto dalla normativa vigente

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, il cliente puo' chiedere al nostro personale di sala che provvedera' a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi.