


LA TERRAZZA

DI VIA PALESTRO

Un menù ideato per esaltare i sapori tipici della gastronomia italiana. La nostra cucina di stampo tradizionale privilegia le consistenze e i gusti netti e definiti e si presenta in chiave attenta e creativa.

La selezione dei piatti tiene conto di stagionalità e freschezza valorizzando le materie prime di qualità in ricette dai sapori mediterranei.

Antipasti

Tortino di zucca con crema di taleggio 3,7 <i>Pumpkin flan with taleggio cheese cream</i>	€ 13,00
Caprese di bufala DOP 7 <i>Buffalo's mozzarella PDO, tomato and basil</i>	€ 14,00
Selezione di formaggi svizzeri  (Gruyère, Sbrinz, Tête de moine, Appenzeller) 7 <i>Swiss Cheeses</i>	€ 15,00
San Daniele e kiwi <i>San Daniele ham and kiwi</i>	€ 14,00
Bresaola di kobe, insalatina all'agro e mix di germogli 6 <i>Kobe bresaola, salad and mix of shoots</i>	€ 15,00
Brandade di baccalà, chips di polenta, cipolla caramellata su purea di cachi * 7 <i>Salt cod brandade, polenta chips, bitter-sweet onion and cream of persimmon</i>	€ 15,00
Capesante splanciate con salsa di melograno e semi tostati bio 11, 14 <i>Scallops with toasted seeds and pomegranate sauce</i>	€ 16,00
Gambero rosso con yogurt greco, erba cipollina e lime 2,7 <i>Red prawns with Greek yoghurt, chives and lime</i>	€ 17,00
<i>"Antipasto del pittore"</i>	€ 20,00

* PIATTO SOLIDALE - CAMPAGNA RISTORANTI CONTRO LA FAME: Scegliendo questo piatto contribuirai a regalare la gioia del cibo a un bimbo malnutrito. Doneremo 2 € all'organizzazione umanitaria *Azione contro la Fame*

Primi Piatti

Gnocchi di patate e barbabietola su crema di basilico 1,3,7,8 <i>Potato and beetroot gnocchi with cream of basil</i>	€ 15,00
Quadrotti ripieni di bitto e pere con burro e salvia 1,3,7,9 <i>Ravioli stuffed with Bitto cheese and pears in a butter and sage sauce</i>	€ 17,00
Risotto con porcini e cialda di Parmigiano 7,9 <i>Risotto with porcini mushrooms and parmesan wafer</i>	€ 17,00
Crema di cannellini con bacon croccante e mentuccia 9 <i>Cannellini cream with crispy bacon and mint</i>	€ 14,00
Carbonara con guancialino e pepe di Sichuan 1,3,7 <i>Carbonara style pasta with pork cheek and Sichuan pepper</i>	€ 16,00
Ravioli di Wagyu con datterini e maggiorana 1,3,9 <i>Fresh ravioli stuffed with Wagyu beef, grape tomatoes and marjory</i>	€ 19,00
Sedanini di riso integrale e lenticchie rosse al sugo di calamari 4,9 <i>Wholewheat rice and red lentil sedanini pasta with squid sauce</i>	€ 17,00
Tagliolini freschi con astice e pachino 1,2,3,9 <i>Fresh tagliolini pasta with lobster and pachino tomatoes</i>	€ 19,00

Secondi Piatti

Coniglio in porchetta stufato con zucca al forno 3,9 <i>Roast rabbit stuffed with pork and pumpkin garnish</i>	€ 20,00
Battuta di Fassona con insalata di spinacini <i>Fassona beef tartar with spinach salad</i>	€ 24,00
Tagliata di Chianina con soncino e spicchi di pompelmo rosa <i>Slices of Chianina beef with Soncino salad and pink grapefruit</i>	€ 24,00
Filetto di Fassona e patate novelle <i>Fassona beef fillet with potatoes</i>	€ 25,00
Trancio di Wagyu e biette al lime <i>Wagyu beef steak with lime flavoured chard</i>	€ 35,00
Calamari, porcini e patate 4 <i>Squids, porcini mushrooms and potatoes</i>	€ 22,00
Branzino e verdure grill 4 <i>Sea bass and grilled vegetables</i>	€ 23,00
Fagottino di salmerino agli aromi con carciofi saltati 4 <i>Char with herbs and artichokes</i>	€ 24,00
Coperto (solo sera) <i>Cover charge (evening only)</i>	€ 5,00

Menù Degustazione

Flûte di benvenuto e una sfiziosa entrée danno il via ad un appetitoso viaggio gourmet. **Nove** piccole tappe nella carta esprimono al meglio la nostra filosofia gastronomica:

Tre, gli antipasti tradotti in un mix di colore, squisita eleganza e gustoso brio.

Due, i saporiti primi piatti che esaltano il gusto della tradizione più vera.

Un secondo di mare e uno di terra essenziali e genuini rispettano le materie prime facendo di naturalità virtù con un pizzico di fantasia.

Siamo alla frutta. Per fortuna poi arriva il dolce...anzi, è **Doppio l'assaggio di dessert** per un ghiotto finale.

€ 75,00 (acqua e caffè inclusi)

La degustazione, per la sua complessità, si intende per tutto il tavolo.