

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.

Gli Antipasti

Nodini di mozzarella vaccina, pomodori e basilico <i>Cow milk mozzarella, tomatoes and basil</i>	€ 13,00
Tortino di melanzane, pomodorini e julienne di scamorza fresca <i>Eggplant flan, cherry tomatoes and scamorza cheese</i>	€ 13,00
Formaggio Branzi alla griglia e albicocche secche <i>Grilled Branzi cheese with dried apricots</i>	€ 13,00
Prosciutto San Daniele e fichi <i>San Daniele ham and figs</i>	€ 14,00
Coscia di Fassona stagionata alle erbe, crostino, salsa d'arancia e cipolle <i>Thigh of Fassona beef seasoned with herbs, crispy bread with onion and oranges jam</i>	€ 14,00
Carpaccio di Fassona, avocado e cubetti di lime <i>Fassona beef carpaccio, avocado and diced lime</i>	€ 15,00
Piovra con datterini e olive riviera <i>Octopus with datterini tomatoes and riviera olives</i>	€ 15,00
Filetti di Persico in carpione leggero <i>Fillet of lake perch in light carpione (marinade)</i>	€ 15,00
"Antipasto del pittore"	€ 20,00

I Primi Piatti

Vellutata di lenticchie rosse con curcuma e zenzero <i>Cream of red lentils with turmeric and ginger</i>	€ 13,00
Orecchiette con olive riviera, pomodorini e cuore di sedano croccante <i>Orecchiette pasta with riviera olives, cherry tomatoes and crispy celery</i>	€ 14,00
Penne rigate con pesto di rucola e pistacchi <i>Penne pasta with rocket pesto and pistachios</i>	€ 14,00
Riso allo zafferano saltato con pisellini, verdure e scorza di lime <i>Salted saffron rice with peas, mix vegetables and lime peel</i>	€ 14,00
Garganelli con ragù di vitello <i>Garganelli pasta with veal ragout</i>	€ 16,00
Agnolotti freschi con ricotta di capra e funghi porcini <i>Fresh Agnolotti pasta stuffed with goat ricotta and porcini mushroom</i>	€ 17,00
Spaghetti alla chitarra con pomodoro, filetti di seppia e capperini <i>Chitarra style spaghetti with tomatoes, cuttlefish and capers</i>	€ 18,00
Tagliatelle fresche al sugo di datterini, gamberi e coriandolo <i>Fresh tagliatelle with datterini tomatoes, prawns and coriander sauce</i>	€ 18,00

Secondi Piatti

Spiedini di pollo su insalata di spinacini, Grana e salsa yogurt <i>Chicken skewers with fresh spinach salad, parmesan cheese and yogurt sauce</i>	€ 17,00
Roastbeef di Fassona tiepido con patate novelle <i>Fassona beef roastbeef and roasted potatoes</i>	€ 18,00
Millefoglie di vitello con verdure e mozzarella di bufala <i>Veal mille-feuille with vegetables and buffalo mozzarella</i>	€ 22,00
Battuta di Fassona con pistacchi tostati e insalatina mista <i>Fassona beef tartar with toasted pistachios and mixed salad</i>	€ 24,00
Filetto di Fassona piemontese e funghi porcini <i>Grilled Beef Fillet of Fassona with porcini mushrooms</i>	€ 25,00
Filetto di orata alla piastra con verdure alla griglia <i>Fillet of gilthead bream with grilled vegetables</i>	€ 22,00
Trancio di ombrina con crema di sedano rapa e cardamomo <i>Scupper fish with cream of celery and cardamom</i>	€ 23,00
Scorfano con cetrioli, olive e mandorle tostate <i>Redfish with cucumber, olives and toasted almonds</i>	€ 24,00
Piatto di crudo di mare <i>Raw fish platter</i>	€ 28,00
Coperto (solo sera) <i>Cover charge (evening only)</i>	€ 5,00

Menù Degustazione

Un flûte di benvenuto e una sfiziosa entrée danno il via ad un appetitoso viaggio gourmet. **Nove** piccole tappe nella carta del mese 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.