

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

Sformatino croccante di asparagi con crema di basilico <i>Crispy asparagus flan with cream of basil</i>	€ 13,00
Caprese di bufala DOP <i>Buffalo's mozzarella PDO, tomato and basil</i>	€ 14,00
Prosciutto di San Daniele e melone <i>San Daniele ham and melon</i>	€ 14,00
Coppa piacentina con puntarelle all'agretto di lamponi <i>Air-cured pork meat with salad of chicory in raspberry vinegar</i>	€ 14,00
Vitello tonnato rosa con fiore del capperò e concassea di pomodoro <i>Pink veal with tuna sauce, caper flowers and tomato concassé</i>	€ 15,00
Burratina campana, acciughe del Cantabrico, barba di frate all'olio Evo <i>Burrata cheese, Cantabrico anchovies, glasswort in extra virgin olive oil</i>	€ 15,00
Tartare di salmone e cous-cous alle verdure <i>Salmon tartare and cous-cous with vegetables</i>	€ 15,00
Bresaola di tonno Pinna Gialla con insalatina e fragole al balsamico <i>Dry-salted Yellow Fin tuna with salad and strawberries in balsamic vinegar</i>	€ 16,00
<i>"Antipasto del pittore"</i>	€ 20,00

7 Primi Piatti

Gazpacho andaluso <i>Andalusian Gazpacho soup</i>	€ 13,00
Trofie fresche al pesto leggero con patate e fagiolini <i>Fresh trofie pasta with light pesto sauce, potatoes and green beans</i>	€ 14,00
Riso saltato con verdure di stagione <i>Sautéed rice with vegetables</i>	€ 14,00
Gnocchetti di patate, crema di burrata e julienne di verdure <i>Potato gnocchetti pasta, cream of burrata cheese and vegetable julienne</i>	€ 16,00
Ravioli borragine e ricotta di capra con burro e pinoli <i>Goat ricotta cheese and borage ravioli with butter and pine nuts</i>	€ 17,00
Tagliolini freschi alla bottarga di muggine <i>Fresh tagliolini pasta with mullet roe</i>	€ 18,00
Spaghetti alle vongole al profumo di tè verde <i>Spaghetti pasta with clams and green tea aroma</i>	€ 18,00
Sedanini con cubetti di tonno fresco, zenzero e mentuccia <i>Sedanini pasta with diced fresh tuna, ginger and mint</i>	€ 19,00

Secondi Piatti

Carrè di cervo con insalatina di nespole e cavolo cappuccio <i>Rack of venison with medlars salad and head cabbage</i>	€ 23,00
Costoletta di vitello alla milanese con rucola, pomodorini e Grana <i>Milan style veal cutlet with rocket, cherry tomatoes and Grana</i>	€ 24,00
Entrecôte di Fassona piemontese con patate novelle al forno <i>Entrecôte of Fassona beef with potatoes</i>	€ 24,00
Battuta di Fassona piemontese con insalatina mista <i>Fassona beef tartar with mixed salad</i>	€ 24,00
Filetto di Fassona piemontese alla griglia con taccole stufate <i>Grilled Beef Fillet of Fassona with stewed snow peas</i>	€ 25,00
Filetto di branzino agli aromi e spinacini freschi <i>Fillet of sea bass with aromas and fresh spinach salad</i>	€ 22,00
Spiedino di rombo al basilico e verdure grigliate <i>Skewered turbot fish with basil and grilled vegetables</i>	€ 23,00
Trancio di cernia in umido con pomodorini e fave fresche <i>Stewed steak of grouper fish with cherry tomatoes and fresh broad beans</i>	€ 25,00
Cruditè: gamberi rossi di Mazara, scampi, branzino, spada agli aromi <i>Raw fish platter: red sicilian prawns, scampi, seabass, aromatic swordfish</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.