

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

Flan ai funghi porcini su fonduta al Brie 3, 7 <i>Porcini mushrooms flan on a Brie fondue</i>	€ 13,00
Caprese di bufala DOP 7 <i>Buffalo's mozzarella PDO, tomato and basil</i>	€ 14,00
San Daniele e veli di ananas marinati al pepe rosa <i>San Daniele with pineapple marinated in pink pepper</i>	€ 14,00
Speck del Tirolo con sacrestani al sesamo e germogli 1,7,11 <i>Tyrol speck with sesame seeds sacrestani and fresh sprouts</i>	€ 14,00
Crema di burrata, trevisana, acciughe del Cantabrico, crumble di tarallo 1,4,7 <i>Cream of burrata cheese, red chicory, Cantabrico anchovies, tarallo crumble</i>	€ 14,00
Tartare di Salmone, nido di pasta fillo e spuma all'agro 4 <i>Salmon tartar, fillo pastry nest and mix citrus mousse</i>	€ 16,00
Calamaro splanciato su crema di piselli e pomodorini confit 4 <i>Squid with cream of peas and confit cherry tomatoes</i>	€ 16,00
Moscardini in guazzetto con olive Riviera e crostini di pane 1,14 <i>Baby octopus in a sauce with Riviera olives and bread croutons</i>	€ 16,00
<i>"Antipasto del pittore"</i>	€ 20,00

Primi Piatti

Pasta e fagioli alla veneta 1,7,9 <i>Venetian style pasta and beans</i>	€ 13,00
Orecchiette fresche alle cime di rapa 1,9 <i>Fresh orecchiette pasta with turnip tops</i>	€ 14,00
Spaghetti alla chitarra cacio e pepe di Sichuan 1,7,9 <i>Chitarra style spaghetti pasta with cacio cheese and Sichuan pepper</i>	€ 14,00
Risotto ai carciofi 1,7,9 <i>Risotto with artichokes</i>	€ 15,00
Fusilli di grano duro pomodoro fresco e cubetti di bufala 1,7 <i>Fusilli pasta with fresh tomato sauce and buffalo mozzarella</i>	€ 15,00
Agnolotti ripieni di casera e pere con burro, salvia e guancialino 1,7 <i>Fresh agnolotti stuffed with casera cheese and pears, butter, sage and cheek</i>	€ 16,00
Maccheroncini al torchio con pachino, merluzzo e alici 1,4 <i>Hand drawn maccheroni with pachino tomatoes, cod and anchovies</i>	€ 16,00
Tagliatelle al nero fatte in casa con filettini di seppia 1,4 <i>Home-made black tagliatelle pasta with cuttlefish</i>	€ 17,00

Secondi Piatti

Costolette d'agnello agli aromi e senape di Dijon con bietole 9,10 <i>Lamb chops with herbs and Dijon mustard and chard</i>	€ 17,00
Filetto di vitello con carciofi saltati 7,9 <i>Veal fillet with artichokes</i>	€ 21,00
Battuta di Fassona con insalata di spinacini <i>Fassona beef tartar with spinach salad</i>	€ 24,00
Filetto di Fassona con carote Vichy 7,9 <i>Fassona beef steak with Vichy carrots</i>	€ 25,00
Costata di Fassona con osso e patate novelle <i>Grilled sirloin steak of Fassona beef and new potatoes</i>	€ 30,00
Branzino alla piastra e verdure grigliate 4 <i>Grilled sea bass with vegetables</i>	€ 22,00
Spiedino di rombo su insalatina di radicchio trevisano e lime 4 <i>Turbot fish with red chicory salad and lime</i>	€ 23,00
Trancio di pesce spada con asparagi e bacon 4 <i>Swordfish with asparagus and bacon</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.