

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

Cous cous con tabuleh di verdure 1, 9 <i>Cous cous with vegetable tabuleh</i>	€ 12,00
Caprese di bufala DOP 7 <i>Buffalo's mozzarella PDO, tomato and basil</i>	€ 14,00
San Daniele e susine <i>San Daniele and plums</i>	€ 14,00
Bresaola punta d'anca della Valtellina, Grana e insalata riccia 7 <i>Valtellina dry-salted beef, Grana Padano cheese and frisée salad</i>	€ 15,00
Carpaccio di Fassona con spinaci saltati, uvette e pinoli 8 <i>Carpaccio of Fassona beef with braised spinach, raisins and pine nuts</i>	€ 15,00
Salmone marinato, avocado e noci 4,8 <i>Marinated salmon, with avocado and walnuts</i>	€ 15,00
Insalata di piovra con cavolo cappuccio e datterini gialli 4 <i>Octopus salad with head cabbage and yellow grape tomatoes</i>	€ 16,00
Tartare di gamberi rossi e caponatina 9,8 <i>Tartar of red prawns and caponata</i>	€ 18,00
"Antipasto del pittore"	€ 20,00

Primi Piatti

Gazpacho andaluso con sedano croccante 9 <i>Andalusian gazpacho with crispy celery</i>	€ 14,00
Penne integrali con pomodori soleggiati, zucchine, crema di burrata 1,7 <i>Wholemeal penne pasta with sundried tomatoes, courgettes and burrata cream</i>	€ 15,00
Agnolotti di ricotta di capra e ortiche con burro di malga e timo 1,7,9,3 <i>Agnolotti pasta stuffed with goat's cheese in an alpine butter and thyme sauce</i>	€ 16,00
Trofie al pesto di rucola e scaglie di caciocavallo 1,7,8,9 <i>Trofie pasta with rocket pesto sauce and flakes of caciocavallo cheese</i>	€ 16,00
Risotto con fiori di zucca, zafferano e pistilli 9 <i>Risotto with courgette flowers, saffron and pistils</i>	€ 17,00
Ravioli di Wagyu con datterini e maggiorana 1,3,7 <i>Fresh ravioli stuffed with Wagyu beef, grape tomatoes and marjory</i>	€ 19,00
Sedanini con cubetti di tonno fresco, zenzero e mentuccia 1,4 <i>Sedanini pasta with fresh tuna, ginger and mint</i>	€ 19,00
Spaghetti alle vongole e acciughe del Cantabrico 1,4,9,14 <i>Spaghetti with clams and Cantabrico anchovies</i>	€ 19,00

Secondi Piatti

Petto di faraona glassato e patate al forno 9 <i>Glazed breast of Guinea fowl with baked potatoes</i>	€ 20,00
Battuta di Fassona con insalata di spinacini <i>Fassona beef tartar with spinach salad</i>	€ 24,00
Filetto di Fassona con insalata di cuori di bue e origano <i>Fassona beef fillet with oxheart tomatoes and oregano salad</i>	€ 25,00
Trancio di Wagyu e biette al lime <i>Wagyu beef steak with lime flavoured chard</i>	€ 35,00
Filetto di orata e verdure grill 4 <i>Wagyu beef and grilled vegetables</i>	€ 22,00
Trancio di salmone grigliato, fagiolini e salsa al lampone 4 <i>Grilled salmon steak, green beans and raspberry sauce</i>	€ 22,00
Spiedino di coda di rospo su lattughino e ananas 4 <i>Skewer of monkfish on a bed of lettuce and pineapple</i>	€ 24,00
Crudit� di mare: gamberi rossi, scampi, orata, salmone 2,4,6 <i>Raw sea food platter: red prawns, scampi, bream, salmon</i>	€ 30,00
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.