



MATERIA
TERRAZZA MACRO

*QUI, DOVE L'ARTE CONTEMPORANEA
SI INTRECCIA CON L'ECCELLENZA CULINARIA,
RACCONTIAMO STORIE FATTE DI MATERIE PRIME,
INTUIZIONE E PASSIONE.*

ANTIPASTI

SPUMA DI PATATE AFFUMICATE
RAGÙ DI VERDURE E FONDO VEGETALE 14€
Smoked potato foam, vegetable ragout and vegetable jus
(3,6,7,9)

ZUCCA ARROSTO, SENAPE IN GRANI 15€
BLU DI PECORA E MISTICANZA SELVATICA
Roasted pumpkin, wholegrain mustard, blue sheep cheese and wild mixed greens
(7,10)

CEVICHE DI OMBRINA ALLA MEDITERRANEA 16€
Mediterranean-style meagre ceviche
(4,9,12)

PAN BRIOCHE CRUDO DI SCAMPI E AGRUMI 16€
Brioche bread, raw scampi and citrus fruits
(1,2,4,*)

CARPACCIO DI MANZO 16€
DRAGONCELLO E CHIPS DI POLENTA
Beef carpaccio, tarragon and polenta chips
(1,10)

TARTARE DI VITELLA COME ALLA BRACE, 16€
BERNESE ALLE ERBE E TARALLO NAPOLETANO
Charcoal-grilled veal tartare, béarnaise sauce and Neapolitan tarallo
(1,3,6)

PRIMI

FREGOLA CON RAGÙ DI PECORA 16€

Fregola pasta with mutton ragout

(1,9,12)

PICI, CREMA DI CIME DI RAPA
E SARDE AFFUMICATE 18€

Pici pasta with turnip tops cream and smoked sardines

(1,3,4)

FUSILLONE CON BURRO, TÈ LAPSANG
PARMIGIANO, LIMONE CANDITO E CAPPERI 18€

Fusilli pasta with butter, Lapsang tea, parmesan, candied lemon and capers

(1,7)

FETTUCCINE CON RAGÙ DI POLPO
NDUJA E FINOCCHIETTO 18€

Fettuccine pasta with octopus ragout, 'nduja and wild fennel

(1,3,4,9,12,*)

RISOTTO CREMA ZUCCA
E RAGÙ DI SALSICCIA ALLA VITERBESE 16€

Pumpkin cream risotto with sausage ragout

(7,9,12)

AGNOLOTTI RIPIENI ALLE TRE CARNI
BURRO D'ALPEGGIO E LIMONE 18€

Agnolotti stuffed with three meats, butter and lemon

(1,7,9,12)

SECONDI

GUANCIA DI MANZO BRASATA
E BROCCOLETTI ALLA SCAPECE 26€
Braised beef cheek with marinated broccoli
(7,9,12)

MANZO, KETCHUP DI SUSINE
RADICCHIO E ARACHIDI 26€
Beef with plum ketchup, radicchio and peanuts
(4,6,8,9,12)

POLPO ALLA GRIGLIA, PURÈ DI
CAVOLFIORI, BROCCOLO ROMANESCO 26€
E MAYONESE AL TÈ MATCHA
Grilled octopus with cauliflower purée, Romanesco broccoli and matcha tea mayonnaise
(3,4,9,12,*)

OMBRINA, SALSA ALLA MUGNAIA
E CAROTE VIOLA ARROSTITE 26€
Meagre with mugnaia sauce and roasted purple carrots
(4,7,9,12,*)

INDIVIA IN SAOR,
FONDO VEGETALE E ARANCE 20€
Indivia in saor with vegetable jus and oranges
(6,8,12)

ORTO DELLO CHEF 8€
Vegetables selection

DOLCI

MARITOZZO RIPIENO 8€
DI CHEESECAKE AI FRUTTI DI ROSSI
Maritozzo filled with cheesecake, berries and raspberries
(1,3,7)

FROLLA RICOTTA MANTECATA 8€
E VISCIOLE
Ricotta and sour cherry tart
(1,3,7)

ZUPPA INGLESE 8€
*Layered sponge cake with zabaglione cream, chocolate
custard and Alchermes-soaked sponge*
(1,3,7,12)

SPUMA DI ZABAIONE AL CIOCCOLATO 8€
E LINGUE DI GATTO
Chocolate zabaglione mousse with biscuits
(1,3,7,8,12)

SBRISOLONA CREMA PASTICCERA 8€
NOCCIOLE E CAFFÈ
Sbrisolona cake with custard cream, hazelnuts and coffee
(1,3,7,8)

ALLERGENI:

1 GLUTINE

2 CROSTACEI

3 UOVA

4 PESCE

5 ARACHIDI

6 SOIA

7 LATTE

8 FRUTTA A GUSCIO

9 SEDANO

10 SENAPE

11 SESAMO

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 LUPINI

14 MOLLUSCHI

*ABBATTUTO O SURGELATO



MATERIA
TERRAZZA MACRO