



MATERIA
TERRAZZA MACRO

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

ANTIPASTI

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI, INSALATA
DI CAVOLO CAPPuccio E SALSA TERIAKY 16€

Red prawn carpaccio with cabbage salad and teriyaki sauce

(1,2,3,4,6,11,14,*)

SPUMA DI PATATE AFFUMICATA CON
CARCIOFO ALLA ROMANA 15€

Smoked potato foam with Roman-style artichoke

(4,7,9,12)

LINGOTTO DI POLLO ALLA CACCIATORA
CON INSALATA DI PUNTARELLE 16€

Hunter-style chicken with puntarelle salad

(1,3,4,12.*)

PAN BRIOCHE ALICI E BURRO AL LIMONE 14€

Brioche bun with anchovies and lemon butter

(1,3,4,7)

TARTARE DI MANZO, SENAPE IN GRANI
CHIPS DI CAVOLO NERO E BERGAMOTTO 16€

Beef tartare with whole-grain mustard, kale chips and bergamot

(3,9,12)

PRIMI

GNOCCHETTI CREMA DI CARCIOFI 16€
PISELLI, PUNTE D'ASPARAGI, FONDUTA DI PECORINO
Gnocchi with artichoke cream, peas, asparagus tips and pecorino fondue
(1,3,7,9,12)

RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI, 16€
GUANCIALE CROCCANTE E ACETO DI LAMPONE
Risotto with asparagus cream, crispy guanciale and raspberry vinegar
(7,12)

RAVIOLI RICOTTA E ERBE, CREMA DI PISELLI 16€
FORMAGGIO DI CAPRA E CIPOLLOTTO ARROSTITO
Ricotta and herb ravioli with pea cream, goat cheese and roasted spring onion
(1,3,7,9)

FUSILLONE AL RAGÙ DI PECORA 16€
MENTUCCIA E ARANCIA
Fusillone with lamb ragù, wild mint and orange
(1,7,9,12)

FETTUCCINA AL RAGÙ DI POLPO 18€
'NDUJA E NOCCIOLE
Fettuccine with octopus ragù, 'nduja and hazelnuts
(1,3,4,8,9,12,*)

SECONDI

RICCIOLA SALSA MUGNAIA E ASPARAGI <i>Amberjack with beurre meunière sauce and asparagus</i> (4,7,10,12,*)	26€
GUANCIA DI MANZO, PURÈ DI PATATE DOLCI E BIETA COLORATA <i>Beef cheek with sweet potato purée and chard</i> (9,12)	26€
BISTECCA DI SEDANO RAPA FONDO VEGETALE, RUCOLA E POLVERE DI ALLORO <i>Celeriac steak with vegetable jus, rocket and bay leaf powder</i> (6,9,10,12)	14€
STRACOTTO DI AGNELLO CON PATATE NOVELLE E CARCIOFI <i>Slow-braised lamb with new potatoes and artichokes</i> (1,9,12)	26€
POLPO, HUMMUS DI CICERCHIE E CICORIA CON PEPERONE CRUSCO <i>Octopus with grass pea hummus and chicory with crispy dried pepper</i> (4,8,9,12,*)	26€
ORTO DELLO CHEF <i>Vegetables selection</i>	8€

DOLCI

MILLEFOGLIE SCOMPOSTO 8€

Deconstructed mille-feuille

(1,3,7)

CREMA AL MASCARPONE, PAN DI SPAGNA
AL CAFFÈ, CREMA ALLA NOCCIOLA 8€

Mascarpone cream, coffee sponge cake and hazelnut cream

(1,3,7,8)

CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE 8€

Ricotta and sour cherry tart

(1,7)

CRÈME BRULÈE 8€
LATTE DI COCCO E VANIGLIA

Coconut milk and vanilla crème brûlée

BIANCO MANGIARE 8€
CON COULIS DI FRUTTI ROSSI

Blancmange with red berry coulis

(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