



MATERIA
TERRAZZA MACRO

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

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO CON CREMA DI RUCOLA, 16€
MAYO ALL'ACETO BALSAMICO CHIPS DI REGGIANO

Beef Tartare with Arugula Cream, Balsamic Mayo, and Parmigiano Reggiano Chips

(3,7)

PANCIA DI MAIALINO LACCATA AL MIELE CON 15€
CREMA DI ZUCCHINE, ZUCCHINE ALLA
SCAPECE E CREMOSO AL GORGONZOLA

*Honey-Glazed Suckling Pig Belly With zucchini cream, "alla scapece"
marinated zucchini, and creamy gorgonzola*

(7,*)

CARPACCIO DI PESCATO 17€
MARINATO AL LIME E ZENZERO CON
AGRETTI SALTATI E SALSA CHIMICHURRI

Seafood Carpaccio Lime and ginger marinated, with sautéed agretti and chimichurri sauce

(4,*)

SEPIA RIPIENA DI VIGNAROLA CON IL 16€
SUO NERO E CRUMBLE DI GUANCIALE

Cuttlefish Stuffed with Vignarola With its own ink and guanciale crumble

(14*)

CARCIOFO ALLA GIUDIA CON STRACCIATELLA 14€
AROMATIZZATA ALLA ROMANA

Carciofo alla Giudìa with Roman-style Infused Stracciatella Cheese

(1,7)

PRIMI

- TAGLIOLINO CACIO E PEPE 16€
AFFUMICATO CON MIELE E ZAFFERANO
Cacio e Pepe Tagliolini Smoked with honey and saffron
(1,7))
- FUSILLONE ALL'AGLIO NERO 18€
CON PEPERONCINO CANDITO, OLIO
AL PREZZEMOLO E TARTARE DI GAMBERO ROSSO
Black Garlic Fusilloni With candied chili, parsley oil, and Red Prawn tartare
(1,2,*)
- PICI CON GUANCIALE CROCCANTE, BATTUTO DI 16€
POMODORO SECCO, SFUMATO ALL'ACETO
BALSAMAICO E POLVERE DI POMODORO
*Pici with Crispy Guanciale Sun-dried tomato pesto,
deglazed with balsamic vinegar and tomato powder*
(1,7,12)
- RISOTTO ALLE ERBE MANTECATO CON 18€
PARMIGIANO E BURRO ACIDO,
CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO
Herb Risotto whipped with Parmigiano and Acid Butter With smoked beef carpaccio
(7,12)
- FETTUCCINA AL RAGÙ DI POLPO 18€
'NDUJA E FINOCCHIETTO
Fettuccine with octopus ragù, 'nduja and fennel
(1,4,9,*)

SECONDI

SPIGOLA PORCHETTATA, MILLE FOGLIE
DI PATATE E MAYO AL ROSMARINO 28€

Porchetta-style Sea Bass With potato mille-feuille and rosemary mayo

(3,4,7,*)

POLPO ROSTICCIATO CON CREMA DI PISELLI,
INSALATINA DI CARCIOFI, PEPERONE CRUSCO
E SCAGLIE DI PECORINO 26€

Roasted Octopus With pea cream, artichoke salad, crusco pepper, and pecorino shavings

(4,7,*)

CONTROFILETTO DI VITELLA E PROSCIUTTO
CRUDO CON ASPARAGI AL BURRO,
SALSA AL VINO BIANCO E SALVIA 28€

Veal Fillet and Prosciutto With buttered asparagus, white wine and sage sauce

(7,12,*)

GUANCIA DI MANZO BRASATA CON
SFORMATINO DI CICORIA, PATATE E IL SUO FONDO 26€

Braised Beef Cheek With chicory and potato flan and its own reduction

(9,12,*)

FILETTO DI MAIALINO CON INSALATA DI FINOCCHI,
MOSTARDA AI MIRTILLI E CREMOSO AL CAPRINO 26€

Suckling Pig Fillet With fennel salad, blueberry mustard, and creamy goat cheese

(7,12,*)

MELANZANA AL FORNO CON CREMA DI BASILICO,
STRACCIATELLA E POMODORI CONFIT 16€

Roasted Eggplant with Basil Cream, Stracciatella, and Tomato Confit

(7)

DOLCI

CRUMBLE DI CACAO, CREMA AL MASCARPONE, 8€
CAFFE E SALE MALDON

Cocoa Crumble, Mascarpone Cream Coffee and Maldon salt

(1,3,7)

CREME BRULÉE 8€
LATTE DI COCCO E VANIGLIA

Coconut milk and vanilla crème brûlée

(1,3,7,8)

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON 8€
CREMOSO AL CIOCCOLATO E LAMPONI

Pistachio Semifreddo With creamy chocolate and raspberries

(3,7,8,*)

FROLLA CON CREMA CHANTILLY, 8€
FRAGOLE E CRUMBLE DI MERINGA

Shortcrust Pastry with Chantilly Cream Strawberries and meringue crumble

(1,3,7)

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