



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, SENAPE IN GRANI,
ACCIUGHE, CAPPERI E UOVA DI QUAGLIA 16€

Beef tartare with whole-grain mustard, anchovies, capers, and quail eggs
(3,4,6,10)

UOVO MORBIDO, FONDUTA DI PECORINO,
CHIPS DI CARCIOFI 14€

Soft-boiled egg with pecorino fondue and artichoke chips
(3,7)

PAN BRIOCHE, BURRO MONTATO ALL'ORIGANO 14€
ALICI DEL CANTABRICO E LIMONE CANDITO

Brioche bread with whipped oregano butter, Cantabrian anchovies, and candied lemon
(1,4,7)

VITELLO TONNATO LIME E ARACHIDI 16€

Veal tonnato with lime and peanuts
(3,4,5,12)

SPUMA DI PATATE AFFUMICATE,
RAGÙ DI VERDURE E FONDO VEGETALE 14€

Smoked potato foam with vegetable ragout and vegetable jus
(3,6,7,9)

PRIMI

FUSILLONE AL RAGÙ DI PECORA
MENTUCCIA E BERGAMOTTO 16€

Large fusilli with sheep ragù, pennyroyal, and bergamot

(1,7,9,12)

FETTUCCINA CON RAGÙ DI POLPO
NDUJA E FINOCCHIETTO 18€

Fettuccine with octopus ragù, 'nduja, and wild fennel

(1,3,4,9,12)

PASTA MISTA,
PATATE PROVOLA E COZZE 16€

Mixed pasta with potatoes, provola cheese, and mussels

(1,4,7,9,14)

RISOTTO CON CARCIOFI
CASTELMAGNO E LIQUIRIZIA 16€

Risotto with artichokes, Castelmagno cheese, and licorice

(7,10)

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

Agnolotti stuffed with three meats, butter and lemon

(1,3,6,7,9,12)

PICI CREMA DI CIME DI RAPA
E SARDE AFFUMICATE 16€

Pici with broccoli rabe cream and smoked sardines

(1,3,4,7,9,12)

SECONDI

FUNGHI SALTATI SALSA OLANDESE 14€
E FONDO VEGETALE
Sautéed mushrooms with hollandaise sauce and vegetable jus
(3,6,7,12)

FILETTO DI VITELLO FONDO ALLA SALVIA 26€
E POLVERE DI PROSCIUTTO
Veal fillet with sage jus and prosciutto powder
(7,9,12)

POLPO ROSTICCIATO, PURÈ DI 26€
CAVOLFIORI, BROCCOLO ROMANESCO
E MAYONESE AL TÈ MATCHA
Grilled octopus with cauliflower purée, Romanesco broccoli and matcha tea mayonnaise
(3,4,7,12)

GUANCIA DI MANZO BRASATA 26€
SPUMA DI PATATE E FUNGHI SCOTTATI
Braised beef cheek with potato foam and seared mushrooms
3,7,10,12)

BACCALÀ CREMA DI SPINACI E SCAROLA 26€
RIPASSATA CON PINOLI E UVETTA
Cod with spinach cream and sautéed escarole with pine nuts and raisins
(4,7,8,12)

ORTO DELLO CHEF 8€
Vegetables selection

DOLCI

PERE SCIROPPATE AL VIN BRULEE 8€
E CIOCCOLATO

Pears poached in mulled wine with chocolate

(12)

FROLLA RICOTTA MANTECATA 8€
E VISCIOLE

Ricotta and sour cherry tart

(1,7,8)

ZUPPA INGLESE 8€

*Layered sponge cake with zabaglione cream, chocolate
custard and Alchermes-soaked sponge*

(1,7)

MILLE FOGLIE SCOMPOSTO CREMA 8€
CHANTILLY E CIOCCOLATO

Deconstructed mille-feuille with Chantilly cream and chocolate

(1,7,8)

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