



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, CONDIMENTO
ASIATICO E INSALATA DI MIZUNA 16€

Beef tartare, asian dressing and mizuna salad

(3,10)

CARPACCIO DI GAMBERI, POMODORO
MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO 16€

Shrimp carpaccio, tomato, buffalo mozzarella and basil

(2,4,7*)

LINGOTTO FRITTO DI ABBACCHIO 15€
BERNESE AL RAFANO, MISTICANZA SELVATICA

Fried lamb, horseradish béarnaise, wild mixed salad

(1,3,11,12)

GENOVESE DI MANZO, SPUMA DI PATATE
AFFUMICATE E POLVERE DI ALLORO 15€

Beef Genovese, smoked potato foam and bay leaf powder

(7,9,12)

LATTUGA ARROSTO, 12€
CREMA DI PISELLI, FETA E MELA VERDE

Roasted lettuce, pea cream, feta and green apple

(7,12)

PRIMI

PASTA MISTA, PATATE,
COZZE LIME E MEZCAL 16€

Pasta, potatoes, mussels, lime and mezcal

(1,4,12,13 *)

GNOCCHI AL RAGU DI VITELLO,
PEPERONE CRUSCO, RICOTTA SALATA 18€

Gnocchi with veal ragu, crusco pepper, salted ricotta

(1,3,7,9,12)

FETTUCCINE AL LIMONE, CAPPERI,
FAVETTE, BLACK LIME 16€

Fettuccine with lemon, capers, broad beans, black lime

(1,3,7,8)

RISOTTO AL POMODORO, ORIGANO, BASILICO 16€
ALICI DEL CANTABRICO E STRACCIATELLA

Risotto with tomato, oregano, basil, Cantabrian anchovies and stracciatella

(1,4,7)

SECONDI

PESCATO ALL'ACQUA PAZZA, 26€
LEMONGRASS, PATATE E OLIVE

Fresh fish, lemongrass, potatoes and olives

(4,9,12 *)

AGNELLO, SOIA NERA, LIQUIRIZIA, 24€
MELOGRANO E BROCCOLETTI SCAPECE

Lamb, black soy, licorice, pomegranate and broccoli scapece

(6, 12)

CONIGLIO FARCITO, PURE DI PATATE 26€
E ZAFFERANO, BIETE COLORATE,
UOVO DI QUAGLIA E FONDO AL MARSALA

Stuffed rabbit, mashed potatoes and saffron, colored chard, quail egg and Marsala stock

(3,12)

FILETTO AL MADEIRA, CHUTNEY DI 28€
RABBARO E PEPERONI, PEPE TIMUT

Fillet steak with Madeira liqueur, rhubarb and pepper chutney, timut pepper

(7,9,10,12)

DO|LCI

CREME BRULÈ 8€
AL CAFFÈ E LIQUIRIZIA
Coffee and licorice crème brûlée
(3,7)

RICOTTA MANTECATA 8€
CRUMBLE SALATO, MENTA E AMARENE
Creamed ricotta, savory crumble, mint and black cherry
(1,7)

NAMELAKA AL CIOCCOLATO FONDENTE, 8€
PERE SCIROPATE, BISCUIT AL CACAO
Dark chocolate namelaka, pears in syrup, cocoa biscuit
(1,3,7)

ZUPPA ESOTICA, 8€
BANANA E ARACHIDI
Exotic soup, banana and peanuts
(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