

18 *ttt* 41

*terrazza*  
CASUAL DINING & LOUNGE BAR

*dinner*

DALLE 18.30 ALLE 22.00

# crudi & cotti per iniziare

## raw & cooked to begin

### Plateau Royale per due persone

Plateau Royale for two people

6 OSTRICHE, 2 SCAMPI, 6 GAMBERI ROSSI DI SICILIA, TARTARE DI RICCIOLA,  
CARPACCIO DI TONNO E SASHIMI DI SALMONE

6 oysters, 2 scampi, 6 Sicilian red prawns, amberjack tartare, tuna carpaccio and salmon sashimi

75

CARPACCIO DI TONNO DEL MEDITERRANEO, CROSTONE DI PANE,  
POMODORINI ALLA MEDITERRANEA E CREMA DI BURRATA

mediterranean carpaccio with tuna, bread crusts, mediterranean cherry tomatoes and burrata cream

22

CRUDO DI RICCIOLA, ZUCCHINE, TAPIOCA ED ESTRATTO DI SEDANO E LIME

raw amber jack, zucchini, tapioca and celery extract and lime

22

TARTARE DI SALMONE SCOZZESE, FORMAGGIO FRESCO, POLVERE DI CAPPERI E CIPOLLA  
ROSSA IN AGRODOLCE

scottish salmon tartare, fresh cheese, caper powder and sweet and sour red onion

18

SALMONE MARINATO ALLE ERBE, PAN BRIOCHE, PEPERONI ARROSTO E YOGURT DI MALGA

marinated salmon with herbs, brioche bread, roasted peppers and alpine yogurt

20

GAMBERI SCOTTATI, TABOULÈ AL LAMPONE, AVOCADO E SALMOREJO DI POMODORI

seared prawns, raspberry taboule, avocado and tomato salmorejo

20

SFOGLIA CROCCANTE, VERDURE PRIMAVERILI, BURRATA E PASSATA DI POMODORINI  
BIOLOGICI

crunchy pastry, spring vegetables, burrata cheese and organic tomato puree

16

COPERTO 3  
Service charge 3

ACQUA DOLOMIA 0,75 CL 3  
Mineral water Dolomia 0,75 CL 3

CAFFÈ ESPRESSO 2  
Espresso coffee 2

La nostra paella Our Paella

per 2 persone in condivisione

RISO ARROZ BOMBA, FRUTTI DI MARE, VONGOLE, COZZE, POLPO, SCAMPI,  
VERDURE BIOLOGICHE, MAIONESE DI GAMBERI ROSSI E ZAFFERANO BRESCIANO

Shared portion for two people

Rice arroz bomba, seafood, clams, mussels, octopus, scampi, organic vegetables,  
red shrimp mayonnaise and saffron bresciano

**48**

20 min. tempo di preparazione

20 min. preparation time

TAGLIOLINO FRESCO, POMODORO CONFIT, TONNO ROSSO FRESCO, OLIVE TAGGIASCHE E  
BASILICO

fresh tagliolino pasta, tomato confit, fresh bluefin tuna, taggiasche olives and basil

**16**

MEZZO PACCHERO DI GRAGNANO, GAMBERI DEL MEDITERRANEO, LA LORO SALSA,  
FRANCIACORTA E PISTACCHIO

gragnano half pacchero, mediterranean shrimp, their sauce, franciacorta and pistachio

**20**

AGNOLOTTI DEL PLIN, GRANA PADANO BIO LIQUIDO, PESTO DI BASILICO E POMODORO  
CROCCANTE

agnolotti del plin pasta, liquid organic grana padano, basil pesto and crunchy tomato

**16**

POLPO CROCCANTE ALLA GALIZIANA, SOFFICE DI PATATE, PAPRIKA DOLCE E ANETO

crispy galician octopus, soft potatoes, sweet paprika and dill

**22**

TRANCIO DI OMBRINA COTTO SULLA PELLE, CAPONATINA DI VERDURE E SALSA DI PEPERONI  
DOLCI

slice of ombrina fish cooked tenderly on the skin, vegetable caponatina and sweet  
pepper sauce

**18**

SPIEDO DI GAMBERI CAMELLATI ALLA SOIA, GAMBERO CROCCANTE, SALSA ALLE ERBE E  
CECI

caramelized prawns skewer with soy, crunchy prawns, herb sauce and chickpeas

**24**

COPERTO 3  
Service charge 3

ACQUA DOLOMIA 0,75 CL 3  
Mineral water Dolomia 0,75 CL 3

CAFFÈ ESPRESSO 2  
Espresso coffee 2

# le pizze gourmet

## the gourmet pizza

LIEVITATO SPECIALE AD ALTA IDRATAZIONE SERVITO A SPICCHI

### Sicilia Sicily

STRACCIATELLA DI BUFALA, GAMBERO ROSSO DI SICILIA E CAVIALE DI LIMONE DEL SEBINO  
buffalo stracciatella, sicilian red prawns and sebino lemon caviar

18

### King size

MOZZARELLA DI BUFALA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO KING SIZE, POMODORINI BIO CONFIT E GERMOGLI DI PISELLI

buffalo mozzarella, king size cantabrian anchovies, organic confit cherry tomatoes and pea sprouts

16

### Km 0 Zero kilometers - from farm to the table

CAVIALE DI MELANZANA, ZUCCHINE MARINATE, MISTICANZA, POMODORINI E CHIPS DI CAROTA  
aubergine caviar, marinated courgettes, mixed salad, cherry tomatoes and carrot chips

14

### Favola

MORTADELLA FAVOLA, CREMA DI BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHIO  
mortadella favola, burrata cream and chopped pistachios

16

### Parma

TALEGGIO, CULATTA DI PARMA, PORCINI MARINATI E RUCOLA

taleggio cheese, parma culatta cold cut, marinated porcini mushrooms and rocket

16

### Iseo

SALMERINO DEL LAGO AFFUMICATO, STRACCIATELLA DI BUFALA, INDIVIA RICCIA E LIMONE  
smoked lake char, buffalo stracciatella, curly endive and lemon

16

### Terrazza 1841

ZUCCHINE MARINATE, GAMBERO DEL MEDITERRANEO SCOTTATO, CAVIALE D'ARINGA, CREMA DI BURRATA E ORO

marinated courgettes, seared mediterranean shrimp, herring caviar, burrata cream and gold

20

COPERTO 3  
Service charge 3

ACQUA DOLOMIA 0,75 CL 3  
Mineral water Dolomia 0,75 CL 3

CAFFÈ ESPRESSO 2  
Espresso coffee 2

per i più piccoli  
for the little ones

MACCHERONCINI FRESCI AL POMODORO  
fresh macaroni pasta with tomato sauce

10

PASTA FRESCA AL PESTO GENOVESE  
fresh pasta with genoise pesto

10

COTOLETTA DI POLLO E PATATINE  
chicken cutlet and chips

10

MENU: PRIMO A SCELTA, COTOLETTA, GELATO  
menu: one first course of your choice, cutlet, ice cream

20

COPERTO 3  
Service charge 3

ACQUA DOLOMIA 0,75 CL 3  
Mineral water Dolomia 0,75 CL 3

CAFFÈ ESPRESSO 2  
Espresso coffee 2