



TERRAZZA

Les étoiles

RISTORANTE - BAR

Menu

TERRAZZA

Les étoiles

È DISPONIBILE LA NOSTRA
LISTA DEI DISTILLATI

PLEASE, ASK FOR OUR SPIRITS LIST

VIA DEI BASTIONI, 1
00193 - ROMA (RM) ITALY
+39 06 68638163
info@terrazzalesetoiles.com

WWW.TERRAZZALESETOILES.COM





TERRAZZA

Les étoiles

R I S T O R A N T E - B A R

MENU

INDICE

INDEX

CAFFETTERIA <i>COFFEE SELECTION</i>	<i>Pag. 1</i>
SOFT DRINK & ACQUA <i>SOFT DRINK & WATER</i>	<i>Pag. 2</i>
COFFEE DRINK <i>BY NESPRESSO</i>	<i>Pag. 3</i>
CAMPARI LOVER <i>BY CAMPARI</i>	<i>Pag. 4</i>
THE BOTTLED NEGRONI <i>NEGRONI</i>	<i>Pag. 5</i>
MOCKTAILS <i>BY Tanqueray 0.0%</i>	<i>Pag. 6</i>
BOLLICINE <i>SPARKLING</i>	<i>Pag. 7</i>
CHAMPAGNE <i>FRANCE</i>	<i>Pag. 8</i>
VINI ITALIANI <i>ITALIAN WINE</i>	<i>Pag. 10</i>
VINI FRANCESI <i>FRENCH WINE</i>	<i>Pag. 13</i>
BIRRA <i>BEER</i>	<i>Pag. 14</i>
COLAZIONE <i>BREAKFAST</i>	<i>Pag. 15</i>
GASTRONOMIA - PRANZO <i>LUNCH FOOD</i>	<i>Pag. 16</i>
DOLCI <i>DESSERT</i>	<i>Pag. 18</i>

CAFFETTERIA

COFFEE SELECTION

NESPRESSO RISTRETTO INTENSO <i>ESPRESSO</i>	5,00
NESPRESSO DECAFFEINATO <i>DECAFFEINATED COFFEE</i>	5,00
NESPRESSO AMERICANO <i>AMERICAN COFFEE</i>	5,00
NESPRESSO VANIGLIA <i>VANILLA AROMATIC COFFEE</i>	6,00
NESPRESSO CAMELLO <i>CAMEL AROMATIC COFFEE</i>	6,00
NESPRESSO CAPPUCCINO <i>CAPPUCCINO</i>	7,00
NESPRESSO CAFFÈ & LATTE <i>COFFEE AND MILK</i>	7,00
NESPRESSO LATTE MACCHIATO <i>LATTE</i>	7,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI TE E INFUSI DAMMANN <i>TEA AND INFUSIONS</i>	8,00
---	------

CIOCCOLATINO MONOPORZIONE <i>SELEZIONE DOMORI 70% - 80% - 100%</i> <i>SINGLE-PORTION CHOCOLATE</i>	<i>Al pezzo</i> 1,00 <i>Each</i>
---	--



SOFT DRINK & ACQUA

SOFT DRINK & WATER

COCA COLA & COCA ZERO	10,00
FANTA / SPRITE	10,00
LIMONATA SANPELLEGRINO	10,00
CHINOTTO SANPELLEGRINO	10,00
GINGER BEER SANPELLEGRINO	10,00
CEDRATA TASSONI	10,00
SODA AL POMPELMO ROSA <i>THOMAS HENRY</i>	10,00
CHERRY SODA <i>THREE CENTS</i>	10,00
PINEAPPLE SODA <i>THREE CENTS</i>	10,00
TE ALLA PESCA / LIMONE <i>SELEZIONE ACHILLEA</i> <i>PEACH / LEMON TEA</i>	10,00
CRODINO	10,00
CAMPARI SODA <i>(LOW ABV 10%)</i>	12,00
SUCCO DI POMODORO <i>ACHILLEA</i> <i>TOMATO JUICE</i>	10,00
SPREMUTA DI ARANCIA <i>V8,00</i> <i>FRESH ORANGE JUICE</i>	
SUCCHI DI FRUTTA <i>SELEZIONE ACHILLEA</i> <i>(MELA LIMPIDA, ANANAS, MIRTILLO, PESCA)</i> <i>FRUIT JUICES (CLEAR APPLE, PINEAPPLE, BLUEBERRY, PEACH)</i>	10,00

ACQUA PANNA <i>PANNA WATER</i>	5,00
ACQUA SANPELLEGRINO <i>ST. PELLEGRINO WATER</i>	5,00



COFFEE DRINK

BY NESPRESSO

(20,00)

NESPRESSO MARTINI NITRO (16,0% Vol.)

- DIPLOMATICO MANTUANO RUM
- RON BARCELO ORGANICO
- MR. BLACK COLD BREW COFFEE LIQUEUR
- NESPRESSO CAMELLO
- SCIROPPO VANIGLIA

NESPRESSO BOULEVARDIER N°34 (13,0% Vol.)

- WILD TURKEY BOURBON 101
- BITTER CAMPARI
- VERMOUTH DEL PROFESSORE CLASSICO
- NESPRESSO CONGO
- ORZATA

NESPRESSO SOUTH TRADITIONAL (8,0% Vol.)

- MONTELOBOS JOVEN
- ESPOLON TEQUILA REPOSADO
- NESPRESSO VANIGLIA
- SPICED PANELA
- AMARETTO ADRIATICO ROASTED
- COFFEE BITTER MIX
- SPUMA DI ADRIATICO BIANCO



NESPRESSO



CAMPARI LOVER

BY CAMPARI

(20,00)

AMERICANO (15,5% Vol.)

- VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO
- BITTER CAMPARI
- SODA

NEGRONI CLASSICO (20,08% Vol.)

- LONDON DRY GIN BULLDOG
- BITTER CAMPARI
- VERMOUTH ROSSO DEL PROFESSORE

GARIBUNNY (10,0% Vol.)

- BITTER CAMPARI
- BICKENS GIN
- SUCCO DI LIMONE
- CORDIALE DI CAROTA E ARANCIA

APEROL SPRITZ (9,0 / 13,0% Vol.)

- APEROL (Try the CAMPARI VERSION)
- PROSECCO DOCG
- SODA

CAMPARI
Daide Campari
MILANO



MORNING COCKTAIL

MORNING COCKTAIL

(22,00)

GIN TONIC (10,0% Vol.)

- LONDON DRY GIN BULLDOG
- THOMAS HENRY TONIC

PALOMITA (13,0% Vol.)

- CASAMIGOS BLANCO
- SUCCO DI LIME
- AGAVESITO
- THOMAS HENRY POMPELMO ROSA
- CRUSTA SALE NERO

CHERRY ROASTED COLLINS (9,0% Vol.)

- SCOTCH JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
- AMARETTO ADRIATICO ROASTED
- SUCCO DI LIME
- SPICED PANELA
- ANGOSTURA
- CHERRY SODA THREE CENTS



MOCKTAILS

BY *Tanqueray* 0.0%

(20,00)

Tanqueray 0.0% **SPICY**

- CORDIALE MELA E CANNELLA
- SUCCO DI LIME
- CHERRY SODA THREE CENTS

Tanqueray 0.0% **TONIC**

- TONICA SANPELLEGRINO

Tanqueray 0.0% **CITRUS**

- CORDIALE ZENZERO & LIME
- SUCCO DI LIME
- GINGER BEER SANPELLEGRINO

Tanqueray

ALCOHOL FREE

0.0

ALC % VOL



BOLLICINE

SPARKLING



TRENTO DOC

- *TRENTO DOC BUT LETRARI* **75,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO • TRENTO
- *TRENTO DOC BUT ROSÈ LETRARI* **75,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO • TRENTO
- *TRENTO DOC BUT RISERVA 2016 LETRARI* **90,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO • TRENTO

FRANCIACORTA DOCG

- *BELLAVISTA ALMA ASSEMBLAGE 1* **16,00** **65,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO
LOMBARDIA
- *BELLAVISTA ALMA ROSÉ ASSEMBLAGE 1* **18,00** **75,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO • LOMBARDIA
- *BELLAVISTA SATEN* **80,00**
CHARDONNAY • LOMBARDIA
- *BELLAVISTA PAS OPERÈ* **100,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO • LOMBARDIA
- *BELLAVISTA RISERVA VITTORIO MORETTI 2016* **185,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO • LOMBARDIA

OLTREPO' PAVESE DOCG

- *TRAVAGLINO GRAN CUVÉE BLANC DE NOIREXTRA BRUT MILLESIMATO 2018* **65,00**
PINOT NERO • LOMBARDIA
- *TRAVAGLINO GRAN CUVÉE ROSÉ EXTRA BRUT MILLESIMATO 2019* **65,00**
PINOT NERO • LOMBARDIA



CHAMPAGNE

FRANCE



LALLIER

- *BRUT "R.020"* **20,00** **100,00**
PINOT NERO, CHARDONNAY • AY, CHAMPAGNE
- *BRUT ROSÈ GRAND CRU* **22,00** **100,00**
PINOT NERO, CHARDONNAY • AY, CHAMPAGNE

DAUBY

- *CUVÉE GRAND RÉSERVE PREMIER CRU* **120,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO • AY, CHAMPAGNE
- *BLANC DE NOIR BRUT PREMIER CRU* **120,00**
PINOT NERO • AY, CHAMPAGNE

RUINART

- *BLANC DE BLANCS* **180,00**
CHARDONNAY • REIMS, CHAMPAGNE

ARMAND DE BRIGNAC

- *BRUT GOLD* **450,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER
CHIGNY-LES-ROSES, CHAMPAGNE



CHAMPAGNE

FRANCE



BOLLINGER

- *SPECIAL CUVEÈ BRUT* **130,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER
AY, CHAMPAGNE
- *ROSÉ* **150,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER
AY, CHAMPAGNE
- *R.D. 2008* **570,00**
PINOT NERO, CHARDONNAY • AY, CHAMPAGNE
- *LA GRANDE ANNEÈ*
PINOT NERO, CHARDONNAY • AY, CHAMPAGNE
- *BRUT 2015* **260,00**
- *BRUT ROSÉ 2007* **410,00**
- *BRUT ROSÉ 2015* **280,00**

KRUG

- *BRUT GRANDE CUVEÈ 17^{ÈME} ÈDITION* **350,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER
REIMS, CHAMPAGNE
- *BRUT ROSÈ 27^{ÈME} ÈDITION* **500,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER
REIMS, CHAMPAGNE

DOM PERIGNON

- *BRUT VINTAGE 2013* **350,00**
CHARDONNAY • ÈPERNAY, CHAMPAGNE
- *PLENITUDE P2 2004 / 2006* **650,00**
PINOT NOIR, CHARDONNAY • ÈPERNAY, CHAMPAGNE



VINI ITALIANI

ITALIAN WINE



BIANCHI • WHITE

– <i>RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC GRADIS'CIUTTA</i> RIBOLLA GIALLA • FRIULI VENEZIA GIULIA		55,00
– <i>PINOT GRIGIO COLLIO DOC GRADIS'CIUTTA</i> PINOT GRIGIO • FRIULI VENEZIA GIULIA	13,00	55,00
– <i>SAUVIGNON BASTIANICH</i> SAUVIGNON • FRIULI VENEZIA GIULIA		50,00
– <i>GEWÜRZTRAMINER COLTERENZIO</i> GEWÜRZTRAMINER • ALTO ADIGE	13,00	55,00
– <i>PINOT BIANCO BERG COLTERENZIO</i> PINOT BIANCO • ALTO ADIGE		65,00
– <i>CHARDONNAY L'ALTRO PIO CESARE</i> CHARDONNAY • PIEMONTE	15,00	65,00
– <i>CHARDONNAY "PIO DI LEI" PIO CESARE</i> CHARDONNAY • PIEMONTE		120,00
– <i>CONVENTO BELLAVISTA CURTEFRANCA</i> CHARDONNAY • LOMBARDIA		85,00
– <i>VERMENTINO TOSCANO MONTERÒ</i> VERMENTINO • TOSCANA		60,00
– <i>LINVISIBILE MONTERÒ</i> VERMENTINO, VIOGNER • TOSCANA		85,00
– <i>CAMBRUGIANO BELISARIO</i> VERDICCHIO DI MATELICA • MARCHE	15,00	65,00
– <i>TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE "SPELT ORO" LA VALENTINA</i> TREBBIANO • ABRUZZO		65,00
– <i>PASSERINA DEL FRUSINATE CASALE DELLA IORIA</i> PASSERINA • LAZIO		45,00
– <i>LE MACCHIE SCIANTOSA</i> MALVASIA • LAZIO		55,00
– <i>CATARRATTO BAGLIO DI PIANETTO</i> GRILLO • SICILIA	13,00	55,00
– <i>SPERA SIDDÙRA</i> VERMENTINO DI GALLURA • SARDEGNA		55,00



VINI ITALIANI

ITALIAN WINE

ROSSI • RED

– VALPOLICELLA CLASSICO DOC SPERI CORVINA, RONDINELLA • VENETO	14,00	60,00
– AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG SPERI CORVINA, RONDINELLA • VENETO		95,00
2020		280,00
2008		300,00
2005		320,00
2003		320,00
– BARBERA D'ALBA PIO CESARE DOCG BARBERA D'ALBA • PIEMONTE	15,00	70,00
– BARBARESCO PIO CESARE DOCG NEBBIOLO • PIEMONTE		85,00
– BAROLO PIO CESARE NEBBIOLO • PIEMONTE		95,00
2020		130,00
2015		140,00
2013		140,00
– BAROLO ORNATO PIO CESARE 2016 NEBBIOLO • PIEMONTE		210,00
– TRAVAGLINO PERNERO PINOT NERO • LOMBARDIA		65,00
– CHIANTI CLASSICO "AMA" CASTELLO D'AMA SANGIOVESE , COLORINO, CANAILOLO • TOSCANA	15,00	70,00
– CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SAN LORENZO CASTELLO D'AMA SANGIOVESE , COLORINO, CANAILOLO • TOSCANA		125,00
– CHIANTI CLASSICO VIGNETO LA CASUCCIA 2015 CASTELLO D'AMA SANGIOVESE , COLORINO, CANAILOLO • TOSCANA		280,00
– L'APPARITA CASTELLO D'AMA 2020 MERLOT • LOMBARDIA		350,00
– HEBO PETRA CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE • TOSCANA	14,00	55,00
– QUERCEGOBBE PETRA MERLOT • TOSCANA		75,00

(SEGUE...)



VINI ITALIANI

ITALIAN WINE



ROSSI (...SEGUE) • RED

- SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO 2021 CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNONA • TOSCANA		900,00
- LE DIFESE TENUTA SAN GUIDO CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE • TOSCANA		70,00
- BRUNELLO DI MONTALCINO BANFI SANGIOVESE GROSSO • TOSCANA		85,00
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "SPELT" LA VALENTINA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO • ABRUZZO		65,00
- CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE DOCG CASALE DELLA IORIA CESANESE • LAZIO		50,00
- CONTESA DEI VENTI DONNAFUGATA NERO D'AVOLA • SICILIA	15,00	65,00
- MILLE E UNA NOTTE DONNAFUGATA NERO D'AVOLA, PETIT VERDOT, SYRAH e ALTRI • SICILIA		110,00
- É STRU SIDDÙRA CARIGNANO • SARDEGNA		55,00

ROSATI • ROSÉ

- PFEFFERER PINK COLTERENZIO BLEND • ALTO ADIGE	13,00	55,00
- BELISARIO ROSATO SANGIOVESE • MARCHE	13,00	55,00
- "PURPLE ROSE" CASTELLO DI AMA SANGIOVESE • TOSCANA		805,00
- ETNA ROSATO DONNAFUGATA NERELLO MASCALESE • SICILIA		55,00



CORAVIN

VINI PREMIUM CON DISPOSITIVO CORAVIN

SAREMO LIETI DI RACCONTARVI LE NOSTRE SCELTE DELLA SETTIMANA

PREMIUM WINES WITH CORAVIN

WE WILL BE PLEASED TO TELL YOU ABOUT OUR CHOICES OF THE WEEK



VINI FRANCESI

FRENCH WINE



VALLE DEL RODANO

- *M. CHAPOUTIER CONDRIEU "INVITARE"* **85,00**
VIOGNIER • CONDRIEU
- *M. CHAPOUTIER "LES MAYSONNIERS"* **70,00**
SYRAH • CROZES-HERMITAGE
- *M. CHAPOUTIER CHÂTEAUNEUF DU PAPE FACELIE* **130,00**
GRANACHE • CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

VALLE DELLA LOIRA

- *PATRICE MOREUX POUILLY-FUME* **65,00**
SAUVIGNON • POUILLY SUR LOIRE
- *PATRICE MOREUX POUILLY-FUMÈ "SILEX"* **75,00**
SAUVIGNON • POUILLY SUR LOIRE

BORDEAUX

- *CHÂTEAU CLARCKE 2012* **100,00**
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT • SAINT-ÉMILION MEDOC

BORGOGNA

- *DOMAINE CHANSON NUITS-SAINT-GEORGE* **120,00**
PINOT NERO • CÔTE D'OR - BEAUNE
- *DOMAINE CHANSON GEVREY CHAMBERTIN* **120,00**
PINOT NERO • CÔTE D'OR - BEAUNE
- *OLIVIER LE FLAIVE MERSAULT* **190,00**
CHARDONNAY • CÔTE D'OR - BEAUNE
- *OLIVIER LE FLAIVE CHASSAGNE-MONTRACHET* **210,00**
CHARDONNAY • CÔTE D'OR - BEAUNE
- *DOMAINE DE BELLENE VOSNE-ROMANEE* **250,00**
PINOT NER • CÔTE D'OR - BEAUNE

BEAUJOLAIS

- *KEVIN DESCOMBES BEAUJOILAIS VILLAGE* **65,00**
GAMAY • BEAUJOLAIS-VILLAGES

PROVENZA

- *CHÂTEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGELS* **65,00**
GRENACHE, ROLLE, SYRAH, CINSULT, TIBOUREN • PROVENCE



BIRRA

BEER



IN BOTTIGLIA • BOTTLED BEERS

– <i>DOLOMITI PILS</i> (33 CL.) (ABV 4,9%) • ITALIA	10,00
– <i>DOLOMITI ROSSA</i> (33 CL.) (ABV 6,7%) • ITALIA	10,00
– <i>DOLOMITI DOPPIO MALTO</i> (33 CL.) (ABV 8,0%) • ITALIA	10,00
– <i>DOLOMITI SENZA GLUTINE</i> (33 CL.) (ABV 5,2%) • ITALIA	10,00
– <i>BIRRA CASTELLO “LA DECISA”</i> (33 CL.) (ABV 4,8%) • ITALIA	10,00
– <i>BIRRA CASTELLO “LA RUBINA”</i> (33 CL.) (ABV 6,7%) • ITALIA	10,00
– <i>BIRRA CASTELLO “NON FILTRATA”</i> (50 CL.) (ABV 5,0%) • ITALIA	13,00
– <i>PERONI-NASTRO AZZURRO 0.0% “ANALCOLICA”</i> (33 CL.) ITALIA	10,00

**ATTENZIONE, I VINI CHE LAVORIAMO CONTENGONO SOLFITI.
PER QUALSIASI ESIGENZA RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA**

ATTENTION PLEASE, THE WINES WE WORK WITH CONTAIN SULPHITES. FOR ANY NEED, CONTACT OUR STAFF



COLAZIONE

BREAKFAST

SERVIZIO COLAZIONE

DALLE ORE 10:00 ALLE 12:00

BREAKFAST

SERVED FROM 10:00 A.M. TO 12:00 P.M.

- | | |
|--|-------------|
| – OMELETTE ^{3,7}
OMELETTE | 9,00 |
| – OMELETTE PROSCIUTTO E FORMAGGIO ^{3,7}
HAM AND CHEESE OMELETTE | 9,00 |
| – PROSCIUTTO CRUDO ¹
DRY-CURED HAM | 9,00 |
| – SALMONE AFFUMICATO ⁴
SMOKED SALMON | 9,00 |
| – CREPES AL CIOCCOLATO ^{1,3,7,12}
CHOCOLATE CREPES | 8,00 |
| – PANCAKE CON SCIROPPO D'ACERO ^{1,3,7,12,1}
PANCAKES WITH MAPLE SYRUP | 8,00 |
| – FRUTTI DI BOSCO
WILD BERRIES | 9,00 |



GASTRONOMIA - PRANZO

LUNCH FOOD

SERVIZIO GASTRONOMIA - PRANZO

DALLE ORE 12:00 ALLE 15:00

LUNCH FOOD

SERVED FROM 12:00 P.M. TO 3:00 P.M.

ANTIPASTI

STARTER

- **CARPACCIO DI SPIGOLA,
INSALATINA CROCCANTE E SALSA AL MANGO** ^{4,8,17} **19,00**
SEA BASS CARPACCIO, CRUNCHY SALAD AND MANGO SAUCE
- **LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI** ^{7,9,12,13,17} **22,00**
OUR SELECTION OF MEATS AND CHEESES
- **BURRATINA DELLA TUSCIA E FIOCCHETTO DI CANTINA** ^{7,13} **18,00**
TUSCIA BURRATA CHEESE AND FIOCCHETTO HAM
- **SELEZIONE DI SALUMI IBERICI** ¹³ **24,00**
SELECTION OF IBERIAN CURED MEATS
- **INSALATONA CAPESANTE, MELANZANE MARINATE,
AVOCADO, SCAGLIE DI PECORINO E HOUSE DRESSING** ^{5,7,8,11,12,13} **20,00**
SALADS WITH SCALLOPS, MARINATED AUBERGINES,
AVOCADO, PECORINO FLAKES AND HOUSE DRESSING

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

- **CALAMARATA CON GAMBERI,
POMODORI PACHINO E ZAFFERANO** ^{1,2,8,18} **20,00**
CALAMARATA PASTA WITH PRAWNS, CHERRY TOMATOES AND SAFFRON
- **RIGATONE ARTIGIANALE
CON PECORINO ROMANO E BLEND DI PEPI** ^{1,3,7} **18,00**
ARTISAN RIGATONE PASTA WITH PECORINO ROMANO CHEESE AND A BLEND OF PEPPERS
- **TAGLIOLINO ALL'UOVO,
POMODORINI DI STAGIONE, BASILICO E RICOTTA SALATA** ^{1,3,7} **18,00**
TAGLIOLINI PASTA, SEASONAL CHERRY TOMATOES,
BASIL AND SALTED RICOTTA CHEESE



GASTRONOMIA - PRANZO

LUNCH FOOD

SERVIZIO GASTRONOMIA - PRANZO

DALLE ORE 12:00 ALLE 15:00

LUNCH FOOD

SERVED FROM 12:00 P.M. TO 3:00 P.M.

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

- **BBQ BURGER PULLED PORK, SALSA YOGURT ALL'ERBA CIPOLLINA E CIPOLLE CROCCANTI ALLA PAPRIKA** ^{1,2,3,7,9,11} **24,00**
BBQ BURGER PULLED PORK, YOGURT SAUCE WITH CHIVES AND CRISPY ONIONS WITH PAPRIKA
- **POLPO ROSTICCIATO GLASSATO ALL'ARANCIA, OLIVE TAGGIASCHE, MANTECATO DI CAROTE E CROCCANTE DI PANE** ^{1,5,18} **26,00**
ROASTED OCTOPUS GLAZED WITH ORANGE AND TAGGIASCA OLIVES, CREAMED WITH CARROTS AND CRUNCHY BREAD
- **CODA ALLA VACCINARA, CIOCCOLATO FONDENTE, JULIENNE DI SEDANO E SCAGLIE DI PECORINO** ^{7,8} **24,00**
OXTAIL STEW, DARK CHOCOLATE, CELERY JULIENNE AND FLAKES OF PECORINO CHEESE

CONTORNI

SIDE DISHES

- **SPINACI ALL'AGRO** ^{15,16,17} **9,00**
SOUR SPINACH
- **CIME DI RAPA RIPASSATE** ^{15,16,17} **9,00**
SAUTÉED TURNIP TOPS
- **POTATOES DIPPERS CACIO E PEPE** ^{1,2,11,15,16,18} **9,00**
POTATOES DIPPERS CHEESE AND PEPPER

**SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI,
PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI
A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE**

DEAR CUSTOMERS, ALLERGENS ARE PRESENT IN OUR BUSINESS,
THEREFORE ALLERGIC AND / OR INTOLERANT PEOPLE ARE INVITED TO REQUEST INFORMATION FROM THE STAFF



DOLCI

DESSERT

DOLCI

DESSERT

- **TAGLIATA DI ANANAS,
MENTA, MARASCHINO E GELATO AL COCCO** ^{1,13} **12,00**
SLICED PINEAPPLE, MINT, MARASCHINO AND COCONUT ICE CREAM
- **TIRAMISÙ
AL CIOCCOLATO FONDENTE** ^{1,3,7} **12,00**
TIRAMISÙ AND DARK CHOCOLATE
- **DOLCE LATTE AL CIOCCOLATO BIANCO,
VANIGLIA E CARMELLO SALAT** ⁷ **12,00**
SWEET WHITE CHOCOLATE MILK VANILLA AND SALTED CARAMEL
- **GELATI ARTIGIANALI** ^{1,3,7,12} **12,00**
ARTISANAL ICE CREAMS

THANKS TO

CAMPARI



Coca-Cola



DIAGEO

ALLERGENI

- 1. CEREALI / GLUTINE, 2. CROSTACEI, 3. UOVA,**
4. PESCE, 5. MOLLUSCHI, 6. SOIA, 7. LATTE E LATTOSIO,
8. SEDANO, 9. SENAPE, 10. SEMI DI SESAMO,
11. ARACHIDI, 12. FRUTTA SECCA (NOCI...),
13. SOLFITI E/O ANIDRIDE SOLFOROSA, 14. LUPINI,
15. VEGETARIANO, 16. VEGANO,
17. GLUTEN FREE, 18. CONGELATO.

ALLERGENS

- 1. CEREALS / GLUTEN, 2. CRUSTACEANS, 3. EGG,**
4. FISH, 5. CLAMS, 6. SOY,
7. MILK AND LACTOSE, 8. CELERY, 9. MUSTARD,
10. SESAME SEEDS, 11. PEANUTS,
12. DRIED FRUIT (NUTS ...),
13. SULPHITES AND / OR SULFUR DIOXIDE,
14. LUPINS, 15. VEGETARIAN, 16. VEGAN,
17. GLUTEN FREE, 18. FROZEN.

