



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

SOFT DRINK & ACQUA

SOFT DRINK & WATER

Pag. 1

COFFEE DRINK

BY NESPRESSO

Pag. 2

CAMPARI LOVER

BY CAMPARI

Pag. 3

THE BOTTLED NEGRONI

NEGRONI

Pag. 4

MOCKTAILS

BY Tanqueray 0.0%

Pag. 5

THE CLASSIC COCKTAIL

CLASSIC

Pag. 6

BOLLICINE

SPARKLING

Pag. 9

CHAMPAGNE

FRANCE

Pag. 10

VINI ITALIANI

ITALIAN WINE

Pag. 12

VINI FRANCESI

FRENCH WINE

Pag. 15

BIRRA

BEER

Pag. 16

L'APERITIVO

SUNSET APERITIF

Pag. 17

DOLCI

DESSERT

Pag. 18

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>	10,00
<i>PEACH / LEMON TEA</i>	
CRODINO	10,00
CAMPARI SODA <i>(LOW ABV 10%)</i>	12,00
SUCCO DI POMODORO <i>ACHILLEA</i>	10,00
<i>TOMATO JUICE</i>	
SPREMUTA DI ARANCIA	8,00
<i>FRESH ORANGE JUICE</i>	
SUCCHI DI FRUTTA <i>SELEZIONE ACHILLEA</i>	
<i>(MELA LIMPIDA, ANANAS, MIRTILLO, PESCA)</i>	10,00
<i>FRUIT JUICES (APPLE, PINEAPPLE, BLUEBERRY, PEACH)</i>	

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



COFFEE DRINK

BY **NESPRESSO**

(20,00)

NESPRESSO MARTINI NITRO (16,0% Vol.)

- DIPLOMATICO MANTUANO RUM
- RON BARCELÓ ORGANIC
- MR. BLACK COLD BREW COFFEE LIQUEUR
- NESPRESSO CAMELLO
- SCIROPPPO 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

CAMPARI SHAKERATO (16,3% Vol.)

- BITTER CAMPARI

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



THE BOTTLED NEGRONI

NEGRONI

(20,00)

NEGRONI CLASSICO (20,08% Vol.)

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

NEGRONI A LA MADAME (21,5% Vol.)

- BICKENS LONDON DRY GIN
- BITTER CAMPARI
- VERMOUTH DEL PROFESSORE CLASSICO
- CORDIALE LAMPONE E CIOCCOLATO BIANCO
- VAPORE DI SOTTOBOSCO

NEGRONI A LA MONSIEUR (14,0% Vol.)

- GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR
- VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO
- BITTER CAMPARI
- CORDIALE CAMOMILLA



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



Our way to...

THE CLASSIC COCKTAIL

CLASSIC

(22,00)

PUNCH OF THE WEEK

- OUR SPIRIT SELECTION
- OLEO SACCHARUM E SUCCO DI AGRUMI
- MISCELA DI TÈ E SPEZIE
- BITTER

SPICY MANHATTAN (21,7% Vol.)

- WILD TURKEY RYE
- VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO
- LIQUORE CACAO E VANILLA
- SPICY BITTER
- MARASCHINO

CHAMPAGNE JULEP (19,0% Vol.)

- VECCHIA ROMAGNA TRE BOTTI
- ZUCCHERO
- MENTA FRESCA
- CHAMPAGNE LALLIER ROSÉ
- PEYCHAUD E ANGOSTURA BITTER

GIMLET 2.0 (17,0% Vol.)

- GIN ONDINA
- LIME&GINGER CORDIAL
- SUCCO DI LIME
- CHARTREAUSE VERDE

CHERRY ROASTED COLLINS (9,0% Vol.)

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



Our way to...

THE CLASSIC COCKTAIL

CLASSIC

(22,00)

L'EROICO (9,0% Vol.)

- AMARO EROICO
- SUCCO DI LIME
- ZUCCHERO
- LAMPONI FRESCHI
- SODA
- ANGOSTURA

IMPROVED RUM COCKTAIL (26,0% Vol.)

- APPLETON 12
- CLEMENT CANNE BLUE
- DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA
- FAT WASH YOGURT E BANANA
- ANGOSTURA

MEDITERRANEAN TOMMY'S (16,4% Vol.)

- TEQUILA ESPOLON BLANCO
- MEZCAL MONTELOBOS JOVEN
- ANCHO REYES VERDE
- SUCCO DI LIME
- AGAVESITO
- SALVIA
- CRUSTA SALE MALDON ALLE ERBE AROMATICHE

GREEN FIZZ (12,5% Vol.)

- GRAPPA CASTA
- VENTURO
- SHRUB DI MELE
- SUCCO DI LIME
- BASILICO FRESCO
- SODA



Our way to...

THE CLASSIC COCKTAIL

CLASSIC

(22,00)

MIZUWARI (20,0% Vol.)

- AKASHI JAP. WHISKY
- SODA PERRIER

ROYAL CUBAN (14,0% Vol.)

- ZACAPA 23
- CLEMENT CANNE BLUE
- SUCCO DI LIME
- SCIROPPPO DI ZUCCHERO
- ANGOSTURA
- MENTA FRESCA
- CHAMPAGNE LALLIER BRUT

MARTINICA VIBES (12,5% Vol.)

- TROIS RIVIERE CUVÉE DE L'OCEAN
- CORDIAL GINGER&LIME
- SUCCO DI LIME
- PINEAPPLE SODA THREE CENTS
- ANGOSTURA

PALOMITA (13,0% Vol.)

- CASAMIGOS BLANCO AL KARKADÈ
- AMARO BRAULIO
- SUCCO DI LIME
- AGAVESITO
- THOMAS HENRY POMPELMO ROSA
- CRUSTA SALE NERO E PAPRICA

**I GARNISH POTREBBERO DIFFERIRE DAGLI INGREDIENTI DEI DRINK, PERTANTO
VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE**

GARNISH COULD DIFFER FROM DRINK INGREDIENTS, SO PLEASE REPORT ANY ALLERGIES



BOLLICINE

SPARKLING



TRENTO DOC

- *TRENTO DOC BRUT LETRARI* **75,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO • TRENTINO
- *TRENTO DOC BRUT ROSÉ LETRARI* **75,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO • TRENTINO
- *TRENTO DOC BRUT RISERVA 2016 LETRARI* **90,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO • TRENTINO

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

- | | | |
|--|-------|--------|
| – <i>BRUT “R.021”</i> | 20,00 | 100,00 |
| PINOT NERO, CHARDONNAY • AY, CHAMPAGNE | | |
| – <i>BRUT ROSÉ GRAND CRU</i> | 22,00 | 100,00 |
| PINOT NERO, CHARDONNAY • AY, CHAMPAGNE | | |

DAUBY

- | | | |
|--|--|--------|
| – <i>CUVÉE GRAND RÉSERVE PREMIER CRU</i> | | 120,00 |
| CHARDONNAY, PINOT NERO • AY, CHAMPAGNE | | |
| – <i>BLANC DE NOIR BRUT PREMIER CRU</i> | | 120,00 |
| PINOT NERO • AY, CHAMPAGNE | | |

RUINART

- | | | |
|-------------------------------|--|--------|
| – <i>BLANC DE BLANCS</i> | | 180,00 |
| CHARDONNAY • REIMS, CHAMPAGNE | | |

ARMAND DE BRIGNAC

- | | | |
|--|--|--------|
| – <i>BRUT GOLD</i> | | 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 ANNÉE*
PINOT NERO, CHARDONNAY • AY, CHAMPAGNE
BRUT 2015 **260,00**
BRUT ROSÉ 2007 **410,00**
BRUT ROSÉ 2015 **280,00**

KRUG

- *BRUT GRANDE CUVEÈ 171^{ÈME} ÉDITION* **350,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER
REIMS, CHAMPAGNE
- *BRUT ROSÉ 27^{ÈME} ÉDITION* **500,00**
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER
REIMS, CHAMPAGNE

DOM PERIGNON

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



VINI ITALIANI

ITALIAN WINE



BIANCHI • WHITE

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



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 2019		95,00
2008		280,00
2005		300,00
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 2020		95,00
2015		130,00
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		900,00
CABERNET FRANCO, CABERNET SAUVIGNON • TOSCANA		
– LE DIFESE TENUTA SAN GUIDO		70,00
CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE • TOSCANA		
– BRUNELLO DI MONTALCINO BANFI		85,00
SANGIOVESE GROSSO • TOSCANA		
– MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "SPELT" LA VALENTINA		65,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO • ABRUZZO		
– CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE DOCG CASALE DELLA IORIA		50,00
CESANESE • LAZIO		
– CONTESA DEI VENTI DONNAFUGATA	15,00	65,00
NERO D'AVOLA • SICILIA		
– MILLE E UNA NOTTE DONNAFUGATA		110,00
NERO D'AVOLA, PETIT VERDOT, SYRAH e ALTRI • SICILIA		
– É STRU SIDDÙRA		55,00
CARIGNANO • SARDEGNA		

ROSATI • ROSÉ

– PFEFFERER PINK COLTERENZIO	13,00	55,00
BLEND • ALTO ADIGE		
– BELISARIO ROSATO	13,00	55,00
SANGIOVESE • MARCHE		
– PURPLE ROSÉ CASTELLO DI AMA		85,00
SANGIOVESE • TOSCANA		
– ETNA ROSATO DONNAFUGATA		55,00
NERELLO MASCALESE • SICILIA		



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



L'APERITIVO

SUNSET APERITIF

SERVIZIO APERITIVO

DALLE ORE 15:00 ALLE 21:00

SUNSET APERITIF

SERVED FROM 3:00 P.M. TO 9:00 P.M.

I NOSTRI ASSAGGI

OUR TASTINGS

- **FIOCCHETTO DI CANTINA E CROSTONE DI PANE AI 7 CEREALI¹** **14,00**
FIOCCHETTO HAM AND SPELLED CEREAL BREAD
- **GNOCO ALLA ROMANA GRATINATO
CON FONDUTA AL PECORINO E CARCIOFI CROCCANTI^{1,2,3,7,11}** **10,00**
ROMAN-STYLE GNOCO AU GRATIN, WITH PECORINO FONDUE AND CRISPY ARTICHOKE
- **POTATOES DIPPERS CACIO E PEPE^{1,2,11,15,16,18 *}** **9,00**
POTATOES DIPPERS CACIO CHEESE E PEPPER
- **LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI^{7,9,12,13}** **22,00**
OUR SELECTION OF MEATS AND CHEESES
- **GAMBERI CROCCANTI CON SALSIA YOGURT ALL'ERBA CIPOLLINA^{1,2,37,9,10,11,18}** **16,00**
CRISPY PRAWNS AND CHIVE YOGHURT SAUCE
- **TOAST AL SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO E SONGINO^{1,3,4,7,9,11}** **15,00**
SMOKED SALMON, AVOCADO AND LETTUCE TOAST
- **SELEZIONE DI SALUMI IBERICI¹³** **24,00**
SELECTION OF IBERIAN CURED MEATS
- **BURRATINA DELLA TUSCIA CON MELANZANE MARINATE E PESTO ROSSO DI NOCI^{7,12,13}** **12,00**
TUSCIA BURRATA CHEESE, MARINATED AUBERGINES AND RED WALNUT PESTO
- **CARPACCIO DI SPIGOLA CON INSALATINA CROCCANTE E SALSIA AL MANGO^{4,8}** **19,00**
SEA BASS CARPACCIO, CRUNCHY SALAD AND MANGO SAUCE



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



NESPRESSO

Coca-Cola



**SANPELLEGRINO
GRUPPO**

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, *CONGELATO ALL'ORIGINE.**

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, *FROZEN AT SOURCE.**

