

LA TERRAZZA

RISTORANTE PANORAMICO SAN MARINO

In ogni piatto, un pezzo di storia e un sorso di passione.
In every dish, a piece of history and a sip of passion



SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE!



1 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, *Carya illinoensis* K Koch, Noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti. Tranne i dadi usati per distillare distillati, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura.



2 SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.



3 SENAPE

Senape e prodotti a base di senape.



4 SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo e prodotti a base di sedano.



5 ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO_2 totale che devono essere calcolati per prodotti proposti pronti per il consumo o ricostituiti secondo le istruzioni dei produttori.



6 LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini.



7 MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.



8 CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Cereali che contengono glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e le loro varietà ibride) e prodotti derivati. Fatta eccezione per: sciroppo di glucosio a base di grano compreso destrosio. Maltodestrine a base di grano: a base di orzo. Sciroppo di glucosio. Cereali usati nella produzione di distillati, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura.



9 CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei.



10 UOVA

Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).



11 PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce. Tranne la gelatina di pesce che viene usata per produrre prodotti vitaminici o carotenoidi. Gelatina di pesce o colla usata come chiarificatore nella birra e nel vino.



12 ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi.



13 SOIA

Soia e prodotti a base di soia. Tranne l'olio e tocoferoli naturali di soia raffinati grassi di soia (E306), tocoferolo D-alfa naturale, succinato di tocoferolo D-alfa naturale proveniente da fonti di soia; oli vegetali derivanti da fitosteroli e esteri di fitosterolo provenienti da fonti di soia; Estratto di steroli vegetali da steroli di oli vegetali provenienti da fonti di soia.



14 LATTE


Latte e prodotti a base di latte. Tranne il siero di latte utilizzato per la produzione di bevande distillate, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura, il lattitolo. Compresi latte di mucca, latte di capra, latte di pecora e ogni tipo di prodotto derivato.

LA TERRAZZA

I NOSTRI ANTIPASTI STARTERS

- Uovo C.B.T., spuma di fossa e spinaci** € 15,00
Low-temperature cooked egg, aged cheese foam and spinach 10 14
- Tartare di manzo, barbabietola e lamponi** € 16,00
Beef tartare, beetroot and raspberries 3 11
- Mortadella, peperoni rossi e robiola** € 16,00
Mortadella, red peppers and robiola cheese 11 14
-  **Radicchio brasato, cipollotto, arancia e noci** € 15,00
Braised radicchio, spring onion, orange and walnuts 1

I NOSTRI PRIMI FIRST COURSES

- Tagliatella al ragù della tradizione romagnola** € 15,00
Tagliatelle with traditional Romagna ragù 2 8 10 14
-  **Gnocchi di zucca, caramello di zucca, porcini e maggiorana** € 17,00
Pumpkin gnocchi with pumpkin caramel, porcini mushrooms and marjoram 8
- Cappellacci ricotta, mascarpone, spinaci, salsa al pomodoro e olio al basilico** € 18,00
Cappellacci filled with ricotta and spinach, tomato sauce, and basil oil 8 10 14
- Bottoni di agnello, brodo di verza e parmigiano** € 18,00
Lamb-filled bottoni pasta, savoy cabbage broth and Parmigiano 2 8 10 14
- Pasta secca con bietola, baccalà e acciuga** € 18,00
Dry pasta with chard, cod and anchovy 8 11 14


La pasta, il pane sono sempre preparati quotidianamente da noi
con ingredienti freschi e genuini

Pasta and bread are always prepared daily by us using fresh and genuine ingredients



LA TERRAZZA

I NOSTRI SECONDI SECOND COURSES

 Cavolfiore, spuma di patate e glassa vegetale <i>Cauliflower, soy, potatoes and vegetable jus</i>	€ 15,00
Pollo con cime di rapa e lime <i>Chicken with turnip greens and lime</i>	€ 19,00
Pescato, zucchine, pompelmo e ponzu <i>Catch of the day, zucchini, grapefruit and ponzu sauce</i>	€ 20,00
Manzo o agnello con radicchio, vino rosso e topinambur <i>Beef or lamb with radicchio, red wine and Jerusalem artichoke</i>	€ 22,00

13

10

2

11

13

2

I NOSTRI CONTORNI SIDE DISHES

Patate arrosto alle erbe aromatiche <i>Roasted potatoes with aromatic herbs</i>	€ 6,00
Insalata mista di stagione <i>Mixed seasonal salad</i>	€ 7,00
Erbetta di campo ripassate <i>Sautéed wild herbs</i>	€ 7,00



LA TERRAZZA

PERCORSO DEL TERRITORIO TRADITIONAL LOCAL MENU

€ 35,00

ENTRÉE

ANTIPASTO - STARTER

Uovo C.B.T., spuma di fossa e spinaci

Low-temperature cooked egg, aged cheese foam and spinach

PRIMO - FIRST COURSE

Tagliatella al ragù della tradizione romagnola

Tagliatelle with traditional Romagna ragù

SECONDO - SECOND COURSE

Pollo con cime di rapa e lime

Chicken with turnip greens and lime

DESSERT

Dolce Tentazione

Sweet Temptation

il menù è inteso per tutti i commensali del tavolo

The menu is intended for all guests at the table

Coperto €3,50

Entrée, pane di nostra produzione

Service fee € 3.50

Entrée, our homemade bread



LA TERRAZZA

PERCORSO DEGUSTAZIONE TASTING JOURNEY

€ 45,00

ENTRÉE

ANTIPASTO - STARTER

Tartare di manzo, barbabietola e lamponi

Beef tartare, beetroot and raspberries

PRIMO - FIRST COURSE

**Cappellacci ricotta, mascarpone, spinaci, salsa al pomodoro e
olio al basilico**

Cappellacci filled with ricotta and spinach, tomato sauce, and basil oil

SECONDO - SECOND COURSE

Manzo con radicchio, vino rosso e topinambur

Beef or lamb with radicchio, red wine and Jerusalem artichoke

PRE-DESSERT

DESSERT

Dolce tentazione

Sweet Temptation

il menù è inteso per tutti i commensali del tavolo

The menu is intended for all guests at the table

Coperto €3,50

Entrée, pane di nostra produzione

Service fee € 3.50

Entrée, our homemade bread



LA TERRAZZA

MENÙ BAMBINO

KIDS MENU

€ 15,00

Tagliatella al ragù

Tagliatella with ragù sauce.

5

8

10

14

Cotoletta di pollo alla milanese e patate steackhouse fritte

Milanese Chicken breast cutlet in breadcrumbs with steackhouse potato fries.

8

10

14

Gelato artigianale della nostra "Cremeria del Titano"

Home made ice cream

10

14

Coperto €3,50

Entrée, pane di nostra produzione

Service fee € 3.50

Entrée, our homemade bread

