

# LA TERRAZZA

RISTORANTE PANORAMICO SAN MARINO

## LA TERRAZZA

### I NOSTRI ANTIPASTI

STARTERS

<b>I salumi e formaggi del territorio con miele di San Marino e le nostre mostarde</b> <i>The cured meats and cheeses of the region with honey from San Marino and our mustards</i>	€ 18,00
	3 5 14
<b>Tartare di manzo con barbabietola, radicchio rosso, mandorla e pecorino</b> <i>Beef tartare with beetroot, red radicchio, almonds, and pecorino</i>	€ 17,00
	1 3 10 14
<b>con tartufo nero</b> <i>with black truffle</i>	€ 20,00
<b>Uovo in camicia dorata con cicoria ripassata e spuma di pane</b> <i>Golden poached egg with sautéed chicory and bread foam</i>	€ 15,00
	2 8 10 14
<b>con tartufo nero</b> <i>with black truffle</i>	€ 18,00
<b>Porro fondente, topinambur, limone e timo</b> <i>Fondant leek, Jerusalem artichoke, lemon, and thyme</i>	€ 14,00
	2 13
<b>con tartufo nero</b> <i>with black truffle</i>	€ 17,00
<b>Piadina e cassoncini alle erbe di campo</b> <i>Flatbread and small stuffed pastries with wild herbs</i>	€ 4,00
	8 14

### I NOSTRI PRIMI

FIRST COURSES

<b>Cappellacci ricotta e spinaci, salsa al pomodoro e olio al basilico</b> <i>Cappellacci filled with ricotta and spinach, tomato sauce, and basil oil</i>	€ 16,00
	8 10 14
<b>Tagliolino giallo, tartufo nero, fossa e brodo chiaro di crudo</b> <i>Yellow tagliolino, truffle, fossa cheese, and clear raw broth</i>	€ 18,00
	8 10 14
<b>Gobbe di semola, cozze, cannellini, zafferano e prezzemolo</b> <i>Semolina gobbetti, white mussels, saffron, and parsley</i>	€ 15,00
	2 7 8 10 11
<b>Tagliatella al ragù della tradizione romagnola</b> <i>Tagliatelle with traditional Romagna ragu</i>	€ 13,00
	2 8 10 14
<b>Gnocchi di patate, crema e lamelle crude di cavolfiore, cipolla rossa marinata e aria alla mandorla</b> <i>Potato gnocchi, cream and raw slices of cauliflower, marinated red onion, and almond foam</i>	€ 15,00
	1 8 13
<b>con tartufo nero</b> <i>with black truffle</i>	€ 18,00

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*

### I NOSTRI SECONDI

SECOND COURSES

<b>Manzo alla griglia, crema di carote, rosmarino, scalogno al cartoccio e fondo bruno di manzo</b> <i>Grilled beef, carrot cream, rosemary, baked shallots, and brown beef sauce</i>	€ 22,00
	2
<b>con tartufo nero</b> <i>with black truffle</i>	€ 25,00
<b>Costolette di agnello, cavolo nero e fondo di agnello al balsamico</b> <i>Lamb chops, black cabbage, and balsamic lamb sauce</i>	€ 22,00
	2
<b>con tartufo nero</b> <i>with black truffle</i>	€ 25,00
<b>Ricciola e il suo fondo, bietola, olive e foglie di cappero</b> <i>Amberjack and its sauce, Swiss chard, olives, and caper leaves</i>	€ 18,00
	2 11 14
<b>Indivia brasata, salsa di patate arrosto, fondo di verdura, spinaci e nocciole</b> <i>Braised endive, roasted potato sauce, vegetable broth, spinach, and hazelnuts</i>	€ 15,00
	1 2 3
<b>con tartufo nero</b> <i>with black truffle</i>	€ 18,00

### I NOSTRI CONTORNI

SIDE DISHES

<b>Patate arrosto alle erbe aromatiche</b> <i>Roasted potatoes with aromatic herbs</i>	€ 6,00
	14
<b>Insalata mista di stagione</b> <i>Mixed seasonal salad</i>	€ 7,00
<b>Erbette di campo ripassati - Cicoria - Bietole - Spinaci</b> <i>Sautéed wild herbs - Chicory - Swiss chard - Spinach</i>	€ 7,00

### PERCORSO DEL TERRITORIO

TRADITIONAL LOCAL MENU

€ 29,00

#### ENTRÉE

##### ANTIPASTO - STARTER

**Uovo in camicia dorata con cicoria ripassata e spuma di pane**  
*Golden poached egg with sautéed chicory and bread foam*

##### PRIMO - FIRST COURSE

**Cappellacci ricotta e spinaci, salsa al pomodoro e olio al basilico**  
*Cappellacci filled with ricotta and spinach, tomato sauce, and basil oil*

##### SECONDO - SECOND COURSE

**Costolette di agnello, carciofo fondente, fondo di agnello al balsamico e erbe amare**  
*Lamb chops, fondant artichoke, balsamic lamb sauce, and bitter herbs*

##### DESSERT

**Dolce Tentazione**  
*Sweet Temptation*

il menù è inteso per tutti i commensali del tavolo a eccezione solo per esigenze alimentari  
*The menu is intended for all guests at the table, except for special dietary requirements*

### PERCORSO DEGUSTAZIONE

TASTING JOURNEY

€ 39,00

#### ENTRÉE

##### ANTIPASTI - STARTERS

**Tartare di manzo con barbabietola, radicchio rosso, mandorla e pecorino**  
*Beef tartare with beetroot, red radicchio, almond, and pecorino*

##### PRIMO - FIRST COURSE

**Tagliolino giallo, tartufo, fossa e brodo chiaro di crudo**  
*Yellow tagliolino, truffle, fossa cheese, and clear raw broth*

##### SECONDO - SECOND COURSE

**Manzo alla griglia, crema di carote, rosmarino al cartoccio e fondo bruno di manzo**  
*Grilled beef, carrot cream, rosemary, baked shallots, and brown beef sauce*

##### DESSERT

**Millefoglie caramellata con ganache, gelato al pistacchio e cremoso al passion fruit**  
*Caramelized millefeuille with ganache, pistachio ice cream, and passion fruit cream*

il menù è inteso per tutti i commensali del tavolo a eccezione solo per esigenze alimentari  
*The menu is intended for all guests at the table, except for special dietary requirements*

### GREEN GOURMET

€ 35,00

#### ENTRÉE

##### ANTIPASTO - STARTER

**Porro fondente, topinambur, limone e timo**  
*Caramelized leek, Jerusalem artichoke, lemon, and thyme*

##### PRIMO - FIRST COURSE

**Gnocchi di patate, cavolfiore cotto e crudo, cipolla rossa marinata e aria alla mandorla**  
*Potato gnocchi, cream and raw slices of cauliflower, marinated red onion, and almond foam*

##### SECONDO - SECOND COURSE

**Indivia brasata, salsa di patate arrosto, fondo di verdura, spinaci e nocciole**  
*Braised endive, roasted potato sauce, vegetable jus, spinach, and hazelnuts*

##### DESSERT

**Cake pere e cioccolato con gelato alla cannella e zenzero**  
*Pear and chocolate cake with cinnamon and ginger ice cream*

il menù è inteso per tutti i commensali del tavolo a eccezione solo per esigenze alimentari  
*The menu is intended for all guests at the table, except for special dietary requirements*

### MENÙ BAMBINO

KIDS MENU

€ 13,50

**Strozzapreti con ragù**  
*Strozzapreti with ragu sauce.*

5 8 10 14

**Cotoletta di pollo alla milanese e patate steak house fritte**  
*Milanese Chicken breast cutlet in breadcrumbs with steakhouse potato fries.*

8 10 14

**Gelato artigianale della nostra "Cremeria del Titano"**  
*Home made ice cream*

€ 3,00

Entrée 10, r. 14, i nostra produzione

Service fee € 3.00

Entrée, our homemade bread

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE!

- 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.*
- SEDANO**  
*Sedano e prodotti a base di sedano.*
- SENAPE**  
*Senape e prodotti a base di senape.*
- SEMI DI SESAMO**  
*Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo e prodotti a base di sedano.*
- ANIDRIDE SOLFOROSA**  
*Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/10g o 10 mg/l in termini di SO2 totale che devono essere calcolati per prodotti proposti pronti per il consumo o ricostituiti secondo le istruzioni dei produttori.*
- LUPINI**  
*Lupini e prodotti a base di lupini.*
- MOLLUSCHI**  
*Molluschi e prodotti a base di molluschi.*
- 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 compresso deossio. 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.*
- CROSTACEI**  
*Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
- UOVA**  
*Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).*
- 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.*
- ARACHIDI**  
*Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
- 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.*
- 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.*

Coperto €3,00 entrée, pane di nostra produzione - Service fee € 3.00 entrée, our homemade bread