

Terrazza Cielo

Restaurant & Lounge Bar



Aperitivo Cielo

Cielo Aperitif



@terrazzacielo



Terrazza Cielo



Via Volturmo, 48 - 00185 Rome

Terrazza Cielo

Restaurant & Lounge Bar



Aperitivo Cielo

Cielo Aperitif

dalle ore 16 alle ore 19:30

Tagliere Cielo (x2) € 20

Selezione di salumi e formaggi dell'Agropontino con confettura di arance amare di Sicilia, miele millefiori e bruschettine di pane casereccio

Selection of Agropontino cured meats and cheeses with Sicilian bitter orange jam, honey and homemade bread bruschetta

Tagliere Nostrano (x2) € 26

Selezione di salumi e formaggi dell'Agropontino con confettura di arance amare di Sicilia, miele millefiori, frutta secca, mozzarella di Bufala, carciofo cafone, rolls di melanzane grigliate ripiene di pomodori secchi e bruschettine di pane casereccio

Selection of Agropontino cured meats and cheeses with Sicilian bitter orange jam, honey, dried fruit, buffalo mozzarella, Roman artichoke, grilled eggplant rolls filled with dried tomatoes and homemade bread bruschetta

Le Vegetariane € 10

Polpettine di melanzane gratinate con coulis di pomodoro Piccadilly

Gratinated eggplant meatballs, with Piccadilly tomato coulis

Bruschette Gourmet € 10

Tris di pane casereccio bruschettato al forno con:

- Pomodorini ciliegini, olio Evo, basilico
- Patè di pollo, trito di mandorle, olio Evo
- Battuto di Fagiano alla cacciatora, olive taggiasche, olio Evo

Trio of homemade toasted bread in the oven with:

- cherry tomatoes, Evo oil, basil
- chicken patè, chopped almonds, Evo oil
- hunting pheasant beaten, Taggiasca olives, Evo oil

Terrazza Cielo

Restaurant & Lounge Bar



Menu



@terrazzacielo



Terrazza Cielo



Via Volturno, 48 -00185 Rome

Terrazza Cielo

Restaurant & Lounge Bar



Antipasti Appetizers

Insalata di Polpo

Insalata di polpo verace, olive taggiasche, patate lesse alla mediterranea € 18

Octopus Salad

True octopus salad with Taggiasca olives, boiled potatoes dressed in the Mediterranean style

Insalata Caprese

Mozzarella di bufala con pomodoro costoluto, olio evo e basilico € 14

Caprese salad

Buffalo mozzarella with costoluto tomato, extra virgin olive oil and basil

Rotolino di Bresaola ai due sapori

Rotolino di Bresaola grana Padano, rughetta, formaggio e pera Smith con olio evo e pepe nero € 16

Roll of Bresaola with two flavors

Roll of Bresaola with grana Padano and rocket, and with cheese and Smith pear, with extra virgin olive oil and black pepper

Primi Piatti First Courses

Risotto agli Scampi con pomodoro e prezzemolo € 16

Risotto with Scampi with tomato and parsley

Caserecce all'Amatriciana € 14

Caserecce pasta with Amatriciana sauce

Lasagna vegetariana con zucchine e provola € 15

Vegetarian lasagna with courgettes and provolone

Gnocchi burro e parmigiano o al sugo € 14

Gnocchi with butter and parmesan or with tomato sauce € 14

Insalate Salads

Insalata Caesar

Lattuga iceberg, filetto di Pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di grana con salsa caesar € 14

Caesar Salad

Iceberg lettuce, grilled Chicken fillet, bread croutons, parmesan flakes, caesar dressing

La nostra Nizzarda

Lattuga iceberg, uova, pomodorini, tonno sott'olio, olive taggiasche € 14

Our Nizzarda Salad

Iceberg lettuce, eggs, cherry tomatoes, tuna in oil, taggiasca olives

Secondi piatti Second Courses

Salmone alle erbe

Salmone 180 gr cbt alle erbe servito con contorno a scelta € 28

Salmon with herbs

Vacuum-packed salmon 180 gr with herbs served with side dish by your choice

Parmigiana di Melanzane

Melanzane, sugo di pomodoro, mozzarella € 16

Eggplant Parmigiana

Aubergines, tomato sauce, mozzarella

Filetto di Manzo

230 gr di Filetto di Manzo con contorno a scelta € 26

Beef Fillet

230 gr of Italian Beef side dish by your choice

Hamburger 180 gr alla griglia con contorno a scelta € 18

180 gr grilled hamburger side dish by your choice

Filetto di pollo grigliato, crostini di pane e contorno a scelta € 18

Grilled chicken fillet, croutons and side dish by your choice € 18

Contorni Side Dishes

Insalata mista con pomodori € 7

Mixed salad with tomatoes

Patate novelle al forno € 7

Baked potatoes

Broccoletti ripassati € 7

Broccoli sautéed

Caponata di Melanzane € 7

Eggplant caponata

Dolci Desserts

Torta Fredda Tiramisù € 8

Ice Tiramisù Cake

Cheesecake ai lamponi € 8

Raspberries Cheesecake

Coppa Gelato € 8

Ice Cream cup

Tagliata di frutta fresca € 10

Sliced fresh fruit

 Vegetariano Vegetarian

Informazioni sulle allergie alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011

Information on food allergies: Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens indicated by Regulation (EU) N. 1169/2011

Terrazza Cielo

Restaurant & Lounge Bar



Drink List



@terrazzacielo



Terrazza Cielo



Via Volturmo, 48 -00185 Rome



Classici Italiani *Italian Classics*

€ 10

Aperol/ Campari Spritz (*Aperol/Campari, prosecco, soda*)

Garibaldi (*Campari, orange juice*)

Bellini (*Prosecco, peach juice*)

Rossini (*Prosecco, strawberry syrup*)

Mimosa (*Prosecco, orange juice*)

Negroni (*Campari, vermouth, gin*)

Negroni Sbagliato (*Campari, vermouth, prosecco*)

Americano (*Campari, vermouth, soda*)

Amaretto (*Amaretto, lemon juice, egg white*)

Classici Contemporanei *Contemporary Classic*

€ 12

Daiquiri (*Rum, lime juice, sugar syrup*)

Cosmopolitan (*Vodka, cranberry juice, orange liqueur, lime juice*)

Bloody Mary (*Vodka, tomato juice, hot sauce, worchestershire sauce, salt, pepper, lemon juice*)

Black Russian (*Vodka, kahlua*)

Kir Royal (*Prosecco, Creme de Cassis*)

French 75 (*Gin, lemon juice, sugar syrup, prosecco*)

Moscow/London Mule (*Vodka/gin, lime juice, ginger beer*)

Mojito (*Rum, brown sugar, mint, lime juice*)

Caipirinha (*Cachaca, lime juice, brown sugar*)

Pinacolada (*Rum, pineapple juice, coconut syrup*)

Tequila Sunrise (*Tequila, orange juice, grenadine*)

Mai Tai (*Dark rum, light rum, orgeat syrup, orange curacao, lime juice*)

Sex On The Beach (*Vodka, orange juice, cranberry juice, peach liqueur*)

Long Island Ice Tea (*Vodka, gin, rum, orange liqueur, lemon juice, sugar syrup, cola*)



Classici Indimenticabili *Unforgettable Classics*

€ 12

Old Fashioned (Bourbon, sugar cube, angostura, orange bitter)

Sazerac (Cognac, absinthe, sugar cube, peychaud's bitter)

Manhattan (Rye whiskey, vermouth, angostura)

Margarita (Tequila, lime juice, orange liqueur, salt)

Gin Fizz (Gin, soda, lemon juice, sugar syrup)

Whisky Sour (Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white)

Boulevardier (Bourbon, campari, vermouth)

Gin/Vodka Martini (Gin/ Vodka, dry vermouth, lemon zest/ pickled olives)

Gin/Vodka Tonic (Gin/ Vodka of your choice, tonic water)

Il nostro Barman consiglia *Our Barman recommends*

€ 14

Margarita Special (Mezcal, lime juice, agave syrup, salt)

Gin Basil Splash (Gin Mare, basil, lemon juice, sugar syrup)

Pisco Sour (Pisco, lemon juice, sugar syrup, egg white, angostura)

Mezgroni (Mezcal, campari, red vermouth)

Dark 'N' Stormy (Spiced rum, ginger beer)

Hugo Spritz (Prosecco, elderberry syrup, soda, fresh mint)

Espresso Martini (Vodka, kahlua, espresso coffee, sugar)

Livorno Cup (Gin, red vermouth, Galliano, lime juice, ginger beer)

Paloma (Tequila, lime juice, pink grapefruit tonic)

Tip Top (D.o.m. Benedictine, dry martini, angostura, orange bitter)

Bloody Mex (Mezcal, tomato juice, lime juice, hot sauce, worchestershire sauce, salt, pepper)

Cocktail Analcolici *Non-alcoholic cocktails*

€ 10

Independent Tropical Dream (Pineapple juice, lime juice, banana, coconut syrup)

Virgin Spritz (Crodino, tonic water, orange juice)

Shirley Temple (Ginger ale, lemon juice, grenadine)

Terrazza Cielo

Restaurant & Lounge Bar



Vodka

Moskovskaya	€ 10
Russian Standard	€ 10
Stolichnaya	€ 10
Tito's	€ 10
Greygoose	€ 12
Belvedere	€ 12

Rum

Havana 7	€ 10
Kraken	€ 12
Diplomatico	€ 12
Zacapa 23	€ 14

Tequila/ Mezcal

Espolón Blanco	€ 10
Espolón Reposado	€ 12
Herradura Reposado	€ 12
Patron Reposado	€ 12
Mezcal Monte Alban	€ 12

Scotch/ Whiskey/ Bourbon

Nikka From The Barrel	€ 10
Jameson	€ 10
Glenmorangie	€ 10
Jack Daniel's	€ 10
Johnnie Walker Black Label	€ 12
Oban	€ 12
Lagavulin	€ 12
Wild Turkey	€ 12
Maker's Mark	€ 12
Bulleit Rye	€ 12

Pisco

Demonio De Los Andes	€ 12
----------------------	------

Pisco

Vecchia Romagna	€ 8
Courvoisier	€ 10
Hennessy	€ 12

Amari/ Liquori

Averna	€ 8
Cointreau	€ 8
Jaegermeister	€ 8
Limoncello	€ 8
Amaretto Disaronno	€ 8
Galliano	€ 8
Montenegro	€ 8
Amaro Del Capo	€ 8
Mirto	€ 8
Sambuca	€ 8
Baileys	€ 8
Kahlua	€ 8

Vermouth/ Porto

Martini Bianco	€ 8
Martini Rosso	€ 8
Punt e Mes	€ 8
Martini Dry	€ 8
Antica Formula	€ 8
Sandeman Ruby Porto	€ 10

Grappe

903 Bianca	€ 8
903 Barrique	€ 8

Terrazza Cielo

Restaurant & Lounge Bar



Birre *Beers*

€ 8

Corona

Heineken

Ichnusa Non Filtrata | *Unfiltered*

Messina Cristalli di Sale

Peroni

Peroni Gran Riserva

Acqua Minerale, Naturale e Frizzante 0,75cl
Still & Sparkling Mineral Water 0,75cl

€ 4

Bevande Analcoliche *Soft Drink*

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Ice Tea

€ 5

Cedrata Tassoni

Succhi di Frutta | *fruit juices*

RedBull, RedBull Zero

€ 6

RedBull White, Red, Green Edition

Organics By RedBull:

Tonic Water, Bitter Lemon, Black Orange, Ginger Beer, Ginger Ale, Mate, Simply Cola

Caffetteria *Coffee & Tea*

€ 4

Caffè Espresso | Espresso Coffee

Caffè Americano | American Coffee

Cappuccino

Cioccolata Calda | Hot Chocolate

Selezione di Thé & Infusi | Tea & Infusions Selection

Terrazza Cielo
Restaurant & Lounge Bar



Carta Vini
Wine List



Bollicine e Champagne *Bubbles & Champagne*

Spumante Jelmas	La Tordera	€ 30
Pomino Spumante Brut Metodo Classico DOC Leonia	Frescobaldi	€ 40
Brut Rosè Millesimato 2017	Massimago	€ 50
Franciacorta Blanc De Blancs	Marchese Antinori	€ 55
Spumante Leonia Pomino Brut Rosé	Frescobaldi	€ 60
Champagne	Moussé Fils	€ 70
Premier Brut	Louis Roederer	€ 75
Franciacorta	Camilucci Franciacorta	€ 80
Champagne Extra Brut 'Première Cuvée'	Bruno Paillard	€ 80
Champagne Rosè 2012	Louis Roederer	€ 450

Vini Bianchi *White Wines*

Soente (Viognier 100%)	Benanti	€ 39
Etna Bianco DOC (Carricante 100%)	Masciarelli	€ 39
Chardonnay 'Marina Cvetic' (Chardonnay 100%)	De Sanctis	€ 49
Pomino Bianco DOC 2020 Chardonnay, Pinot Bianco e altre uve bianche	Frescobaldi	€ 19



Vini Rossi *Red Wines*

Amarone della Valpolicella (*Corvina veronese - Corvinone - Rondinella*)

Barbera d'Alba Conca Tre Pile (*Barbera 100%*)

Primitivo Neprica Tormaresca (*Primitivo 100%*)

Le Difese (*Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30%*)

Morellino di Scansano Riserva Pietraregia dell'Ammiraglia

(*Sangiovese 85%, Ciliegiole 5%, Syrah 5%*)

Chianti Classico Riserva DOCG "Tenuta Perano" (*Sangiovese, Merlot*)

Barolo 2013 (*Nebbiolo 100%*)

Nobile di Montepulciano *Sangiovese 100%*

Amarone della Valpolicella *Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella*

Olevano Romano "Il Fresco" *Cesanese 100%*

Dogliani *Dolcetto 100%*

Monte del Frà € 29

Aldo Conterno € 29

Antinori € 29

Tenuta San Guido € 29

Frescobaldi € 45

Frescobaldi € 49

Marchesi di Barolo € 59

Fonte degli Angeli € 39

Monte del Frà € 45

Marco Antonelli € 19

Gatt Russ € 29

Vini Rosé *Rosé Wines*

Rosato Casamatta (*Sangiovese, Canaiolo Bianco*)

Rosa dei Frati (*Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera*)

Rosato 'Alie Ammiraglia' (*Syrah 95%, Vermentino 5%*)

Bibi Graetz € 29

Cà Dei Frati € 35

Frescobaldi € 39

Vini alla mescita *Wine By the Glass*

Bianco, Rosso o Rosato

A partire da € 6