

Terrazza Monti

Restaurant & Lounge Bar



@terrazzamonti



Terrazza Monti



Via Nazionale, 82 -00184 Rome

Antipasti Appetizers

Carpaccio di scampi, topinambur croccante e gel di menta ^{1,2}
Scampi carpaccio, crunchy topinambur and mint gel
€ 24

Gamberi al panko e maionese al passion fruit ^{1,2,3}
Panko fried shrimp and passion fruit mayonnaise
€ 20

Bresaola di tonno, cremoso di rucola, parmigiano soffiato 24 mesi ^{4,7}
Tuna bresaola, arugula cream, puffed parmesan aged 24 months
€ 22

Crudo di dentice, gel alla pizzaiola, olio al basilico e polvere di olive taggiasche ^{1,4}
Raw snapper, "pizzaiola" gel, basil oil and Taggiasca olive powder
€ 24

Tartare di manzo affumicato, chips al sesamo nero e maionese alle nocciole ^{1,3,11}
Smoked beef tartare, black sesame chips and hazelnut mayonnaise
€ 25

Primi Piatti First Courses

Linguina mantecata ai ricci di mare e crumble di pane speziato ^{1,4,9,12}
Pasta with sea urchins and spicy bread crumble
€ 24

Spaghetti alle vongole e bottarga ^{1,4,9,12,14}
Spaghetti with clams and bottarga
€ 23

Fettuccine con gamberi, pomodorini gialli e stracciatella ^{1,2,7,9}
Fettuccine with shrimps, yellow tomatoes and stracciatella cheese
€ 23

Risotto con finocchietto selvatico, pinoli e acciughe salate ^{4,8,12}
Risotto with wild fennel, pine nuts and salted anchovies
€ 22

Tagliolino cacio pepe, lime e battuto di Fassona ^{1,7}
Pasta with pecorino cheese, black pepper, lime and Fassona beef tartare
€ 22

La Tradizione Romana Roman Tradition
€ 18

Carbonara, Amatriciana, Gricia, Cacio e Pepe

Savour the Pleasure and Enjoy the extraordinary

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

Elenco allergeni: : 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi

Allergens are: 1 gluten, 2 shellfish, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame seeds, 12 sulfur dioxide and sulphites, 13 lupins, 14 molluscs



Secondi Piatti *Main Courses*

Pesce fragolino, crema di basilico e ravanelli croccanti ^{4,5}
Fragolino fish, basil cream and crispy radishes
€ 25

Ricciola in guazzetto con cozze, vongole e bietola ^{4,9,12}
Ricciola fish, with mussels, clams and chard
€ 27

Coppa di maiale marinata e cavolo Pak-choi scottato ^{1,6}
Pork neck marinated with scalded Pak-choi cabbage
€ 22

Filetto di manzo alle erbe fini e patata mantecata ^{7,9}
Beef fillet with aromatic herbs and creamy potato
€ 33

Strudel di verdure, pinoli, olive, pomodorini e origano ^{1,3,7,8}
Vegetable strudel, pine nuts, olives, cherry tomatoes and oregano
€ 22

Contorni *Side Dishes*

Patate al forno *Baked potatoes* € 9

Cicoria *Chicory* € 9

Insalatina di finocchi e arance *Fennel salad and oranges* € 9

insalata di pomodoro e origano *Tomato and oregano salad* €9

Dolci *Desserts*

Tiramisù ^{1,3,7}
€ 10

Crumble al cioccolato bruciato, mousse al passion fruit, gel di frutti di bosco ^{1,7}
Burnt chocolate crumble, passion fruit mousse, berry gel
€ 10

Dacquoise alle nocciole ,caramello salato ,crema alla vaniglia e popcorn caramellati ^{1,5,7,8}
Dacquoise with hazelnuts, salted caramel, vanilla cream and caramelized popcorn
€ 10

Tagliata di frutta di stagione
Fresh sliced fruit
€ 10

Gelati: pistacchio ,fragola ,cioccolato ,nocciola, limone ^{1,3,5,7,8}
Ice cream: pistachio ,strawberry ,chocolate ,hazelnut, lemon
€ 10