



MENU



## ANTIPASTI APPETIZERS

Carpaccio di seppia\* con cremoso di barbabietola e anice stellato  
*Carpaccio of cuttlefish\* with beetroot cream and star anise* 3-5-13  
€20

Osmosi di polpo\* e carota, patate con colatura di alici e sedano croccante  
*Osmosis of octopus\* and carrot, potatoes with anchovy sauce and crispy celery* 5-7-12  
€22

Bresaola di tonno aromatizzata con olio al basilico e soffice cremoso all'aglio nero  
*Tuna bresaola flavored with basil oil and soft black garlic cream* 3-12  
€22

Sformatino di zucca, funghi porcini e fondente di Taleggio  
*Pumpkin flan, porcini mushrooms, and Taleggio fondue* 3-13-14  
€23

Porchetta di maiale nostrano cotta al forno, con purea di mela Annurca e cannella  
*Roasted porchetta with Annurca apple puree and cinnamon* 12-13  
€18

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Risotto funghi porcini e tartufo nero pregiato  
*Porcini mushroom and black truffle risotto* 12-13  
€25

Spaghettoni di grano Benedetto Cavalieri alle vongole veraci e bottarga di muggine  
*Benedetto Cavalieri spaghettoni with clams and bottarga* 4-5-9-12-13  
€22

Linguine di grano Benedetto Cavalieri all'astice rosso e pomodorini del Piennolo del Vesuvio  
*Benedetto Cavalieri linguine with red lobster and Piennolo cherry tomatoes from Vesuvio* 8-9-12-13  
€22

Tortellini di carne in brodo di pollo  
*Meat tortellini in chicken broth* 3-9-12  
€18

Mezzi rigatoni Benedetto Cavalieri alla genovese Napoletana con cipolla dorata di Montoro in dolce cottura di 6 ore e fondente di parmigiano 36 mesi  
*Benedetto Cavalieri mezzo rigatoni with Neapolitan genovese sauce made with golden Montoro onions cooked for 6 hours and 36-month-aged Parmesan fondue* 3-9-12-13  
€20

## LA TRADIZIONE ROMANA ROMAN TRADITION

Carbonara 3-9-14, Amatriciana 3-9, Gricia 3-9, Cacio & Pepe 2-3-7-9-14  
€18

Saltimbocca alla romana con cicoria  
*Saltimbocca alla romana with chicory* 9-13  
€20





## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Guancia di vitello in dolce cottura a bassa temperatura e polenta croccante

*Veal cheek cooked at low temperature with crispy polenta* **6-12-13**

€25

Filetto di Gallinella alla piastra, cavolo nero al burro

*Grilled Gallinella fillet, buttered black kale* **3-5**

€21

Filetto di manzo ai funghi di bosco

*Beef filet with wild mushrooms* **12-13**

€28

Baccalà in umido, spuma di scarola e peperone Crusco

*Stewed cod, escarole foam, and Crusco pepper* **2-5**

€24

Strudel di verdure con pomodorini, olive e pinoli

*Vegetable strudel with cherry tomatoes, olives, and pine nuts* **2-3-9-12-14**

€18

## CONTORNI SIDE DISHES

Scarola con pinoli, olive e acciughe

*Escarole with pine nuts, olives and anchovies* **2**

Cicoria aglio e olio

*Chicory with garlic and oil*

Patate speziate al forno

*Spicy roasted potatoes*

Insalata mista

*Mixed salad* **12**

€8

## DOLCI DESSERTS

Tiramisù Monti **3-14**

Crema brûlée alla zucca con gelato all'amaretto

*Pumpkin crème brûlée with amaretto ice cream* **3-6-9-14**

Brownies al miso e caramello salato

*Miso and salted caramel brownies* **1-2-3-6-7-9-14**

Tagliata di frutta

*Fruit platter*

€10

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

*For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.*

**Elenco allergeni:** 1. Arachidi e derivati - 2. Frutta con guscio - 3. Latte e derivati - 4. Molluschi e derivati - 5. Pesce e derivati - 6. Sesamo e derivati - 7. Soia e simili - 8. Crostacei e derivati

9. Glutine e derivati - 10. Lupini e derivati - 11. Senape e derivati - 12. Sedano e derivati - 13. Anidride solforosa e solfiti - 14. Uova e derivati

**Allergen list:** 1. Peanuts - 2. Nuts / Shell fruits - 3. Milk - 4. Molluscs - 5. Seafood / Fish - 6. Sesame seeds - 7. Soybeans - 8. Crustaceans

9. Cereals Containing Gluten - 10. Lupin - 11. Mustard - 12. Celery - 13. Sulphur dioxide and sulphites - 14. Eggs

\* **Prodotti congelati all'origine** \*Originally Frozen Product - \*\* **Prodotti abbattuti in casa** \*\*Blast Chilling Products

**Materie prime** - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del

Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. **Raw materials** - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.



Via Nazionale, 82 - 00184, Rome



@terrazzamonti



Terrazza Monti