

MENÙ DEGUSTAZIONE PANORAMA

ANTIPASTO STARTER

Benvenuto dello chef
Welcome by the chef

Tartare di scampo, mayo alla curcuma, cips di patata viola, olio alle erbe
Prawn tartare with turmeric mayo, purple potato chips, herb oil

PRIMO MAIN COURSE

Cavatellino, ricciola, lime, pistacchio e capocollo croccante
Cavatellino pasta with amberjack, lime, herbal oil and crispy capocollo

Mezzi paccheri, datterino giallo, gambero rosso, basilico nano e pepe di Sichuan
Paccheri pasta with red shrimp, yellow cherry tomato, basil and Sichuan pepper

SECONDO MAIN COURSE

Tonno in crosta di taralli, carota, vaniglia, burratina, crumble di oliva, pop corn e ribes
Tuna in taralli crust, carrot, vanilla, burratina cheese, olive crumble, pop corn and currant

Tiramisù Terrazze
Home made Terrazze Tiramisu

... *Coccola di Roberto*

€ 120,00

 Per una più facile consultazione, in ogni portata del menù, sono segnalati in grassetto gli ingredienti che contengono allergeni e/o prodotti congelati all'origine qualora non presenti nel mercato del fresco. Ampia e dettagliata informazione è presente in tabella a fine menù dove è ben indicata la LEGENDA con la relativa simbologia a cui far riferimento. *In each course of the menu, ingredients that contain allergens and / or frozen products at origin are marked in bold if not present in the fresh market. Detailed information is present in the table at the end of the menu where the LEGEND is clearly indicated with the relative symbols to refer to.*

MENÙ DEGUSTAZIONE PUGLIA CONTAMINATA

ANTIPASTO STARTER

Benvenuto dello chef
Welcome by the chef

Fave novelle e cicorie di mare, **fave** fritte, salsa ai **crostacei**
Fresh fava beans and seaweed, fried fava beans, shellfish sauce

Salmone marinato e affumicato, zuccina alla poverella,
burratina e capocollo croccante
Marinated smoked salmon, fried zucchinis, burratina cheese and crispy capocollo

PRIMO MAIN COURSE

Fusillone di grano arso alle cime di rapa con **frutti di mare 2.0**
Burnt wheat Fusillone pasta with turnip tops and seafood 2.0

SECONDO MAIN COURSE

Dentice scottato, melanzana, **latte alla provola**, terra di patate e pomodorino confit
Seared snapper with aubergine, provola cheese, potatoes and confit tomato

DESSERT

Geometria di frutta con gelato alla vaniglia e crumble di **nocciola**
Fruit with vanilla ice cream and hazelnut crumble

... *Coccola di Roberto*

€ 100,00

 Per una più facile consultazione, in ogni portata del menù, sono segnalati in grassetto gli ingredienti che contengono allergeni e/o prodotti congelati all'origine qualora non presenti nel mercato del fresco. Ampia e dettagliata informazione è presente in tabella a fine menù dove è ben indicata la LEGENDA con la relativa simbologia a cui far riferimento. *In each course of the menu, ingredients that contain allergens and / or frozen products at origin are marked in bold if not present in the fresh market. Detailed information is present in the table at the end of the menu where the LEGEND is clearly indicated with the relative symbols to refer to.*

MENÙ DEGUSTAZIONE TERRAZZE

ENTRÉE STARTER

Benvenuto dello chef
Chef welcome drink

Crudo mare
Raw Seafood

Tentacolo di **polpo mayo** ai cetrioli, aioli, peperone giallo, salsa al **granchio**
Octopus tentacle with cucumber mayo, aioli sauce, yellow pepper, crab sauce

PRIMO MAIN COURSE

Tagliolino, **astice** e maggiorana ai 3 pomodori
Tagliolino pasta with lobster, marjoram and 3 tomatoes,

SECONDO MAIN COURSE

Fritto misto Terrazze
TERRAZZE mixed fried fish

DESSERT

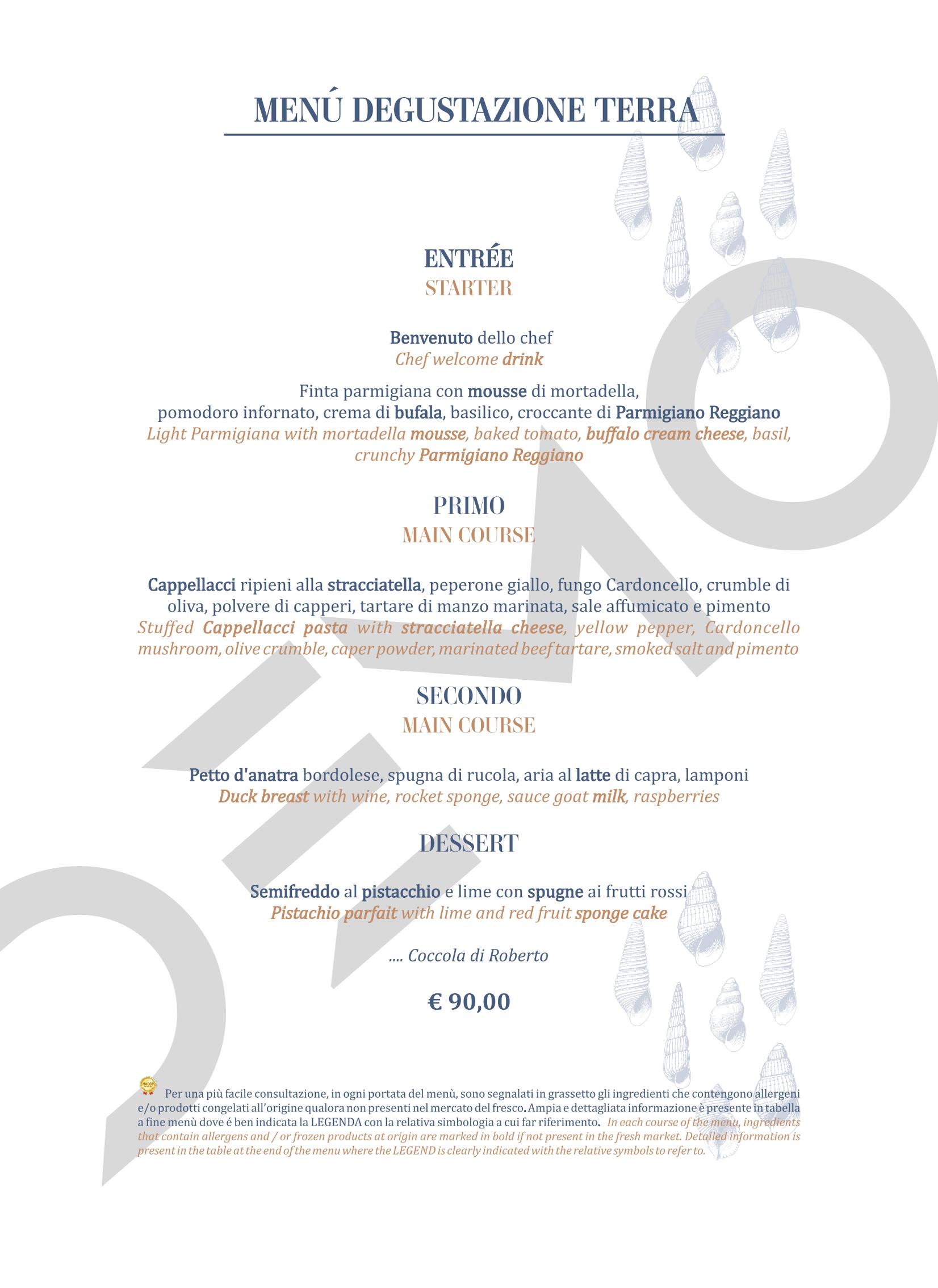
Dessert del giorno
Today's special dessert
... *Coccola di Roberto*

€ 140,00



Per una più facile consultazione, in ogni portata del menù, sono segnalati in grassetto gli ingredienti che contengono allergeni e/o prodotti congelati all'origine qualora non presenti nel mercato del fresco. Ampia e dettagliata informazione è presente in tabella a fine menù dove è ben indicata la LEGENDA con la relativa simbologia a cui far riferimento. *In each course of the menu, ingredients that contain allergens and / or frozen products at origin are marked in bold if not present in the fresh market. Detailed information is present in the table at the end of the menu where the LEGEND is clearly indicated with the relative symbols to refer to.*

MENÙ DEGUSTAZIONE TERRA



ENTRÉE STARTER

Benvenuto dello chef
Chef welcome drink

Finta parmigiana con **mousse** di mortadella, pomodoro infornato, crema di **bufala**, basilico, croccante di **Parmigiano Reggiano**
*Light Parmigiana with mortadella **mousse**, baked tomato, **buffalo cream cheese**, basil, crunchy **Parmigiano Reggiano***

PRIMO MAIN COURSE

Cappellacci ripieni alla **stracciatella**, peperone giallo, fungo Cardoncello, crumble di oliva, polvere di capperi, tartare di manzo marinata, sale affumicato e pimento
*Stuffed **Cappellacci pasta** with **stracciatella cheese**, yellow pepper, **Cardoncello mushroom**, olive crumble, caper powder, marinated beef tartare, smoked salt and pimento*

SECONDO MAIN COURSE

Petto d'anatra bordolese, spugna di rucola, aria al **latte** di capra, lamponi
***Duck breast** with wine, rocket sponge, sauce goat **milk**, raspberries*

DESSERT

Semifreddo al **pistacchio** e lime con **spugne** ai frutti rossi
Pistachio parfait** with lime and red fruit **sponge cake

... *Coccola di Roberto*

€ 90,00



Per una più facile consultazione, in ogni portata del menù, sono segnalati in grassetto gli ingredienti che contengono allergeni e/o prodotti congelati all'origine qualora non presenti nel mercato del fresco. Ampia e dettagliata informazione è presente in tabella a fine menù dove è ben indicata la LEGENDA con la relativa simbologia a cui far riferimento. *In each course of the menu, ingredients that contain allergens and / or frozen products at origin are marked in bold if not present in the fresh market. Detailed information is present in the table at the end of the menu where the LEGEND is clearly indicated with the relative symbols to refer to.*

ANTIPASTI

Appetizers

Tartare di scampo, mayo alla curcuma, cips di patata viola, olio alle erbe € 30,00
Prawn tartare with turmeric mayo, purple potato chips, herb oil

Fave novelle e cicorie di mare, fave fritte, salsa ai crostacei € 30,00
Fresh fava beans and seaweed, fried fava beans, shellfish sauce

Salmone marinato ed affumicato, zucchini alla poverella, burratina e capocollo croccante € 28,00
Marinated smoked salmon, fried zucchinis, burratina cheese and crispy capocollo

Tentacolo di polpo mayo ai cetrioli, aioli, peperone giallo, salsa al granchio € 32,00
Octopus tentacle with cucumber mayo, aioli sauce, yellow pepper, crab sauce

Percorso di latticini pugliesi € 29,00
Tasting Apulian dairy products

Il crudo del nostro mare € 69,00
Raw fish

Selezione di 3 tipologie di ostriche e caviale Siberian € 80,00
3 different types of oysters and Siberian caviar



Per una più facile consultazione, in ogni portata del menù, sono segnalati in grassetto gli ingredienti che contengono allergeni e/o prodotti congelati all'origine qualora non presenti nel mercato del fresco. Ampia e dettagliata informazione è presente in tabella a fine menù dove è ben indicata la LEGENDA con la relativa simbologia a cui far riferimento. In each course of the menu, ingredients that contain allergens and / or frozen products at origin are marked in bold if not present in the fresh market. Detailed information is present in the table at the end of the menu where the LEGENDA is clearly indicated with the relative symbols to refer to.

PRIMI PIATTI

First Courses

Tagliolino, **astice** e maggiorana ai 3 pomodori

*Tagliolino pasta with **lobster**, marjoram and 3 tomatoes,*

€ 39,00

Fusillone di grano arso alle cime di rapa con **frutti di mare** 2.0

*Burnt wheat Fusillone pasta with turnip tops and **seafood** 2.0*

€ 30,00

Mezzi **paccheri**, gambero rosso, datterino giallo,

basilico nano e pepe di Sichuan

*Paccheri pasta with **red shrimp**, yellow cherry tomato, basil and Sichuan pepper*

€ 30,00

Cappellacci ripieni alla **stracciatella**, peperone giallo, fungo Cardoncello,

crumble di oliva, polvere di capperi, tartare di manzo marinata, sale affumicato e pimento

*Stuffed Cappellacci pasta with **stracciatella cheese**, yellow pepper, Cardoncello mushroom, olive crumble, caper powder, marinated beef tartare, smoked salt and pimento*

€ 28,00

Cavatellino, **ricciola**, lime, pistacchio e capocollo croccante

*Cavatellino pasta with **amberjack**, lime, herbal oil and crispy capocollo*

SECONDI PIATTI

Second Courses

Astice scottata e la sua salsa sgaiozza, datterino giallo e basilico

Seared lobster with sauce, yellow chwrry tomato and basil

€ 49,00

Dentice scottato,

melanzana, **latte alla provola**, terra di patate e pomodorino confit

*Seared **snapper** with aubergine, **provola cheese**, potatoes and confit tomato*

€ 34,00

Tonno in crosta di **taralli**, carota, vaniglia, **burratina**,

crumble di oliva, **pop corn** e ribes

*Tuna in **taralli** crust, carrot, vanilla, **burratina cheese**, olive crumble, **pop corn** and currant*

€ 34,00

Petto d'anatra Bordolese, spugna di rucola, aria al **latte** di capra, lamponi

*Duck breast with wine, rocket sponge, sauce goat **milk**, raspberries*

€ 32,00

Fritto misto 2.0

*Mixed fried **fish***

€ 34,00

 Per una più facile consultazione, in ogni portata del menù, sono segnalati in grassetto gli ingredienti che contengono allergeni e/o prodotti congelati all'origine qualora non presenti nel mercato del fresco. Ampia e dettagliata informazione è presente in tabella a fine menù dove è ben indicata la LEGENDA con la relativa simbologia a cui far riferimento. *In each course of the menu, ingredients that contain allergens and / or frozen products at origin are marked in bold if not present in the fresh market. Detailed information is present in the table at the end of the menu where the LEGEND is clearly indicated with the relative symbols to refer to.*

I NOSTRI SORBETTI DI FRUTTA

Sorbetto alla mela, limone, pesca, ananas

Homemade sorbet choice between apple, lemon, peach, pineapple

€ 12,00

DESSERT

Semifreddo al **pistacchio** e lime con **spugne** ai frutti rossi

Pistachio parfait with lime and red fruit sponge cake

€ 13,00

Tiramisù Terrazze

Home made Terrazze Tiramisu

Geometria di frutta con **gelato** alla vaniglia e crumble di **nocciola**

Fruit with vanilla ice cream and hazelnut crumble

Dessert del giorno

Daily specials Dessert

COPERTO

 Per una più facile consultazione, in ogni portata del menù, sono segnalati in grassetto gli ingredienti che contengono allergeni e/o prodotti congelati all'origine qualora non presenti nel mercato del fresco. Ampia e dettagliata informazione è presente in tabella a fine menù dove è ben indicata la LEGENDA con la relativa simbologia a cui far riferimento. *In each course of the menu, ingredients that contain allergens and / or frozen products at origin are marked in bold if not present in the fresh market. Detailed information is present in the table at the end of the menu where the LEGENDA is clearly indicated with the relative symbols to refer to.*



TERRAZZE MONACHILE

PANORAMA | RESTAURANT

ELENCO DEGLI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011 - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio - b) maltodestrine a base di grano - c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

IN CONFORMITÀ A QUANTO PREVISTO DAL REGOLAMENTO EUROPEO N. 1169/2011 SI RACCOMANDA LA CLIENTELA CHE FOSSE A CONOSCENZA DI PROBLEMI LEGATI AD INTOLLERANZE O ALLERGIE AGLI ALIMENTI DI SPECIFICARLO ALL'ATTO DELL'ORDINAZIONE. SI AVVISA INOLTRE CHE DETERMINATI PIATTI NON POSSONO ESSERE PREPARATI ELIMINANDO SEMPLICEMENTE L'ALLERGENE POICHÉ LO STESSO RIENTRA IN MANIERA ESSENZIALE NELLA RICETTA.

IN ACCORDANCE WITH THE PROVISIONS OF THE EUROPEAN REGULATION N. 1169/2011 WE RECOMMEND CUSTOMERS WHO ARE AWARE OF PROBLEMS RELATED TO FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES TO SPECIFY IT WHEN ORDERING. WE ALSO ADVISE THAT CERTAIN DISHES CANNOT BE PREPARED BY SIMPLY ELIMINATING THE ALLERGEN SINCE IT IS AN ESSENTIAL PART OF THE RECIPE.

Per una più facile consultazione, in ogni portata del menù, sono segnalati in grassetto gli allergeni e/o prodotti congelati all'origine qualora non presenti nel mercato del fresco. Ampia e dettagliata informazione è presente in tabella.

For easier reference, in every menu item, ingredients containing allergens and / or frozen products are indicated in bold if they are not present in the fresh market. Extensive and detailed information is present in the table. The LEGEND is well indicated with the relative symbology to refer to.

Di seguito è ben indicata la LEGENDA con la relativa simbologia a cui far riferimento.

Il prodotto evidenziato contiene allergeni - *The product in parentheses contains allergens*

* *In the absence of fresh product we use frozen and / or frozen products of the highest quality.*

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.