

LA TERRAZZA

RISTORANTE PANORAMICO SAN MARINO

In ogni piatto, un pezzo di storia e un sorso di passione.
In every dish, a piece of history and a sip of passion



Dai un occhio all'articolo del
GAMBERO ROSSO sul nostro Ristorante.



SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE!



1 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, *Carya illionensis* 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.



2 SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.



3 SENAPE

Senape e prodotti a base di senape.



4 SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo e prodotti a base di sedano.



5 ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg 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.



6 LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini.



7 MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.



8 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 compreso destrosio. 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.



9 CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei.



10 UOVA

Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).



11 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.



12 ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi.



13 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.



14 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 €3,50 entrée, pane di nostra produzione - Service fee € 3.00 entrée, our homemade bread

LA TERRAZZA

I NOSTRI ANTIPASTI STARTERS

- Calamaro alla marinara, nero di seppia e salsetta di pane** € 17,00
Squid in tomato sauce, squid ink and bread sauce 8 11 14
- ✓ **Lattuga con chimichurri di peperone rosso, mais e capperi** € 15,00
Lettuce with red pepper chimichurri, corn and capers 13
- Tartare di manzo con maionese affumicata all'erba cipollina e verdure in agrodolce** € 16,00
Beef tartare with smoked chive mayonnaise and sweet and sour vegetables 10 13
- Uovo CBT con pesto di zucchine e menta, salsa al pecorino toscano** € 15,00
Low-temperature cooked egg with courgette and mint pesto, Tuscan pecorino sauce 10 14
- Vitello tonnato fondo di carne e capperi** € 16,00
Vitello tonnato with meat jus and capers 10 11

I NOSTRI PRIMI FIRST COURSES

- Tagliatella al ragù della tradizione romagnola** € 15,00
Tagliatelle with traditional Romagna ragù 2 8 10 14
- Cappellacci ricotta, mascarpone, spinaci, salsa al pomodoro e olio al basilico** € 18,00
Cappellacci filled with ricotta, mascarpone and spinach, tomato sauce and basil oil 8 10 14
- Tagliolini con canocchie, limone e mandorle** € 18,00
Tagliolini with mantis shrimp, lemon and almonds 1 10 14
- ✓ **Pappardelle integrali con funghi e stridoli** € 17,00
Wholegrain pappardelle with mushrooms and bladder campion 8 13
- Ravioli d'agnello con parmigiano, aceto balsamico e cicoria** € 18,00
Lamb ravioli with Parmigiano, balsamic vinegar and chicory 8 10 14

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



LA TERRAZZA

I NOSTRI SECONDI SECOND COURSES

**Manzo con fondo, susine fermentate e grigliate
con chips di grano saraceno**

Beef with jus, grilled fermented plums and buckwheat chips

€ 22,00

8

Agnello con fondo alla senape e limoni sotto sale e radicchio

Lamb with mustard jus, preserved lemons, and radicchio

€ 22,00

3

Pescato del giorno con cetrioli, pomodoro e ponzu

Catch of the day with cucumbers, tomatoes and ponzu sauce

€ 22,00

11

13

Pollo con cipollotti e spinaci grill e albicocca

Chicken with grilled spring onions, spinach and apricot

€ 20,00

10



Melanzana fondente con pinoli, menta e vino rosso

Melting aubergine with pine nuts, mint and red wine

€ 16,00

1

13

I NOSTRI CONTORNI SIDE DISHES

Patate arrosto alle erbe aromatiche

Roasted potatoes with aromatic herbs

€ 6,00

Insalata mista di stagione

Mixed seasonal salad

€ 7,00

Erbetta di campo ripassate

Sautéed wild greens

€ 7,00



LA TERRAZZA

PERCORSO DEL TERRITORIO

TRADITIONAL LOCAL MENU

€ 40,00

ENTRÉE

ANTIPASTO - STARTER

Uovo CBT con pesto di zucchine e menta, salsa al pecorino toscano

Low-temperature cooked egg with courgette and mint pesto, Tuscan pecorino sauce

PRIMO - FIRST COURSE

Tagliatella al ragù della tradizione romagnola

Tagliatelle with traditional Romagna ragù

SECONDO - SECOND COURSE

Pollo con cipollotti e spinaci grill e albicocca

Chicken with grilled spring onions, spinach and apricot

DESSERT

Dolce Tentazione

Sweet Temptation

il menù è inteso per tutti i commensali del tavolo

The menu is intended for all guests at the table

Coperto €3,50

Entrée, pane di nostra produzione

Service fee € 3.50

Entrée, our homemade bread



LA TERRAZZA

PERCORSO DEGUSTAZIONE TASTING JOURNEY

€ 50,00

ENTRÉE

ANTIPASTO - STARTER

**Tartare di manzo con maionese affumicata all'erba cipollina e
verdure in agrodolce**

*Beef tartare with smoked chive mayonnaise and sweet and sour
vegetables*

PRIMO - FIRST COURSE

**Cappellacci ricotta, mascarpone, spinaci, salsa al pomodoro e
olio al basilico**

*Cappellacci filled with ricotta, mascarpone and spinach, tomato sauce and
basil oil*

SECONDO - SECOND COURSE

**Manzo con fondo, susine fermentate e grigliate
con chips di grano saraceno**

Beef with jus, grilled fermented plums and buckwheat chips

PRE-DESSERT

DESSERT

Dolce tentazione

Sweet Temptation

il menù è inteso per tutti i commensali del tavolo

The menu is intended for all guests at the table

Coperto €3,50

Entrée, pane di nostra produzione

Service fee € 3.50

Entrée, our homemade bread



LA TERRAZZA

GREEN GOURMET

€ 45,00

ENTRÉE

ANTIPASTO - STARTER

Lattuga con chimichurri di peperone rosso, mais e capperi
Lettuce with red pepper chimichurri, corn and capers

PRIMO - FIRST COURSE

Pappardelle integrali con funghi e stridoli
Wholegrain pappardelle with mushrooms and bladder campion

SECONDO - SECOND COURSE

Melanzana fondente con pinoli, menta e vino rosso
Melting aubergine with pine nuts, mint and red wine

DESSERT

Banana Split
Banana Split

MENÙ BAMBINO

KIDS MENU

€ 16,00

Tagliatella al ragù
Tagliatella with ragù sauce.

5 8 10 14

Cotoletta di pollo alla milanese e patate steakhouse 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

10 14

Coperto €3,50

Entrée, pane di nostra produzione

Service fee € 3.50
Entrée, our homemade bread

