



terrae
by Iside De Cesare

M E N U

ANTIPASTI. *STARTERS*

Manzo, sedano rapa e caffè €26

Beef, celeriac and coffee

Carote, crudo di mare, anguilla affumicata €26

Carrots, seafood crudo, smoked eel

Velo di seppia "ripiena", dashi di ossobuco, menta €26

"Stuffed" cuttlefish, bone marrow dashi, mint

PRIMI. *FIRST COURSES*

"Cartellata" coniglio e peperoni €32

"Cartellata" pasta, rabbit and peppers

Bottoni "aglio, olio e peperoncino", zuppa di mare €32

Ravioli "garlic, Extra virgin olive oil and chilli", fish soup

Minestrone, consommé alle erbe, gnocchi di patate arrostiti €30

Minestrone, herbs consommé, roasted potatoes gnocchi

SECONDI. *MAIN COURSES*

Vitello arrosto, melanzana e pomodoro bruciato €42

Roasted veal, aubergine, burnt tomato

Pescato del giorno, zucchine in scapece, salsa Champagne €45

Catch of the day, "scapece" courgette, Champagne sauce

Piccione farcito, radicchio in conserva €45

Filled pigeon, preserved Radicchio

Selezione di formaggi dal nostro carrello €20

Cheese selection from our trolley

DOLCI. *DESSERTS*

Armagnac, nocciole, chantilly e vaniglia €15

Armagnac, hazelnut, chantilly cream and vanilla

Ricotta, agrumi, semolino e sfogliatella €15

Ricotta, citrus, semolina, sfogliatella

Sfoglia al cacao, albicocca e caffè €15

Cocoa millefeuille, apricot and coffee

MENU DEGUSTAZIONE *TASTING MENU*

TERRAE

4 portate €100

4 courses

Abbinamento vini 3 calici €60

Wine pairing 4 glasses

MAREE

8 portate €150

8 courses

Abbinamento vini 4 calici €75

Wine pairing 6 glasses

TERRAE & MAREE

6 portate a mano libera dallo chef €120

6 courses

Abbinamento vini 4 calici €70

Wine pairing 4 glasses

Coperto €5 pp

€5 cover charge pp

Da Martedì a Sabato 19:30 | 21:30

From Tuesday to Saturday 7:30 pm | 9:30 pm