

# *terrae*

by Iside De Cesare



## M E N U

### ANTIPASTI. *STARTERS*

- Animella, carote e cardamomo €26  
*Veal sweetbread, carrots and cardamom*
- Crudo di mare, consommé di sgombro affumicato, mano di Buddha €26  
*Seafood crudo, smoked mackerel consommé, Buddha's hand*
- Calamaro, carciofo in conserva e menta €26  
*Squid, preserved artichoke and mint*

### PRIMI. *FIRST COURSES*

- Risotto alle erbe e lumachine al verde €32  
*Risotto, whelks and herbs*
- Bottoni "aglio, olio e peperoncino", zuppa di mare €32  
*Ravioli "garlic, extra virgin olive oil and chilli", fish soup*
- Eliche, coniglio, peperoni e jus alla cacciatora €32  
*Eliche, rabbit, pepper and "cacciatora" jus*

### SECONDI. *MAIN COURSES*

- Manzo, cipolline e fiori di zucca €45  
*Beef, bottom onion and courgette flower*
- Pescato del giorno, tapioca, sedano, salsa Champagne e limone €45  
*Catch of the day, tapioca, celery, Champagne sauce and lemon*
- Faraona farcita e primizie €45  
*Filled guinea fowl, seasonal vegetables*
- Selezione di formaggi dal nostro carrello €20  
*Cheese selection from our trolley*

### DOLCI. *DESSERTS*

- Caffè e Sambuca €15  
*Coffee and Sambuca*
- Ricotta, agrumi, semolino e sfogliatella €15  
*Ricotta, citrus, semolina, sfogliatella*
- Fragole, panna e Champagne €15  
*Strawberries, cream and Champagne*

## MENU DEGUSTAZIONE *TASTING MENU*

### TERRAE e MAREE

6 portate €130

*6 courses*

Abbinamento vini 4 calici €75

*Wine pairing 4 glasses*

### IMPRONTE

5 portate €110

*5 courses*

Abbinamento vini 3 calici €55

*Wine pairing 3 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*