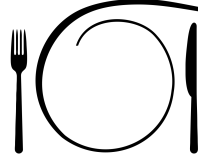


# La Terrasse



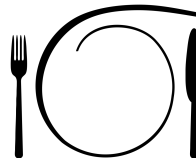
## Antipasti - Starters

Carpaccio di manzo affumicato su croccantezza di puntarelle Smoked beef carpaccio with chicory	10,00 €
Selezione di affettati nostrani, Pecorino e crostini Typical Tuscan starters (ham, salami, other slices , Pecorino cheese and flavoured roasted breads)	10,00 €
Flan di patate e Finocchiona IGP con crema al Pecorino Potato and Finocchiona flan in a cream of Pecorino cheese	8,00 €
Cacio fritto, mousse di cicoria e pere in acquavite Fried cheese, chicory mousse and pears flavored with grappa	8,00 €

## Le nostre proposte di pesce - Sea food

Polpo al cubo Octopus with his mayonnaise	14,00 €
Tavolozza di mare Selection of sea food starters	14,00 €
Tartara di tonno alla siciliana Tuna tartar with capers, olives, basil and dried tomatoes	14,00 €
Tartar di salmone con mela verde e fragole Salmon tartar with apples and strawberries	14,00 €
Gran Plateau Gran Plateau (selction of raw fish)	32,00 €
Ostriche Fine de Claire	2,50€ al pz

# La Terrasse



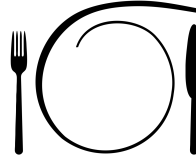
## Primi piatti - First courses

Tagliolini al tartufo Thin flat noodles with truffle	14,00 €
Pappardelle al sugo toscano Wide strips of homemade pasta with Tuscan beef ragout	8,00 €
Pici cacio, pepe e asparagi Pici pasta with cheese, pepper and asparagus	8,00 €
Tortelli ripieni di ricotta e spinaci al pesto di pistacchio Tortelli pasta stuffed with ricotta cheese and spinach in a sauce of pistachios	8,00 €

## I nostri primi di pesce - Sea food

Risotto al basilico, con stracciatella di Bufala e crudo di tonno Rice with basil, stracciatella cheese and tuna tartar	12,00 €
Chitarrini alla carbonara di Gambero Rosso con fiori di zucca e lime Chitarrini pasta with egg, courgette flowers, cheese and red prawns	12,00 €
Orecchiette con caponata di verdure e Rana pescatrice Orecchiette pasta with vegetables and monkfish	12,00 €
Spaghetti aglio, olio, peperoncino, frutti di mare e bottarga Spaghetti pasta with garlic, chili, seafood and bottarga	12,00 €
Paccheri con pomodorini confit, rucola e salmone selvaggio Paccheri pasta with cherry tomatoes confit, rocket salad and salmon	12,00 €

# La Terrasse



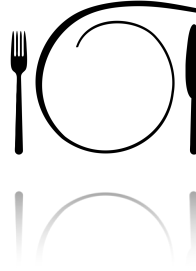
## Secondi piatti - Main courses

Costine di maiale iberico con BBQ artigianale alle mele Pork ribs with homemade apple BBQ	16,00 €
Filetto di manzo alla Rossini Grilled beef fillet with foie gras, truffle and potatoes roost	22,00 €
Tagliata di manzo con capperata (capperi ,aglio, acciuga e prezzemolo) Sliced beef steak in a sauce of capers, garlic, anchovies and parsley	16,00 €
Stinco di agnello ai mirtilli Lamb shank with blueberries	16,00 €
Bistecca alla fiorentina Florentine T-Bone steak	43,00 €/Kg
Ossobuco brasato con verdure Marrowbone braised with vegetables	16,00 €

## I nostri secondi di pesce - Sea food

Zuppa di pesce al nero di seppia Soup with cuttlefish ink, crustaceans, mollusks and slice of fresh fish	16,00 €
Tataki di tonno al sesamo Tuna tataki in a sesame crust	16,00 €
Salmone in crosta di curry e pistacchi Salmon in a pistachio and curry crust	18,00 €
Trancio di pescato del giorno con panure di asparagi e patate Slice of fresh fish with asparagus and potato panure	18,00 €

# *La Terrasse*



## Contorni - Side dishes

Spinaci saltati con aglio, olio e peperoncino Sautéed spinach with garlic, oil and chili pepper	5,00 €
Fagioli cannellini all'olio extravergine d'oliva Cannellini beans in extravirgin olive oil dressing	5,00 €
Verdure grigliate (peperoni, zucchine, radicchio, etc.) Grilled vegetables (peppers, courgettes, chicory, etc.)	5,00 €
Patate fritte French fries	5,00 €
Sformato di verdure di stagione Pudding season vegetables	5,00 €
Patate al forno con rosmarino Baked potatoes with rosemary	5,00 €
Insalate Selection of salad	5,00 €

## Baby menù - Only for babies

Tortellini panna e prosciutto Tortellini pasta with cream and ham	7,00 €
Hamburger di manzo con patate fritte Beef burger with french fries	7,00 €
Pizza Margherita Pizza tomato and mozzarella cheese	7,00 €



## I nostri dolci fatti in casa - Homemade desserts

Millefoglie scomposto con crema chantilly e frutta fresca Millefeuille with fresh fruits and Chantilly cream	5,00 €
Cremoso al pistacchio con crumble al cacao Creamy pistachio with cocoa crumble	5,00 €
Zuppa inglese Trifle	5,00 €
Torta al cioccolato e caffè Chocolate and coffee cake	5,00 €
Crema catalana con sigaro di cioccolato al rum Catalan cream with chocolate and rum biscuit	5,00 €
Cantucci e Vin Santo Toscano Tuscan sweet biscuit with Tuscan Vin Santo	5,00 €
Ananas Pineapple	5,00 €