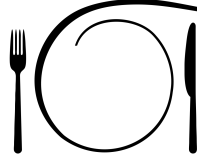


La Terrasse



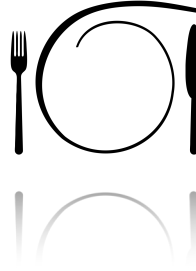
Antipasti - Starters

Battuta di filetto	15,00 €
Fillet beef tartar with onion, capers, dried tomatoes, anchovies and honey mustard	
Selezione di affettati nostrani, Pecorino e crostini	10,00 €
Typical Tuscan starters (ham, salami, other slices , Pecorino cheese and flavoured roasted	
Tortino di pere, Pecorino di Pienza e tartufo	8,00 €
Pie of pears, pecorino cheese and truffle	
Prosciutto e melone	8,00 €
Ham and melon	
Caprese di Bufala	8,00 €
Caprese salad made with tomato and mozzarella di Bufala cheese	

Le nostre proposte di pesce - Sea food

Polpo al bloody mary	15,00 €
Octopus with bloody mary	
Tavolozza di mare	16,00 €
Selection of sea food starters	
Tartara di tonno con sedano e pesca	14,00 €
Tuna tartar with celery and peach	
Tartara di salmone con mela verde e pepe rosa	14,00 €
Salmon tartar with apples and pink pepper	
Gran Plateau	35,00 €
Gran Plateau (selection of raw fish)	
Ostriche Fine de Claire	3,00€ al pz

La Terrasse



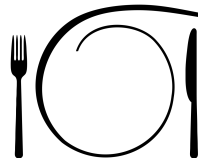
Primi piatti - First courses

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 all'aglione Pici pasta with spicy tomato and Tuscan garlic	8,00 €
Tortelli ripieni di ricotta e spinaci su crema di rapa rossa e semi di papavero Tortelli pasta stuffed on red beetroot cream and poppy seeds	8,00 €

I nostri primi di pesce - Sea food

Risotto al nero di seppia Rice with cuttlefish ink	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 al basilico con stracciata di Bufala e crudo di tonno Orecchiette pasta with basil, stracciata di Bufala cheese and tuna tartar	12,00 €
Linguine agli scampi Linguine pasta with scampi	12,00 €
Paccheri al ragù di zucchine e baccalà Paccheri pasta with courgettes and cod	12,00 €

La Terrasse



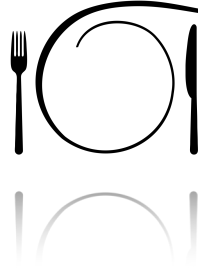
Secondi piatti - Main courses

Petto di anatra al wasabi Duck breast with wasabi sauce	16,00 €
Tagliata di manzo con capperata (capperi, aglio, acciuga e prezzemolo) Sliced beef steak in a sauce of capers, garlic, anchovies and parsley	16,00 €
Costolette di agnello allo scottadito Grilled lamb chops	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

Catalana di crostacei Boiled scampi and prawns with raw vegetables	20,00 €
Tataki di tonno al sesamo Tuna tataki in a sesame crust	18,00 €
Salmone con panure all'arrabbiata su crema di piselli Salmon in a bread, chili pepper, garlic and parsley crust in a peas sauce	18,00 €
Trancio di pescato del giorno alla mediterranea Slice of fresh fish with capers, cherry tomatoes, olives, basil and potatoes	18,00 €

La Terrasse



Contorni - Side dishes

Spinaci saltati con aglio, olio e peperoncino Sautéed spinach with garlic, oil and chili pepper	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 €
Tiramisù Tiramisù	5,00 €
Torta al cioccolato e caffè Chocolate and coffee cake	5,00 €
Tris di cannolo siciliano Selection of Sicilian cannoli	5,00 €
Cantucci e Vin Santo Toscano Tuscan sweet biscuit with Tuscan Vin Santo	5,00 €
Ananas Pineapple	5,00 €