



Menu

ANTIPASTI APPETIZERS

Baccalà* mantecato con cialda di tapioca al basilico e crema di pane

Creamed salt cod with basil tapioca wafer and bread cream*

2, 3, 5, 9, 12, 14

€25

Tartare di manzo** affumicato con salsa Worcestershire e

cipolla agrodolce

*Smoked beef tartare** with Worcestershire sauce and sweet-and-sour*

onion

1, 2, 12, 13

€26

Carpaccio di spigola** con colatura di alici e sedano croccante

*Sea bass** carpaccio with anchovy essence and crunchy celery*

2, 5, 12

€26

Spaghetti di seppia** con cipollotto, estratto di mela verde

e sedano rapa

*Cuttlefish** "spaghetti" with spring onion, green apple extract and*

celeriac

2, 5, 12, 13

€26



Parmigiana di melanzane e basilico

Eggplant parmigiana with basil

1, 2, 3

€20



Millefoglie** di verdure con provola affumicata

*Vegetable millefeuille** with smoked provola cheese*

9, 12

€21

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Spaghetti alle vongole** veraci e bottarga di muggine

*Spaghetti with clams** and mullet bottarga*

4, 7, 9, 13, 14

€30

Risotto al burro alle alici, gel di prezzemolo riccio e limone candito

Butter anchovies risotto, curly parsley gel and candied lemon

2, 3, 5, 12, 13

€31

Linguine al ragù di cernia** con concassé di pomodoro ramato e basilico baby

*Linguine with grouper** ragù with tomato concassé and baby basil*

4, 5, 7, 9, 13, 14

€30

Ravioli ripieni al parmigiano in salsa di carne al ragù bianco, pistacchi e pomodorini canditi

Parmesan-filled ravioli with white meat ragù, pistachios and candied cherry tomatoes

1, 2, 3, 7, 9, 12, 13, 14

€28



Spaghetti con crema di zucchine** e pomodorini confit

*Spaghetti with zucchini cream** and confit cherry tomatoes*

2, 9, 13

€25



Ravioli* al formaggio burro e salvia con limone candito e polvere di pomodoro

Ravioli with cheese, butter and sage with candied lemon and tomato powder*

1, 2, 3, 9, 12, 13, 14

€25

Tutte le nostre paste sono realizzate con semole selezionate del prestigioso Pastificio Benedetto Cavalieri, eccellenza pugliese dal 1918.

All our pasta dishes are crafted using selected semolina from the renowned Benedetto Cavalieri Pasta Mill, an Apulian excellence since 1918.

LA TRADIZIONE ROMANA

Carbonara

*Pasta with eggs, jowls guanciale, roman Pecorino cheese
and black pepper*

3, 9, 14

€21

Amatriciana

*Pasta with tomato sauce, jowls guanciale, roman Pecorino cheese
and black pepper*

3, 9

€21

Gricia

Pasta with Pecorino cheese, jowls guanciale, black pepper

3, 9

€21

Cacio & Pepe

Pasta with Pecorino cheese, black pepper

2, 3, 7, 9, 14

€21

Saltimbocca alla romana con cicoria

Saltimbocca alla romana with chicory

9, 13

€24

SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Trancio di ricciola scottata, corallo al nero di seppia, estratto di pomodoro confit e maionese all'acqua di polpo
Seared amberjack fillet, squid ink coral, confit tomato extract and octopus water mayonnaise
4, 5, 9, 12
€29

Filetto di manzo** alla brace con mantecato di patate affumicate
*Grilled beef fillet** with smoked mashed potatoes*
2, 7, 12, 13
€38

Polpo* al sakè con pesto di mandorle e capperi
Octopus with sake, almond and caper pesto*
1, 2, 4, 7, 9, 13
€29

Baccalà* all'acqua pazza
Cod cooked "all'acqua pazza" style*
2, 5, 12, 13
€30

 Strudel di verdure** con pomodorini, olive e pinoli
*Vegetable strudel** with cherry tomatoes, olives and pine nuts*
1, 2, 7, 9, 12, 13, 14
€24

 Hamburger di ceci** con cicoria ripassata
*Chickpea burger** with sautéed chicory*
1, 2, 3, 9, 12, 13, 14
€18

CONTORNI *SIDE DISHES*

Pomodorini con sale, olio e origano

Cherry tomatoes with salt, olive oil and oregano

€9

Patate speziate al forno

Spicy roasted potatoes

€9

Cicoria** ripassata, aglio, olio e peperoncino

*Sautéed chicory** with garlic, oil and chili*

€9

Insalata mista con carote, pomodorini e finocchi

Mixed salad with carrots, cherry tomatoes and fennel

€9

DESSERTS

Tiramisù Tradizionale**

*Traditional Tiramisù***

2, 3, 9, 14

€12

Tagliata di frutta fresca di stagione

Fresh seasonal fruit

€12

Dacquoise alle nocciole, caramello salato, crema alla vaniglia**
e popcorn caramellati

*Hazelnut dacquoise with salted caramel, vanilla cream** and
caramelized popcorn*

1, 2, 3, 7, 9

€14

Panna cotta al cocco e passion fruit

Coconut panna cotta with passion fruit

3, 13

€12

Gelati* (cioccolato, nocciola, fragola, limone, crema)

Ice cream (chocolate, hazelnut, strawberry, lemon, vanilla)*

1, 2, 3, 7, 14

€10

LISTA ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

Elenco allergeni: 1. Arachidi e derivati - 2. Frutta con guscio
3. Latte e derivati - 4. Molluschi e derivati - 5. Pesce e derivati
6. Sesamo e derivati - 7. Soia e simili - 8. Crostacei e derivati
9. Glutine e derivati - 10. Lupini e derivati - 11. Senape e derivati
12. Sedano e derivati - 13. Anidride solforosa e solfiti - 14. Uova e derivati

* Prodotti congelati all'origine

** Prodotti abbattuti in casa

Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGEN LIST

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.

Allergen list: 1. Peanuts - 2. Nuts / Shell fruits - 3. Milk - 4. Molluscs
5. Seafood / Fish - 6. Sesame seeds - 7. Soybeans - 8. Crustaceans
9. Cereals Containing Gluten - 10. Lupin - 11. Mustard - 12. Celery
13. Sulphur dioxide and sulphites - 14. Eggs

**Originally Frozen Product*

***Blast Chilling Products*

Raw materials - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.



Your View on Rome



Via Nazionale, 82 - 00184 Rome



@terrazzamonti



Terrazza Monti