



ANTIPASTI - STARTERS

| | |
|---|--------|
| Involtini di melanzane grigliate al sugo di pomodoro <i>Eggplant roasted rolls with tomato sauce</i> | €12,00 |
| Funghi Cardoncelli* arrosto su fonduta di caciocavallo <i>Roasted Cardoncelli* mushrooms on a caciocavallo fondue</i> | €12,00 |
| Polpo* scottato con spinaci e cipolla su crema di patate <i>Sea-baked* octopus on a potato cream with spinach, onion</i> | €15,00 |
| Baccala fritto su vellutata di ceci e paprika <i>Fried cod on a chickpea cream and paprika</i> | €16,00 |
| Degustazione di salumi e formaggi locali (per 2 persone) <i>Tasting of local cold cuts and cheeses (for 2 people)</i> | €26,00 |

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

| | |
|---|--------|
| Purea di fave bianche e cicorie, olio EVO e crostini di pane <i>White broad bean puree with chicory, evo oil, croutons</i> | €15,00 |
| Orecchiette con cime di rapa e acciuga <i>Orecchiette pasta with turnip tops</i> | €15,00 |
| Cappellaccio con ripieno di verdure su crema di zucchine e pomodoro confit <i>Cappellacci pasta with vegetable filling on a courgette base and confit tomatoes</i> | €16,00 |
| Pacchero con Scorfano* e il suo sugo al pomodoro fresco <i>Pacchero pasta with Scorfano fish* and its tomato sauce</i> | €22,00 |

SECONDI PIATTI - SECOND DISHES

| | |
|--|--------|
| Tagliata di pollo con cipolla rossa, insalatina <i>Lemon chicken scallops with red onion, salads</i> | €15,00 |
| Filetto di orata* in crosta di zucchine, insalatina <i>Zucchini crusted sea bream fillet*, salads</i> | €18,00 |
| Tagliata di Angus* con rucola, grana e pomodorini <i>Sliced meat* with rocket, parmesan and cherry tomatoes</i> | €20,00 |
| Trancio di pesce spada* con pomodori, limone e olive <i>Grilled swordfish* steak with tomatoes, lemon, olives</i> | €22,00 |

CONTORNI - SIDE DISHES

| | |
|--|-------|
| Zucchine "alla poverella" | €5,00 |
| Verdure cotte - <i>Cooked Vegetables</i> | €5,00 |
| Insalata mista - <i>Mixed salad</i> | €5,00 |
| Patate al forno - <i>Baked Potatoes</i> | €5,00 |

DESSERT

| | |
|---|-------|
| Cannoli della casa - <i>Homemade cannoli</i> | €6,00 |
| Tiramisù della casa - <i>Homemade Tiramisu</i> | €6,00 |
| Gelato della tradizione - <i>Traditional ice cream</i> | €6,00 |
| Frutta fresca di stagione - <i>Fresh seasonal fruit</i> | €6,00 |

COCKTAIL & APERITIVO

| | |
|--|-------|
| Tris di stuzzichini - <i>Trio of appetizers</i> | €5,00 |
| Flute di Prosecco, Calice di Vino (Cantine Polvanera) <i>Wine or Prosecco glass</i> | €5,00 |
| Spritz (Aperol, Campari, Limoncello), Gin Tonic, Mojito, Negroni | €7,00 |

CAFFETTERIA & SPIRITS

| | |
|--|-------|
| Espresso | €1,00 |
| Cappuccino, Americano, Latte macchiato | €2,00 |
| Amaro, Limoncello | €3,00 |
| Grappa | €4,00 |
| Rum, Whisky, Cognac, Brandy | €6,00 |

MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

| | |
|---|-----------------|
| Percorso gastronomico di terra o mare (3 o 4 portate) <i>Gastronomic journey of land or sea (3 o 4 dishes)</i> | € 35,00 / 45,00 |
|---|-----------------|

Servizio - Service € 2,50

*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotto surgelato di prima scelta. E' diritto dell'Ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala. - *In case of unavailability, fresh products may be replaced with frozen products. The guest should get detailed information from the staff.

www.terrazzagoffredo.it