

Our Restaurant welcomes you every day from 12.00 pm to 3.00 pm and from 7.00 pm to 10.30 pm.  
*Notre Restaurant vous accueille tous les jours de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 22h30.*

Our Chef will surprise your taste buds with his summer dishes **'Signature'**  
*Notre Chef surprendra vos papilles avec ses plats d'été **'Signature'***

**- Beef tartare "Marango", lingot of Calvisius Caviar, seaweed violet potato confit and organic egg emulsion**  
*Tartare de bœuf "Marango", pressé de caviar Calvisius,  
pomme de terre vitelotte confite aux algues et émulsion d'œuf bio*

**- Creamy Risotto with buffalo stracciatella, lobster sauce and tomato powder**  
*Risotto Crémeux à la stracciatella de bufflonne, émincé de homard, poudre de tomate*

**- Escalope of Turbot, panzanella salad of quinoa, Cantaloupe melon and tomato gazpacho**  
*Escalope de Turbot, salade de quinoa façon "panzanella", gaspacho de tomate et melon Cantaloup*

Giuseppe D'Alessio  
Chef de Cuisine



We will be pleased to meet your special meal requests not listed on the menu. Please kindly inform us in advance.

*Nous sommes à votre écoute pour toutes demandes de plats particuliers ne figurant pas sur notre carte.  
Merci de bien vouloir nous en avvertir à l'avance.*

#### INFORMATION TO CUSTOMERS AFFECTED BY FOOD ALLERGIES

Dear customer, we inform you that the food used in our restaurant is natural and genuine. Among the ingredients used, some of them can cause allergies or intolerances. For this reason, it is important that anyone who is or think to be intolerant or allergic to any food or ingredient, asks the staff at the restaurant for the List of Ingredients of the dishes served, allergens included. (Reg. CE 25/10/2011, n. 1169/2011)

#### INFORMATIONS AUX CLIENTS SOUFFRANT D'UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE

Nous informons notre aimable clientèle que les produits utilisés dans notre restaurant sont totalement naturels. Parmi les ingrédients utilisés, certains peuvent provoquer des allergies ou des intolérances. Il est donc important que quiconque est ou pense être intolérant ou allergique à un aliment ou à un ingrédient, demande au personnel du restaurant la Liste des Ingrédients des plats servis, y compris des allergènes. (Reg. CE 25/10/2011, n. 1169/2011)

To maintain the high quality of our products, we use the blast chilling method. (Reg. CE n. 852/04)

Afin de maintenir la haute qualité de nos produits, nous utilisons la technique de refroidissement rapide.

(Reg. CE n. 852/04)



Net Prices in Euros / Prix Nets en Euros

## Our Selection of Caviars ∞ Notre Sélection de Caviars



Caviar Calvisius is produced in Calvisano, a typical small town in a valley of Brescia, where precious and pure water sources support the farming of sturgeon; the White Sturgeon, the "prince fish" of high-end restaurants and exquisite, and exclusive Beluga are part of this prestigious species. In all its complexity, the secret is actually quite simple: just as the quality of champagne is first and foremost given by the type of vine, the quality of Calvisius sturgeons is also closely linked to the habitat in which they grow and breed. Indeed, the utmost attention and care is paid to ensure the natural environment remains uncontaminated.

*Calvisius propose des produits en provenance de Calvisano, une bourgade typique de la plaine bresciane, où des sources d'eau pure permettent l'élevage des plus prestigieuses espèces d'esturgeons : l'Esturgeon Blanc, « poisson roi » de la restauration haut de gamme et le très prestigieux Beluga. Dans sa complexité, le secret est simple : comme la qualité d'un champagne naît avant tout de la vigne, la qualité des esturgeons dépend de l'habitat où il vivent. La plus grande attention est dédiée à la préservation de l'environnement naturel non contaminé.*


Caviar Oscietra Royal 10 gr.	40 €
Caviar Tradition 10 gr.	35 €
Caviar Siberian 10 gr.	35 €
Tasting of 3 types of caviar 30 Gr. Oscietra Royal, Tradition, Siberian	95 €

According to the tradition, the caviar is served with its side dish.  
*Selon la tradition, le caviar vous sera servi avec ses accompagnements.*

# Les Entrées

Porcini mushrooms variation with crispy celery  
with carrot and almond mousse 22

*Déclinaison de cèpes et céleri croquant  
mousse des carottes et amandes*

 Beef tartare “Marango”, lingot of Calvisius Caviar,  
seaweed violet potato confit and organic egg emulsion 35

*Tartare de bœuf “Marango”, pressé de caviar Calvisius,  
pomme de terre vitelotte confite aux algues et émulsion d'œuf bio*

Prawns and calf's head carpaccio salad,  
bottarga and green aromatic sauce 34

*Gambas de méditerranée poêlées,  
salade de tête de veau, poutargue et sauce verte*

“Tuna” of grey rabbit from Carmagnola,  
liquid salad with lamb's lettuce and rocket,  
sweet and sour watermelon and goat cheese cream 28

*Pressé “thon de lapin” gris de Carmagnola, salade liquide de mâche et roquette  
avec pastèque à l'aigre-doux et crème de fromage de chèvre*

Crab meat with salmon caviar,  
buffalo mozzarella cream, avocado and blinis 37

*Chair de crabe et caviar de saumon,  
crème de mozzarella de bufflonne, avocat et blinis*

# Les Pâtes

Organic Khorasan spaghetti KAMUT®,  
black garlic of Voghiera, cream of eggplant and ricotta salata 19

*Spaghetti bio au blé Khorasan KAMUT®, crème d'aubergine,  
ricotta salée et ail noir de Voghiera*

Seafood composition in sardinian fregola pasta  
with cherry tomatoes, candied lemon and basil oil coulis 24

*Pâtes sardes "fregola" aux parfums de la mer,  
tomates cerises et citron confit, coulis de basilic*

Rice ravioli stuffed with "ossobuco" veal stew,  
with cream of saffron and "gremolata" 24

*Raviolis de riz farcis de ragoût de tronçon de veau "osso buco", cuits à la vapeur,  
avec crème de safran et "gremolata"*

Organic "Conchiglioni" pasta, mascarpone and zucchini cream,  
celery extract and raw red prawns from Mazara del Vallo \* 29

*\*blast chilling on boats*

*Pâtes "Conchiglioni" de farine bio, farcies à la crème de mascarpone et courgettes,  
avec cru de gambas rouges de Mazara del Vallo\* et extrait de céleri*

*\*produit surgelé en mer pour préserver la qualité*

## Dans La Pure Tradition Romaine

Bigoli pasta with guanciale amatriciano,  
baked cherry tomatoes, pecorino romano 19

*Pâtes bigoli artisanales au guanciale amatriciano,  
tomates cerises rôties au four, pecorino romano*

Mezzi rigatoni carbonara with seasonal truffle 19

*Mezzi rigatoni carbonara à la truffe de saison*

# Les Risottos

Creamy risotto with buffalo stracciatella, lobster sauce and tomato powder 29

*Risotto crémeux à la stracciatella de bufflonne et poudre de tomate, émincé de homard*

Creamy porcini and licorice risotto, with meat extract 25

*Risotto crémeux aux cèpes et parfumé à la réglisse, avec extrait de viande*



# Les Poissons

## Et Les Crustacés

Citrus Marinated Umbrine Filet, 35  
chanterelle mushrooms with cream of zucchinis and crispy flowers,  
orange and Extra Virgin olive oil emulsion

*Filet de ombrine mariné aux agrumes,  
girolles à la vapeur, crème de courgettes et fleurs croustillantes,  
émulsion à l'orange et à l'huile d'olive extra vierge*

Red mullet filets and guanciaie, 35  
mussels in pepper broth, escarole and candied Pachino tomato

*Filets de rouget et "guanciaie" croustillant, scarole poêlée,  
moules au poivre à l'italienne et tomates cerises confites*

Escalope of Turbot, 39  
"panzanella" salad of Quinoa  
Cantaloupe melon and tomato gazpacho

*Escalope de Turbot,  
Salade de quinoa façon "panzanella"  
gaspacho de tomate et melon Cantaloup*



\* 'La Terrasse Cuisine & Lounge' is associated with organizations that protect the survival of endangered species, and has chosen to take them off from the menu.

\* 'La Terrasse Cuisine & Lounge' s'associe aux différents organismes qui luttent pour la survie des espèces en voie d'extinction, telle que le thon rouge, et a choisi de le supprimer de sa carte.

# Les Viandes

## Et Les Volailles

Grilled 'Pezzata Rossa' tenderloin medallion, 39  
jerusalem artichoke and potato millefeuille,  
spring onion, seasonal truffle

*Médaille de filet de 'Pezzata Rossa' grillé,  
millefeuille de pommes de terre et topinambours,  
petits oignons nouveaux rôtis et truffe de saison*

Roasted milk-fed veal filet, 33  
sautéed wild mushrooms and violet potatoes

*Filet de veau de lait rôti,  
poêlée de champignons des bois et pommes de terre vitelotte*

Roasted pigeon chest with crispy pastry and vegetables, 35  
spinach, glazed carrots and brined plums

*Suprême de pigeon poêlée et croquant aux légumes,  
carottes nouvelles glacées, épinards et prunes en saumure*

## The Fish Degustation Menu ➤ Les Créations de la Mer en Dégustation

Mise en Bouche

★★★★

Prawns and calf's head carpaccio salad,  
bottarga and green aromatic sauce

*Gambas de méditerranée poêlées,  
salade de tête de veau, poutargue et sauce verte*

★★★★

Crab meat with salmon caviar,  
buffalo mozzarella cream, avocado and blinis

*Chair de crabe et caviar de saumon,  
crème de mozzarella de bufflonne, avocat et blinis*

★★★★

Creamy risotto with buffalo stracciatella,  
lobster sauce and tomato powder

*Risotto crémeux à la stracciatella de bufflonne,  
poudre de tomate, émincé de homard*

★★★★

Red mullet filets and guanciaie,  
mussels in pepper broth, escarole and candied Pachino tomato

*Filets de rouget et guanciaie croustillant, scarole poêlée,  
moules au poivre à l'italienne et tomates Pachino confites*

★★★★

Escalope of Turbot, "panzanella" salad of Quinoa,  
Cantaloupe melon and tomato gazpacho

*Escalope de Turbot, salade de quinoa façon "panzanella"  
gaspacho de tomate et melon Cantaloup*

★★★★

pre-dessert

*Pré dessert*

★★★★

Assorted desserts of Giuseppe

*Assiette gourmande de douceurs du Chef*

105 € per person, Beverage excluded

155 € per person with Food & Wine Pairing

Our Sommelier suggests a Selection of 4 Wines by the Glass (10 cl) to pair with dishes.

Minimum for 2 People - Net Prices in Euros

*105 € par personne, Boissons non Comprises*

*155 € par personne, avec Accord Mets et Vins*

*Notre Sommelier conseille une sélection de 4 Verres de Vins (10 cl) en accords avec les mets.*

*Minimum pour 2 Personnes - Prix Nets en Euros*

## The Meat Degustation Menu ➤ Les Créations de la Terre en Dégustation

### Mise en Bouche

★★★★

Beef tartare “Marango”, lingot of Calvisius Caviar  
seaweed violet potato confit and organic egg emulsion

*Tartare de bœuf “Marango“, pressé de caviar Calvisius,  
pomme de terre vitelotte confite aux algues et émulsion d'œuf bio*

★★★★

“Tuna” of grey rabbit from Carmagnola, liquid salad with lamb’s lettuce and rocket,  
sweet and sour watermelon and goat cheese cream

*Pressé “thon de lapin” gris de Carmagnola, salade liquide de mâche et roquette  
avec pastèque à l'aigre-doux et crème de fromage de chèvre*

★★★★

Creamy porcini mushrooms and licorice risotto,  
with meat extract

*Risotto crémeux aux cèpes et parfumé à la réglisse,  
avec extrait de viande*

★★★★

Roasted pigeon chest with crispy pastry and vegetables,  
spinach, glazed carrots and brined plums

*Suprême de pigeon poêlée et croquant aux légumes  
carottes nouvelles glacées, épinards et prunes en saumure*

★★★★

Trip around italian & french cheeses,  
walnut bread toast & fruit mustard

*Voyage autour de 4 Fromages Italiens et Français Affinés,  
Pain Toasté aux Noix & Moutarde de Fruits*

★★★★

pre-dessert

*Pré dessert*

★★★★

Assorted desserts of Giuseppe

*Assiette gourmande de douceurs du Chef*

95 € per person, Beverage excluded

145 € per person with Food & Wine Pairing

Our Sommelier suggests a Selection of 4 Wines by the Glass (10 cl) to pair with dishes.

Minimum for 2 People - Net Prices in Euros

*95 € par personne, Boissons non Comprises*

*145 € par personne, avec Accord Mets et Vins*


*Notre Sommelier conseille une sélection de 4 Verres de Vins (10 cl) en accords avec les mets.*

*Minimum pour 2 Personnes - Prix Nets en Euros*



# Les Fromages Affinés

## Et Desserts Gourmands

Trip Around 4 italian & french cheeses, walnut bread toast & fruit mustard	19
<i>Voyage autour de 4 fromages italiens et français affinés, pain toasté aux noix &amp; moutarde de fruits</i>	
Choice of parisienne pastries, seasonably : macarons' variety, 'tatin' apple pie, fresh fruit tartlet, (...)	15
<i>Nos pâtisseries 'parisiennes', selon les fruits de saison : variété de macarons, tarte tatin aux pommes, tartelettes aux fruits frais, (...)</i>	
Giuseppe D'Alessio's cheeky Tiramisu, home made ice cream	15
<i>Le traditionnel Tiramisù façon Giuseppe D'Alessio, quenelle de glace maison</i>	
Peach soup and crispy coconut, with buffalo ricotta and Amalfi lemon	15
<i>Croquant à la noix de coco, ricotta de bufflonne et citron d'Amalfi, soupe de pêches</i>	
Mango Variation, red berry coulis 100 kcal	15
<i>Variation de mangue, coulis aux fruits rouges</i>	
'Assiette gourmande', Chef's selection of mini'desserts	19
<i>'Assiette gourmande', Notre sélection de mini desserts</i>	
Home made ice cream & sorbet selection	15
<i>Nos glaces et sorbets maison</i>	
 Fresh fruit platter	15
<i>Découpe de fruits frais de saison</i>	

Guida Michelin 2015  
'Top Class Comfort' - 3 Forks  
*'Top Class Comfort' - 3 Fourchettes*

Tripadvisor 2015  
'Certificate of Excellence'  
*'Certificat d'Excellence'*

Prix Villégiature 2013  
'Best Hotel Terrace in Europe'  
*'Meilleure Terrasse d'hôtel en Europe'*

World Luxury Hotel Awards 2013  
'Best Luxury Rooftop View Hotel in Europe'  
*'La plus belle Vue de Terrasse d'Hôtel de Luxe en Europe'*

*Life is Magnifique in Rome!*

La Terrasse Cuisine & Lounge   
c/o SOFITEL ROME VILLA BORGHESE  
Via Lombardia, 47 - 00187 Rome - ITALY  
Tel. +39 06 47 80 22 999  
E-mail: [h1312-fb1@sofitel.com](mailto:h1312-fb1@sofitel.com)  
[www.sofitel.com](http://www.sofitel.com)