

Il nostro Ristorante vi accoglie tutti i giorni dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 22.30.

Il nostro Chef vi sorprenderà con i suoi piatti estivi **'Signature'** :

- **Battuto di Marango, pressé di caviale Calvisius, patata viola confit all'alga con emulsione d'uovo bio**  
*Una razza bovina di incredibile qualità associata al Caviale italiano di prima scelta*

- **Risotto mantecato alla crema di stracciatella di bufala, intingolo di astice, polvere di pomodoro**  
*Risotto Carnaroli, il risotto piemontese per eccellenza.*

- **Scaloppa di rombo in padella su panzanella di quinoa, con gazpacho di pomodoro e melone di Cantalupo**

Giuseppe D'Alessio  
Chef de Cuisine



Siamo a vostra disposizione per qualsiasi richiesta di piatti particolari non presenti sul menu. Vi preghiamo di volerci avvisare in anticipo.

#### INFORMAZIONI AI CLIENTI INTERESSATI DI ALLERGIE ALIMENTARI

*'Informiamo la gentile clientela che gli alimenti utilizzati presso il nostro ristorante sono naturali e genuini. Tra gli ingredienti utilizzati, alcuni possono provocare allergie o intolleranze, per cui è importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico o qualche alimento o ingrediente, richieda al personale addetto al ristorante l'Elenco degli ingredienti delle pietanze servite, completo di allergeni.'*

(Reg. CE 25/10/2011, n. 1169/2011).

*Al fine di mantenere elevata la qualità dei nostri prodotti, ci avvaliamo della tecnica di abbattimento rapido della temperatura (Reg. CE n. 852/04).*

Tutti i nostri prezzi sono netti in Euro.



# La Nostra Selezione di Caviale



*Il caviale Calvisius viene prodotto a Calvisano, una tipica cittadina della pianura bresciana, dove preziose sorgenti di acque purissime permettono l'allevamento delle più prestigiose specie di storione, tra cui lo Storione Bianco, 'pesce principe' della ristorazione di alta gamma, ed il pregiatissimo Beluga. Nella sua complessità, il segreto è semplice: così come la qualità di uno champagne nasce prima di tutto dalla vigna, anche la qualità degli storioni Calvisius è legata all'habitat in cui vivono. All'ambiente naturale infatti viene dedicata la massima attenzione al fine di preservarlo incontaminato.*

Caviale Oscietra Royal 10 grammi 40 €

Caviale Tradizione 10 grammi 35 €

Caviale Siberian 10 grammi 35 €

Degustazione caviale 30 grammi 95 €  
Oscietra Royal, Tradizione, Siberian

Come da tradizione,  
il caviale verrà servito con il suo accompagnamento.

Prezzi netti in euro

# Les Entrées

Variazione di Funghi porcini con sedano croccante,  
spuma di carote e mandorle 22



Battuto di filetto di Marango,  
pressato di caviale Calvisius,  
con patate viola confit all'alga e emulsione d'uovo bio 35

Mazzancolle del mediterraneo in padella,  
con insalata di testina di vitello,  
bottarga di muggine e salsa verde 34

Pressato di Tonno di coniglio grigio di Carmagnola  
insalata liquida di songino e rucola,  
con anguria in agrodolce e crema di caprino 28

Polpa di granchio con caviale di salmone,  
crema di bufala, avocado e blinis 37

# Les Pâtes

Spaghetti biologici al grano Khorasan KAMUT® 19  
crema di melanzane, ricotta salata e aglio nero di Voghera

Fregola sarda morbida con composizione di mare, 24  
pomodorini e limone candito, coulis al basilico

Ravioli con sfoglia di riso ripieni di ossobuco di vitello, cotti al vapore 24  
con gremolata e crema allo zafferano

Conchiglioni di farina bio con mascarpone, estrazione di sedano 29  
zucchine romanesche e crudo di gamberoni rossi di Mazara del Vallo\*

\* Questo prodotto viene abbattuto a bordo per garantirne la qualità

## Dans La Pure Tradition Romaine

Bigoli artigianali con Guanciale Amatriciano, 19  
pomodorini arrostiti, pecorino romano DOP

Mezzi rigatoni alla carbonara al tartufo nero di stagione 19

# Les Risottos



Risotto Mantecato alla crema di stracciatella di bufala, 29  
polvere di pomodoro e intingolo di astice

Risotto con estratto di carne, mantecato alla crema di porcini e liquirizia 25

# Les Poissons

## Et Les Crustacés

Filetto di ombrina in umido marinata agli agrumi, 35  
con funghi galletti al vapore, crema di zucchine e fiori croccanti,  
profumata con emulsione all'arancia e olio extra vergine d'oliva

Filetti di triglia e guanciaie croccante con scarola ripassata, 35  
salsa impepata di cozze e pachino candito



Scaloppa di Rombo in padella, 39  
con panzanella di quinoa, gazpacho di pomodoro e melone di Cantalupo

*La Terrasse Cuisine & Lounge' si associa alle organizzazioni che lottano per la salvaguardia delle specie in via di estinzione, come il tonno rosso, quindi ha deciso di non proporlo sul menu.*

# Les Viandes

## Et Les Volailles

Medaglione di filetto di Pezzata Rossa grigliato,  
con millefoglie di patate e topinambur,  
cipollotti arrostiti e tartufo di stagione 39

Filetto di vitella da latte arrostito,  
sauté di funghi del sottobosco e patate viola 33

Petto di piccione in padella con croccante alle verdure  
con carote glassate, susine in salamoia e spinaci 35

# Degustazione di Mare

Mise en Bouche

★★★★

Mazzancolle del mediterraneo in padella,  
con Insalata di Testina di vitello  
bottarga di muggine e salsa verde

★★★★

Polpa di granchio con caviale di salmone,  
crema di bufala, avocado e blinis

★★★★

Risotto mantecato alla crema di stracciatella di bufala,  
intingolo di astice, polvere di pomodoro

★★★★

Fagottino di triglia e guanciaie con scarola ripassata  
salsa impepata di cozze e pachino candito

★★★★

Scaloppa di rombo in padella su panzanella di quinoa,  
con gazpacho di pomodoro e melone di Cantalupo

★★★★

Pre dessert

★★★★

Selezione di dolci di Giuseppe

105 € a Persona Bevande Escluse

155 € a Persona con Abbinamento Vini

Il Nostro Sommelier consiglia  
una Selezione di 4 Calici (10 cl) in Abbinamento alle Pietanze

Minimo per 2 Persone

Prezzi netti in Euro

# Degustazione di Terra

Mise en Bouche

★★★★

Battuto di filetto di Marango,  
pressato di caviale Calvisius  
con patata viola confit all'alga ed emulsione d'uovo bio

★★★★

Pressato di Tonno di coniglio grigio di carmagnola,  
insalata liquida di songino e rucola,  
con anguria in agrodolce e crema di caprino

★★★★

Risotto con estratto di carne,  
mantecato alla crema di porcini e liquirizia

★★★★

Petto di piccione in padella con croccante alle verdure  
Con carote glassate, susine e spinaci

★★★★

Degustazione di formaggi italiani & francesi affinati,  
pane alle noci tostato & mostarda di frutta

★★★★

Pre dessert

★★★★

Selezione di dolci di Giuseppe

95€ a Persona Bevande Escluse

145 € a Persona con Abbinamento Vini

Il Nostro Sommelier consiglia  
una Selezione di 4 Calici (10 cl) in Abbinamento alle Pietanze

Minimo per 2 Persone

Prezzi netti in Euro



# Les Fromages Affinés Et Desserts Gourmands

|   |    |
|---|----|
| Degustazione di 4 formaggi italiani & francesi affinati,<br>pane alle noci tostato & mostarda di frutta                               | 19 |
| Le nostre 'Parisiennes'<br>secondo la frutta di stagione : scelta di macaron,<br>tarte tatin alle mele, tartelette alla frutta fresca | 15 |
| Il tiramisù 'secondo' Giuseppe D'Alessio,<br>gelato 'maison'  | 15 |
| Variazione di mango, coulis ai frutti rossi e meringhe<br>100 kcal  | 15 |
| Crocante al cocco con ricotta di bufala e limone candito di Amalfi,<br>con zuppetta alla pesca  | 15 |
| 'Assiette Gourmande' di dolci nostra selezione  | 19 |
| Gelati misti e sorbetti artigianali   | 15 |
| Tagliata di frutta di stagione  | 15 |

Guida Michelin 2015 - 3 Forchette

*'Top Class Comfort'*

Tripadvisor 2015

*'Certificato di Eccellenza'*

Prix Villégiature 2013

*'Migliore Terrazza d'Albergo in Europa'*

World Luxury Hotel Awards 2013

*'La più Bella Vista di Terrazza d'Albergo di Lusso in Europa'*

*Life is Magnifique in Rome!*

La Terrasse Cuisine & Lounge 

c/o SOFITEL ROME VILLA BORGHESE

Via Lombardia, 47 - 00187 Roma - ITALIA

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)