



Il nostro Ristorante vi accoglie tutti i giorni dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 22.30.
Il sabato e la domenica dalle 12,30 alle 15,30 e dalle 19,00 alle 22,30.

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.

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).



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

- Carpaccio di baccalà affumicato,
con insalata di finocchi dell' Agro Pontino, rucola e filetti di pompelmo

- Risotto carnaroli ' Riserva San Massimo ' mantecato ai datterini gialli,
con polvere di capperi e fonduta di stracciatella di bufala campana DOP

- Scaloppa di Rombo in padella,
asparagi verdi di Montalto di Castro arrostiti , patate viola al fior di sale



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.

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.

Antipasti

Asparagi verdi di Montalto di Castro, cotti e crudi, 19
con uovo di allevamento biologico poché a bassa temperatura ed erbe fini

Battuto di “pezzata rossa” con misticanza di campo, 28
scaglie di pecorino romano DOP, con crema alla carbonara

Mazzancolle del mediterraneo in padella, 30
sedano verde di Sperlonga IGP e ravanelli croccanti,
con carciofi laziali marinati e bottarga di muggine

Fiori di zucca croccanti, farciti di ricotta di pecora e alici di Cetara 19
su Crema di pomodoro e basilico



Carpaccio di baccalà affumicato, 24
con insalata di finocchi dell’ Agro Pontino, rucola e filetti di pompelmo

La Pasta

Spaghetti integrali “Senatore Cappelli” biologici, crema di melanzane, ricotta fresca e aglio nero di Voghiera DOP	19
Spaghetti “Pasta di Gragnano IGP” alle vongole veraci, fiori di zucca e polvere di peperone crusco	24
Ravioli ripieni di coda alla vaccinara, con burro “1889” piemontese e salvia	21
Tagliolini ‘Cav. Cocco’ alla carbonara, con guanciale artigianale di Cinta senese DOP, uova e pecorino romano	21
Bigoli all’amatriciana con guanciale artigianale di Cinta senese DOP, pomodorini arrostiti, pecorino romano DOP	21
Tonnarelli all’uovo cacio e pepe, con cacio romano DOP & pepe nero di cubeb	19

Il Risotto



Risotto carnaroli ‘Riserva San Massimo’ mantecato ai datterini gialli, con polvere di capperi e fonduta di stracciatella di bufala campana DOP	25
---	----

La Carne

Filetto di vitella a modo saltimbocca alla romana, 31
consistenze di broccolo romanesco e funghi cardoncelli

Costolette di agnello laziale in padella, 32
spinaci e crema di patate viterbesi al parmigiano reggiano 36 mesi

Suprema e coscia di pollo “ficatum” alla romana, (prezzo a persona) 27
con peperoni rossi dell’Agro Pontino e patata viterbese fondente
(servito in cocotte, minimo 2 persone)

Contorni

Cicoria ripassata, Verdure grigliate, Patate al forno, Verdure di stagione 9

Menu Degustazione

Mazzancolle del mediterraneo in padella e bottarga di muggine,
sedano verde di Sperlonga, ravanelli croccanti e carciofi laziali marinati

★★★★

Tagliolini 'Cav. Cocco' alle vongole,
fiori di zucca e polvere di peperone crusco

★★★★

Scaloppa di Rombo in padella,
asparagi verdi di Montalto di Castro arrostiti , patate viola al fior di sale

★★★★

Costolette di agnello laziale in padella
spinaci e crema di patate viterbesi al parmigiano reggiano 36 mesi

★★★★

Selezione di dolci di Giuseppe

95 € a Persona Bevande Escluse

Menu Tradizione Romana

Fiori di zucca croccanti, farciti di ricotta di pecora e alici di Cetara
su crema di pomodoro e basilico liquido

★★★★

Ravioli ripieni di coda alla vaccinara
con burro “1889” piemontese e salvia

oppure

Spaghetti “Pasta di Gragnano IGP” alle vongole veraci,
fiori di zucca e polvere di peperone crusco

★★★★

Filetto di vitella a modo saltimbocca alla romana
Consistenze di Broccoli romanesco ripassati
Cardoncelli saltati

★★★★

Tortino di ricotta laziale “come una cheese cake”,
salsa allo zabaione

75€ a Persona Bevande Escluse

Dessert

Degustazione di 4 formaggi italiani 18
con pane alle noci tostato & mostarda di frutta
(*Parmigiano Reggiano 36 mesi, Pecorino romano DOP,
Provolone artigianale del Monaco, Caciofiore Columella*)

Trilogia di Panna cotta con gelato ai frutti di bosco 12

Tiramisu “ la terrasse “al cioccolato croccante 12

“Come una cheese cake”, 12
tortino di ricotta laziale e cioccolato bianco, salsa allo zabaione

Dolci di nostra selezione 16

Assortimento di gelati e sorbetti “fatti in casa” 12

Tagliata di frutta di stagione 12

Per accompagnare il caffè

Salame di cioccolato 10

Caffè gourmande 12

Nominated for the 2018 World Luxury Restaurant Awards

Nominated for the 2017 World Luxury Hotel Awards

'Migliore Terrazza d'Albergo in Europa'

Guida Michelin 2017 - 3 Forchette

'Top Class Comfort'

L'Assiette MICHELIN : une cuisine de qualité

'Excellent Wine List'

Tripadvisor 2017

'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
www.sofitel.com