

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 autunnali **'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, patate viola al fior di sale con variazione di carciofi**

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 “Longino & Cardenal” viene confezionato in Italia ed è il risultato della selezione e l’allevamento delle più prestigiose specie di storione. Il **Kaluga**, storione del fiume Amur in Manciuria, che produce un caviale dall’aroma delicato e morbidissimo. Il **Baikal**, varietà siberiana del bacino del lago, dalle particolari note aromatiche di burro e frutta secca. L’**Asetra**, tra le varietà più raffinate e preziose (la preferita dello Scià di Persia), preparato secondo la tradizionale ricetta malossol - termine russo che indica basso contenuto di sale -, per preservarne il sapore delizioso e complesso, e che ricorda i profumi del mare con un delicato finale di nocciola. Nella sua complessità il segreto è semplice: così come la qualità di uno Champagne nasce prima di tutto dalla vigna, anche la qualità del caviale è legata all’habitat in cui vivono gli storioni. Le preziose sorgenti dalle acque purissime, gli ambienti e gli ecosistemi, sono garanzia di autenticità ed eccellenza.*

Caviale Asetra	10 grammi	40 €
Caviale Kaluga Amur	10 grammi	35 €
Caviale Baikal	10 grammi	35 €
Degustazione caviale	30 grammi	95 €
Oscietra Royal, Tradizione, Siberian		

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

Les Entrées

Variazione di radicchio,
con aceto balsamico di Modena stravecchio e croccante di parmigiano 22



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

Mazzancolle del mediterraneo in padella,
sedano e ravanelli croccanti,
bottarga di muggine e salsa verde 32

Pressato di Tonno di coniglio grigio di Carmagnola
insalata liquida di soncino e rucola,
con carciofi marinati e crema di caprino 28

Tartare di tonno pinna gialla,
con gelato all'avocado e pinzimonio di verdure 34

* Questo prodotto viene abbattuto a bordo per garantirne la qualità

Les Pâtes

Spaghetti integrali “Senatore Cappelli” biologici, 19
crema di melanzane, ricotta fresca e aglio nero di Voghiera

Gnocchi di zucca mantovana con baccalà, 24
olive, pomodorini sfornati ed origano

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

Taglierino “ Cav. Cocco ” come una cacio e pepe, 29
tartare di Gamberoni rossi di “Mazara del vallo * , lime e pepe rosa

* 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 mantecato alla crema di zucca, 25
con olio di semi di zucca, parmigiano e mostarda di Cremona

Les Poissons

Et Les Crustacés

Filetto di Ombrina in padella, 35
crema di fave bianche, pappa al pomodoro e cavoletti,
olio aromatizzato al timo e al limone

Zuppetta di pesce profumato allo zafferano e al limone amalfitano 35
con composizione di tuberi croccanti



Scaloppa di Rombo in padella, 39
patate viola al fior di sale con variazione di carciofi

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,
topinambur, cipollotti arrostiti e tartufo di stagione 39

Filetto di vitella da latte arrostito,
zucca, castagne e funghi cardoncelli 33

Petto di anatra in padella, tarte Tatin di mele,
indivia caramellata agli agrumi e al miele biologico 35

Degustazione di Mare

Mise en Bouche

★★★★

Mazzancolle del mediterraneo in padella,
sedano e ravanelli croccanti,
bottarga di muggine e salsa verde

★★★★

Tartare di tonno pinna gialla,
gelato all'avocado, pinzimonio di verdure

★★★★

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

★★★★

Filetto di ombrina in padella
crema di fave bianche, pappa al pomodoro e cavoletti,
olio aromatizzato al timo e limone

★★★★

Scaloppa di rombo in padella
patate viola al fior di sale con variazione di carciofi

★★★★

Pre dessert

★★★★

Selezione di dolci di Giuseppe

105 € a Persona Bevande Escluse

Il Nostro Sommelier consiglia
una Selezione di 4 Calici a 55 €

Degustazione di Terra

Mise en Bouche

★★★★

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

★★★★

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

★★★★

Risotto mantecato alla crema di zucca,
con olio di semi di zucca, parmigiano e mostarda di Cremona

★★★★

Petto di anatra in padella, tarte Tatin di mele,
indivia caramellata agli agrumi e al miele biologico

★★★★

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

Il Nostro Sommelier consiglia
una Selezione di 4 Calici a 55 €

Les Fromages Affinés Et Desserts Gourmands

Degustazione di 4 formaggi italiani & francesi affinati, pane alle noci tostato & mostarda di frutta	19
Le nostre 'Parisienne' secondo la frutta di stagione : scelta di macaron, tarte tatin alle mele, tartelette alla frutta fresca	15
Il tiramisù 'secondo' Giuseppe D'Alessio, gelato 'maison'	15
Variazione di mango, coulis ai frutti rossi e meringhe 100 kcal	15
Fondente cremoso al cioccolato 72%, cuore di Carmelia e gelato agli arachidi	15
'Assiette Gourmande' di dolci nostra selezione	19
Gelati misti e sorbetti artigianali	15
Tagliata di frutta di stagione	15

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