

terrae
restaurant
Iside De Cesare

ANTIPASTI . *STARTERS*

Manzo, sedano rapa e caffè €26

Beef, celeriac and coffee

Rapa, crudo di mare, anguilla affumicata e olive €26

Beetroot, fish tartare, smoked eel, olives

Fungo alla brace, "allium xo", zabaione al fieno tostato €25

Barbecued mushroom, "allium xo", toasted hay sabayon

Animella di vitello, cipollotto, parmigiano 36 mesi e kumquat €26

Roast veal sweetbread, Grelot onion, 36 months old Parmigiano, Kumquat

PRIMI . *FIRST COURSES*

"Cartellata" coniglio e peperoni €32

"Cartellata" pasta, rabbit and peppers

Bottoni "aglio, olio e peperoncino", zuppa di mare €32

Ravioli "garlic, Extra vergin olive oil and chilli", fish soup

"Carabaccia" pane e cipolla €30

"Carabaccia" ravioli, bread and onion

"Ris-orto", nocciole, trombette e bergamotto €30

"Ris-orto", hazelnut, black chanterelle, bergamot

SECONDI . *MAIN COURSES*

Agnello arrosto e brasato, scorzonera, limone salato e sardine €42

Roast and braised lamb, salsify, preserved lemon and sardines

Pescato del giorno, salsa al "peposo" €42

Catch of the day, pepper sauce

Scampone, cocco e lemongrass €55

Langoustine, coconut and lemongrass

Faraona Toscana farcita sotto pelle, spugnole, pommes soufflé €100 (da condividere)

Filled Tuscan Guineafowl, morel mushrooms, pommes soufflé (to share)



*Per qualsiasi informazione su eventuali allergie o intolleranze, vi chiediamo di consultare il nostro staff.
Please consult a member of the team for quires regarding allergies or dietary requirements.*

MENU DEGUSTAZIONE . *TASTING MENU*

Terrae

4 portate a mano libera dallo chef €98

4 courses chef's menu

Abbinamento vini 4 calici €60

Wine pairing 4 glasses

Maree

6 portate a mano libera dallo chef €120

6 courses chef's menu

Abbinamento vini 6 calici €80

Wine pairing 6 glasses



Ci piacerebbe che la nostra tavola fosse un punto di incontro tra le persone, tra i sapori e tra le storie che li uniscono, perché è proprio la storia da cui veniamo che ci permette di emozionarci e di emozionarvi. Qui troverete origini e tradizioni che sono state capaci di evolvere con consapevolezza, per raccontare da dove veniamo e cosa vediamo oggi nei piatti che prepariamo per voi.

Prendete la nostra cucina e le vostre posate con curiosità.

We would like our table to be a meeting point between people, flavors, and stories that connect them, because it is the history from which we come from that moves us and moves you.

Here you will find roots and traditions that have been able to evolve with awareness, to tell where we come from and what we see today in the dishes we prepare for you. Take our kitchen and your cutlery with curiosity.

Iside e Salvatore

L'accoglienza inizia con un sorriso, un gesto semplice, per creare un'esperienza su misura e dedicarvi il piacere del gusto e della convivialità. Hospitality begins with a smile, a simple gesture, to create a tailor-made experience and dedicate you to the pleasure of taste and conviviality.

Antonella

DOLCI . *DESSERTS*

Selezione di formaggi dal nostro carrello €20

Cheese selection from our trolley

Armagnac, nocciole, Chantilly e vaniglia €15

Armagnac, hazelnut, Chantilly cream and vanilla

Ricotta, agrumi, semolino e sfogliatella €15

Ricotta, citrus, semolina, sfogliatella

Sesamo nero, more fermentate €15

Black sesame, fermented blackberries



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI DOLCI E LIQUORI
OUR SELECTION OF DESSERTS, WINES AND SPIRITS

Moscato Passito, Barberani, Umbria, 2015 €19

Moscato

Muffa Nobile, Orvieto Classico Superiore, Palazzone, Umbria 2021 €20

Vinsanto di Carmignano, DOC, Capezzana, Toscana, 2016 €30

Trebbiano, San Colombano

“Go to Bread” €15

Grappa di Tignanello €20