



Terrae
by Iside De Cesare

MENU

ANTIPASTI. *STARTERS*

Animella, carote e cardamomo €26

Veal sweetbread, carrots and cardamom

Crudo di mare, consommè di sgombro affumicato, mano di Buddha €26

Seafood crudo, smoked mackerel consommè, Buddha's hand

Calamaro, carciofi e menta €26

Squid, artichokes and mint

PRIMI. *FIRST COURSES*

Risotto, asparagi e alghe €30

Risotto, asparagus and seaweed

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

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

Gnocchi arrosto, consommè di funghi e spugnole €30

Roasted gnocchi, mushroom consommè and morels

SECONDI. *MAIN COURSES*

Filetto di manzo ai carboni, cipollotto ripieno €45

Beef fillet cooked on the embers, stuffed grelot onion

Arzilla, crostacei e bieta €42

Skate wing, crustaceans and swiss chard

Faraona farcita, zucca e lardo €42

Filled guineafowl, pumpkin and lardo

Selezione di formaggi dal nostro carrello €20

Cheese selection from our trolley

DOLCI. *DESSERTS*

Armagnac, nocciole, chantilly e vaniglia €15

Armagnac, hazelnut, chantilly cream and vanilla

Ricotta, agrumi, semolino e sfogliatella €15

Ricotta, citrus, semolina, sfogliatella

Pere speziate, cacao e mandorla €15

Spiced pear, cocoa and almond

Coperto €5 pp

€5 cover charge pp

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

TERRAE

5 portate €110

5 courses

Abbinamento vini 3 calici €55

Wine pairing 3 glasses

MAREE

6 portate €130

6 courses

Abbinamento vini 4 calici €75

Wine pairing 4 glasses

Da Martedì a Sabato 19:30 | 21:30
From Tuesday to Saturday 7:30 pm | 9:30 pm