



Terrae
by Iside De Cesare

MENU

ANTIPASTI. *STARTERS*

Animella, carote e cardamomo €26

Veal sweetbread, carrots and cardamom

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

Seafood crudo, smoked mackerel consommé, 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

Eliche, coniglio, peperoni e jus alla cacciatora €30

Eliche, rabbit, pepper and "cacciatora" jus

SECONDI. *MAIN COURSES*

Manzo, cipolline e fiori di zucca €45

Beef, bottom onion and courgette flower

Pescato del giorno, asparago bianco e zafferano €42

Catch of the day, white asparagus and saffron

Faraona farcita, zabaione all'aglio orsino e primizie €42

Filled guinea fowl, wild garlic sabayon, spring vegetables

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

Fragole, panna e Champagne €15

Strawberries, cream and Champagne

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