

TERRAZZA²¹ Pranzo

LE CRUDITE' DI TERRAZZA 21 GOURMET

Gambero viola di Oneglia 2 pz. 14 €	Ostrica frianoise 1 pz. 3 €	Ostrica kristal 1 pz. 4 €
Tartare di pescato 70 g 15 €	Sashimi di pescato 6 pz. 15 €	

FREDDI

Catalana di polpo: polpo, pomodorini, sedano e cipolla di tropea	16 €
Carpaccio di salmone marinato con arance, insalata iceberg, yogurt greco e sesamo	14 €
Bresaola, misticanza e grana	12 €
Prosciutto e melone	12 €
Insalata di seppie, fave e pecorino sardo	14 €

INSALATE e POKE

Greca: sedano, pomodori, feta, cetrioli, olive taggiasche e scalogno	10 €
Borgo: insalata, pomodorini pachino, fiore di cappero e tonno capri in e.v.o.	12 €
Caprese: mozzarella, pomodoro e crema di basilico	12 €
Poke 1: riso, salmone marinato, avocado, alga wakame, edamame, pomodorini e sesamo nero	15 €
Poke 2: riso venere, gamberi, pesca, zucchine, granella di nocciole, cavolo cappuccio ed emulsione di the verde e lime	15 €

I PIATTI DELLA CUCINA DI TERRAZZA 21

Sauté di cozze bianco con gremolata di prezzemolo	14 €
Trofie al pesto	12 €
Calamarata cozze e friggitelli	16 €
Tagliolini verdi di pasta fresca alle Vongole	18 €
Spago allo Scoglio	18 €
Spiedini di pesce, calamari, gamberi, tonno e ricciola	16 €
Fritto misto "Terrazza" 21 con calamari, gamberi, alici liguri ripiene e verdure croccanti	24 €
Fritto di calamari	16 €

CONTORNI

Patatine fritte	5 €
Verdure Grigliate	6 €
Insalata verde	5 €

DOLCI

Gelati Artigianali della Gelateria Carmen	5 €
Affogato al caffè	5 €
Tiramisù fatto in casa	6 €
Brioche con gelato Carmen	6 €
Torta della casa	6 €
Macedonia	6 €

PER I PICCOLI (under 12)

Pennette in bianco/al pomodoro/al pesto	7 €
Hamburger con patatine	8 €
Nuggets di pollo con patatine	10 €
Filetto di pesce con contorno a scelta	10 €

Coperto 1 €

Per allergeni alimentari o intolleranze, consultare il personale e il nostro libro allergeni

TERRAZZA²¹ Bar

Bibite		
Portofino/Limonata/Mandarinata/Chinotto		4 €
Bibite in lattina		3 €
Tè freddo in lattina		3 €
Acqua Minerale 1/2 Litro		1 €
Acqua Minerale 1 Litro		2 €
Birra alla spina	Piccola	3,5 €
	Media	6 €
Beck's / Corona		5 €
Birra Artigianale Ligure Charles		7,5 €
Birra Artigianale Pyraser	ai 6 Cereali/Rossa	7 €
Amari, Liquori, Grappe e aperitivi nazionali		5 €
Amari, Liquori, Grappe e aperitivi stranieri		6 €
Grappa Valverde di Uve Pigato		5 €
Grappa Alexander Exquisite di Prosecco		7 €
Grappa bianca di Moscato Biava		8 €
I COCKTAILS		
Aperol Spritz		6 €
Cocktails e Long Drinks Specials		10 €
VINI IN BOTTIGLIA		
Prosecco Shah Mat Dei Cavalieri		15 €
Prosecco DOCG Andreola "DIRUPO"		20 €
Prosecco Superiore DOCG ZB		22 €
Franciacorta BRUT Antica Fratta		32 €
Lady Chatterley Sancio		35 €
Champagne Ruffin & Fils		45 €
Vermentino / Pigato Casanova		20 €
Vermentino / Pigato Fontanacota		26 €
Rossese Casanova		18 €
LE MEZZE		
Pigato/ Vermentino Fontanacota		14 €
Franciacorta BRUT Antica Fratta		18 €
Ormeasco Rosè		14 €
VINI AL BICCHIERE		
Prosecco Shah Mat Dei Cavalieri		4 €
Franciacorta BRUT Antica Fratta		6 €
Vermentino / Pigato Casanova		5 €
Vermentino / Pigato Fontanacota		5 €
Rossese Sancio		5 €

Per tutte le altre bottiglie, champagne, distillati e cocktail consulta la nostra lista completa!

Passione

Km 0

Sostenibilità

Ricerca

Accoglienza

Menu

Cena

TERRAZZA²¹

Cruditè

Gambero viola di Oneglia 2 pz. 14 €

Scampo 2 pz. 7 €

Ostrica frianoise 1 pz. 3 €

Ostrica kristal 1 pz. 4 €

Tartare di pescato locale 70g 15 €

Sashimi di pescato locale 6 pz. 15 €

Crudo Terrazza 21: 1 scampo, 1 gambero,
2 ostriche, 35 g tartare, sashimi 38 €

Antipasti

Seppia laccata al miele, tartare di filetto
di garronese bio e crema di senape antica 18 €

Nasello locale leggermente marinato,
pesca tabacchiera, daikon
e caprino di capra bio 17 €

Scampo, spuma al mango, paprika fumè, tuille
al nero di seppia, perlage di zenzero e soia 18 €

Palamita locale affumicata, zucchine trombette
crude e in crema, bottarga di dentice
del mar Ligure di nostra produzione
e cialde di riso venere soffiato 17 €

Primi

Bottoni di ortica ripieni di toma di pecora
brigasca, pera brulé, ridotto al rossese
e gambero viola in cruditè 22 €

Tagliolini al nero di seppia, tonno rosso locale,
aglio nero fermentato e bottarga di uova bio 20 €

Mezzi rigatoni con pesto di nocciole
misto Chiavari, salvia
e gamberi blu al mandarino 20 €

Risotto carnaroli biologico vignola con more,
mela verde, ravanello e ostrica 25 €

Secondi

Filetto di carne bio, cavolo cappuccio fermentato,
patata dolce e fondo bruno 26 €

Ricciola locale, acqua di pancetta tesa
e porro fondente 28 €

Ombrina locale, melanzana assoluta
(polvere, crema, osmosi) e salsa bernese 28 €

Tonno rosso locale in panure di erbe liguri,
cetriolo in osmosi e salsa pil pil di crostacei 28 €

Coperto 3 €