

TERRAZZA²¹ Pranzo

LE CRUDITE' DI TERRAZZA21

Selezione di Ostriche	1pz/€5	3pz/€13	6pz/€24	9pz/€35
Sashimi di tonno				€ 18
Tartare del nostro pescato 100gr. (secondo disponibilità)				€ 18
Gambero viola del Mar Ligure				€ 8 cad.

I FREDDI

Salmone marinato, insalata di finocchi e arance, crema di avocado e salsa agli agrumi	€16
Carne salada: giro di vitello, salsa unagi e frutti rossi	€15
Premuda pokè: riso venere, tartare di pescato marinata alla soia, gamberi, mandorle tostate, alga wakame, crema di avocado.	€16

LE INSALATE

Caesar: lattuga romana, scaglie di grana, petto di pollo alla piastra, crostini dorati di focaccia ligure, salsa caesar	€13
Caprese: pomodoro Cuore di Bue, mozzarella di bufala, pesto leggero di basilico	€12
Greca: pomodorini, olive di Kalamata, feta, cipolla rossa di Tropea, cetrioli, foglie di capperi	€12
Panissa: panissa al vapore, olive taggiasche, cipolla rossa di Tropea, pinoli tostate, sale, pepe e limone	€12

DALLA CUCINA

Spaghetto al pomodoro: spaghetti fresco, pomodoro cotto al forno, crema di prescinsoa, basilico fresco	€14
Trofie accomodate alla Ligure: trofie, patate, fagiolini, pesto ligure	€15
Tagliolino al nero di seppia: tagliolino fresco, tocco di pescato e briciole di focaccia al pomodoro	€16
Trenette alle vongole: trenette fresche, vongole vere e la loro salsa, bottarga di tonno e limone	€18
Mix di acciughe: acciughe impanate e acciughe ripiene nostrane, mayonese veg al prezzemolo	€18
Fritto misto: calamari, gamberi, verdure e salsa agrodolce	€20
Pescato del giorno: trancio di pescato al forno 200gr, crema di patate viola e ratatulle di verdure	€22
Tonno scottato: tonno leggermente scottato 200gr, verdure saltate al wok (porro, carote, zucchine), olio di sesamo	€20

I CONTORNI

Patatine fritte: Dippers con la buccia	€6
Panissa frita: bastoncini di farina di ceci cotti a vapore e poi fritti	€7
Insalata mista: verde, carote, pomodori (aggiunta di ingredienti con supplemento)	€6
Ratatulle di verdure: carote, sedano, cipolla, zucchine, melanzane, pomodoro, peperoni, basilico fresco	€8

DOLCI

Dolce del giorno dalla nostra pasticceria	€7
Carpaccio d'ananas marinato con menta e spezie	€7
Gelato artigianale di Carmen	€6
Affogato al caffè	€6

Coperto 1,50 €

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 Franzisrainer	Piccola	3,5 €
	Media	6 €
Birra alla spina Kuhbacher	Piccola	4 €
	Media	6,5 €
Birra Artigianale Pyraser Charles	Bionda/Luce/Rossa	7,5 €
Beck's/Corona		5 €
Amari, Liquori, Grappe e aperitivi nazionali		5 €
Amari, Liquori, Grappe e aperitivi stranieri		6 €
Grappa Valverde di Uve Vermentino/Rossese		5 €
Grappa Alexander Exquisite di Prosecco		7 €
I COCKTAILS		
Aperol Spritz		6 €
Cocktails e Long Drinks Specials		10€
VINI IN BOTTIGLIA		
Prosecco Shah Mat Dei Cavalieri		16 €
Prosecco DOCG Andreola "DIRUPO"		20 €
Prosecco Superiore DOCG ZB		24 €
Franciacorta BRUT Antica Fratta		34 €
Lady Chatterley Sancio		38 €
Champagne Ruffin & Fils		48 €
Vermentino / Pigato Casanova		22 €
Vermentino / Pigato Fontanacota		28 €
Vermentino /Pigato Mataossu Punta Crena		24 €
Rossese Casanova		22 €
LE MEZZE		
Pigato/ Vermentino Fontanacota		16 €
Franciacorta BRUT Antica Fratta		20€
Ormeasco Rosè		16 €
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!

TERRAZZA²¹ Cena

Crudités

Il gran crudo Terrazza21, con calice di
Cremant de Limoux Brut € 38

Gambero viola locale 1 pz. € 8

Tartare di branzino locale € 14

Sashimi di tonno € 16

Seppia € 8

Ostrica Friandise 1 pz. € 4

Ostrica Kristal 1 pz. € 4

Ostrica Gilardeau 1 pz. € 7

Plateau di ostriche 3 varietà:

3pz. € 13 oppure 6pz. € 24 oppure 9pz. € 35

Antipasti

*Zucchina trombetta di Albenga, aglio nero
fermentato, lanzardo marinato al miso,
peperoncino dolce fermentato,
sablé di Parmigiano Reggiano € 21


Lollipop di coniglio alla ligure in panure di
nocciole tostate, salsa di acciughe del Cantabrico,
caviale di prezzemolo € 20

Scorfano in olio cottura, acqua di cuore di bue e
polvere di rosa canina, cialda alimentare € 20

Polpo, melone e la sua maionese € 19


I piatti con * possono essere privati della proteina animale
e diventare vegetariani

Primi

 Ravioli di nostra produzione ripieni di toma
Brigasca, pesto di nasturzio e
gambero rosa crudo del Mar Ligure € 24

Spaghettoni artigianali Bossolasco, vongole e
polvere di limone € 22


*Tagliatelle rustiche di nostra produzione al
prebuggiun, salsa di piselli e vaniglia, daikon
marinato e palamita fumé € 23

 Risotto Vignola bio, ricci di mare, lamponi,
polvere di lamponi, salsa ai frutti di bosco € 26

Secondi

Rana pescatrice alla brace, verdure glassate, salsa
di focaccia di nostra produzione € 28

Dentice alla griglia, il suo fondo bruno, pavé di
patate locali, cioccolatino di melanzane e
tapioca soffiata al tè Macha € 27

 Tagliata di carne Cabannina alla brace, salsa
d' ostrica, tacos di paté di Cabannina e
spugnola ripassata al burro noisette € 27

*Sfoglia di cipolla nostrana ripiena, prescinsöa,
maggiorana e pinoli, salsa di cipolla e tonno rosso
marinato in aceto di fragole e mirin € 26

 Presidio slow Food

 Piatto Bio

Coperto 3 €

Dessert

Opéra € 10

Pan di Spagna, crema al caffè, cioccolato,
mousse alla nocciola

*Sponge cake, coffee cream, chocolate,
hazelnut mousse*

Declinazioni di albicocca € 10

Semifreddo di albicocca e rosa, spugna di
cioccolato, croccante di latte di
cocco e mandorle

*Apricot and rose parfait, chocolate,
almond and coconut milk brittle*

Cédric - Limone ricostruito € 10

Limone, scorza sciroppata, menta,
cioccolato bianco e crumble di
cioccolato fondente

*Lemon, zest in syrup, white chocolate,
dark chocolate crumble*

Vini da dessert

Moscato d'Asti

Dante Rivetti € 5

Moscato di Scanzo DOCG

Azienda Agricola Biava € 10

Moscato Terre di Barolo € 8

Digestivi

Rheum Amaro

Laboratorio Origine Cengio (SV) € 5

Madame Milù

Vecchio Magazzino doganale Calabro € 6

Rum

Rum Don Papa Filippine € 8

Barcelò Imperial € 10

El Dorado Guyana € 10

Saint James Bianco Agricole € 10

Zacapa Solera Gran Reserva 23 anos

Guatemala € 10

Whiskey

Caol Ila - 12 anni - Scozia € 8

Dalwhinnie - 15 anni - Scozia € 8

Glenmorangie - 14 anni - Scozia € 8

Lagavulin - 16 anni - Scozia € 12

Cognac

Delemain Pale & Dry - Francia € 8

Courvasier - Francia € 8

Brandy

Gran Ducque Alba Solera

Gran Reserva Spagna € 6

Grappe

Alexander Exquisite

Grappa di Prosecco € 7

Valverde Grappa di vitigno Pigato € 6

Valverde Grappa di vitigno Rossese € 6