




Da qui si ha la sensazione di essere abbracciati dal paesaggio. La sera la sala assume un'atmosfera decisamente romantica, con luci soffuse e l'immagine di San Marino sembra un quadro che prende vita, magico ed affascinante, perfetto per vivere un'esperienza unica.

La Qualità

Il successo di una buona e salutare cucina sta tutto nella scelta delle materie prime. Selezioniamo con attenzione i nostri fornitori abituali, avendo cura di trovare sempre il prodotto migliore da portare alla tavola dei nostri ospiti. Abbiamo scelto di offrire anche una cucina salutistica con piatti a basso contenuto calorico ugualmente fedeli ai nostri principi ma in linea con la filosofia del Centro Benessere Maurice Mességué, struttura parte del nostro Gruppo. I piatti contraddistinti dal simbolo  sono preparati secondo la filosofia Mességué.

La Cucina

La Nostra prerogativa è proporre una cucina ricca di valori, legata alla tradizione di San Marino ma rinnovata con la nostra creatività ed esperienza, nonché con la passione e l'amore che ci lega alla nostra Terra.

Lo scopo è di deliziarvi con piatti semplici ma ricercati, capaci di suscitare emozioni ed evocare ricordi e perché no, di raccontarvi un po' della nostra storia e della nostra cultura.

Il vero vanto e orgoglio della nostra terra, pasta fresca e piadina, sono fatte a mano secondo la tradizione locale e casalinga e realizzate nei nostri laboratori, seguendo le indicazioni tramandate da generazioni.

Antipasti

Hors d'oeuvre

Culatello di zibello con mousse di squacquerone Culatello of zibello with squacquerone mousse	€ 14.00
Tortino di brunnoise di porcini su specchio di fonduta al parmigiano Porcini mushrooms pie on Parmigiano cheese fondue	€ 10.00
Tataki di girello di manzo su misticanza di verdure di stagione e dressing alla melagrana Beef tataki on mixed seasonal vegetables and pomegranate dressing	€ 13.00
Tagliere di salumi e formaggi selezionati, piadina fatta in Casa, cassoncini alle erbe e confetture in abbinamento Chopping meats and cheese selection, piadina home made, "cassoncini" herbs and jams in combination	€ 15.00
Mazzancolle a vapore su julienne di finocchi e agrumi Prawns with fennel and citrus	€ 13.00
Carpaccio di bresaola di San Marino rucola e campagnolo San Marino ham "Bresaola", rocket salad and "Campagnolo" cheese	€ 12.00


Primi

Starters

Cappellacci verdi ripieni di ricotta fresca con pendolini e basilico "Cappellacci" green stuffed "pasta" with fresh cheese, tomato and basil	€ 13.00
Passatelli asciutti saltati su crema di fossa, spinaci e goletta di Mora romagnola "Passatelli" dry blown pasta on "fossa" cheese cream, spinach and the "goletta Mora romagnola"	€ 13.00
Tagliatella crudo e tartufo Tagliatelle (home-made pasta) with Parma ham and truffle	€ 13.00
Spaghetto Benedetto Cavalieri con fondente di polipo e sedano rapa "Spaghettoni Benedetto Cavalieri pasta" with octopus and celeriac	€ 13.00
Tagliatelle agli stridoli, fossa e tartufo Noodles to stridoli, "fossa" cheese and truffle	€ 13.00
Gnocchetti di rapa rossa gratinati al pomodoro e rapè di scamorza "Gnocchetti" Italian handmade Pasta with red turnip, tomato gratin and flakes "Scamorza" Cheese	€ 13.00

Secondi

Main Courses

Costolette di agnello allo scottadito con patate Lamb chops with potatoes	€ 17.00
Tagliata di manzo alla griglia con sale grosso di Cervia e rosmarino Chopped beef grilled with Cervia salt and rosemary	€ 21.00
Coniglio cotto lentamente su porcino grigliato e goletta croccante Rabbit cooked slowly and grilled on porcino goletta Crisp	€ 16.00
Medaglione di filetto di manzo alla piastra bardato con zucchine e gratinato con scamorza affumicata Grilled beef tenderloin medallion with zucchinis and gratin with smoked scamorza	€ 23.00
Veggie burger (hamburger vegano in chiave moderna)  Veggie burger (vegan burgers in a modern key)	€ 15.00
Fiorentina delle colline romagnole alla griglia (800gr-1kg) Grilled "fiorentina" steak of romagna hills (800 gr-1 kg)	€ 5.00 l'etto / hectogram

Contorni

Garnishes

Verdure gratinate Vegetable gratin	€ 6.00
Patate agli aromi Flavored potatoes	€ 5.00
Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 6.00
Erbette ripassate Salted herbs	€ 5.00

Carta Stagionale

Antipasti *Hors d'oeuvre*

Crostone di pane ai porcini bufala e Tartufo
Big crouton with Porcini mushrooms, Mozzarella cheese "Bufala" and Truffle € 11.00

Primi piatti *Starters*


Tagliolini di pasta fresca al Ragout bianco di coniglio
Tagliolini " Italian handmade Pasta with rabbit white ragout € 11.00

Secondi *Main courses*

Filetto di branzino alla piastra, con insalatina croccante in salsa caesar
Fillet of sea bass with plate with salad crispy caesar sauce € 18.00

Tagliata di controfiletto di manzo ai porcini
Chopped beef with porcini mushrooms € 23.00

Dessert

Cre moso al latte di mandorle, salsa al cioccolato, lampone e crumble 
Cream with almond milk , chocolate sauce, raspberry and crumble € 6.00

Crema fredda al lime
Cold lime custard € 6.00

Menu Tre Torri

Three Towers Menu

€ 19.00

Piccola insalata di benvenuto con salsa caesar
Small welcome salad with caesar sauce

La nostra lasagna al forno
Baked "lasagna" pasta

Costine di maialino alla brace con salsa bbq
Grilled pork ribs with bbq sauce

Contorno di stagione
Seasonal vegetables

Dolce del giorno
Dessert of the day

Bevande escluse
Drinks not included

Menu Degustazione

Taste Menu

€ 24.00

Selezione di salumi pregiati, piada, cassoncino ripieno di erbe
Selection of fine meats, handmade "piadina", "cassoncini" of herbs stuffing

Cappellacci verdi ripieni di ricotta fresca con pendolini e basilico
Green "cappellacci" pasta with fresh ricotta cheese with cherry tomatoes and basil

Tagliata di manzo al sale grosso e rosmarino
Sliced beef with salt and rosemary

Contorno di stagione
Seasonal vegetables

Coppa di crema chantilly e salame al cioccolato
Cup chantilly cream and chocolate salami

Bevande escluse
Drinks not included

Menu Bambini

Children Menu

€ 12.50

Pasta al pomodoro fresco e basilico
Italian Pasta with fresh tomatoes and basil

Cotoletta alla milanese con patatine fritte
Wiener schnitzel with french fries

Gelato
Ice Cream

Bevande escluse
Drinks not included

In collaborazione con l'Executive Chef Samuele Zani



Il Ristorante La Terrazza fa parte del:

