





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 Medico di Dimagrimento Maurice Mességué, struttura parte del nostro Gruppo. I piatti contraddistinti dal simbolo  sono preparati secondo la filosofia Mességué. I piatti contraddistinti dal simbolo  sono invece preparati secondo la filosofia vegana.

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

Fiocco di culatello di Zibello IGP 24 mesi con mousse allo squacquerone Culatello di Zibello ham IGP cured 24 months with "squacquerone" cheese mousse	€ 14.00
Tortino di parmigiano su crema di piselli e bruciatini Parmesan cheese pie on green peas cream and crunchy bacon flakes	€ 11.00
Tataki di girello di manzo su misticanza, riccioli di Philadelphia e erba cipollina Tataki of beef round steak served on salad, Philadelphia flakes and chives	€ 13.00
Tagliere di salumi e formaggi del territorio, piadina e cassoncino alle erbe fatti in casa, confetture in abbinamento e sott'oli della nostra dispensa Selection of local cold cuts and cheeses, home-made "piada" and "cascione" (piada stuffed with herbs), served with traditional preserves and vegetables marinated in oil	€ 15.00
Carpaccio di Bresaola di San Marino, rucola e campagnolo San Marino Bresaola (air-cured beef) carpaccio with rocket and "Campagnolo" cheese	€ 12.00
Tartare di filetto di manzo con bufala e frutti di bosco Beef tenderloin tartare with buffalo mozzarella cheese and wildberries	€ 14.00
Insalatina di spinaci crudi, agrumi, ravanelli, Grana e pinoli  Salad of raw spinach, citrus, radish, Grana Padano cheese and pine nuts	€ 12.00
Caprese rivisitata con tofu, pomodoro fresco e pesto di rucola  Revisited Caprese with tofu, fresh tomato and rocket pesto	€ 12.00
Mazzancolle in tempura su julienne di finocchi e schiuma di mare croccante e rugiada al balsamico Fried prawns served on julienne fennel with crunchy whitebait and balsamic vinegar cream	€ 13.00
Acciughe del Mar Cantabrico con pane integrale tostato, mousse di burro salato e semi di papavero Anchovies from Cantabrian Sea with toasted whole wheat bread, salted butter mousse and poppy seeds	€ 12.00

Primi

Starters

Cappellacci verdi ripieni di ricotta fresca con pendolini e basilico Cappellacci (green home-made pasta stuffed with fresh ricotta cheese) with cherry tomatoes and basil sauce	€ 13.00
Passatelli asciutti ai funghi porcini e timo Passatelli (traditional pasta with eggs, breadcrumbs and parmesan cheese) sautéed with porcini mushrooms and thyme	€ 13.00
Tagliolino tirato al mattarello con julienne di crudo di Parma croccante e tartufo di stagione Tagliolini (home-made pasta) with julienne crispy Parma ham and seasonal truffles	€ 13.00
Tagliatelle di pasta fresca di nostra produzione agli stridoli, fossa e tartufo di stagione Tagliatelle (home-made pasta) with stridoli (local wild herbs), Fossa cheese and seasonal truffles	€ 13.00
Gnocchetti di rapa rossa con mazzancolle e asparagi Beetroot gnocchi (Italian dumplings) with prawns and asparagus	€ 13.00
Tagliolino al nero con vongole veraci, pesto e vesuviani Squid-ink tagliolini (home-made pasta) with codfish, pesto and tomatoes	€ 13.00
Strozzapreti al ragù bianco di coniglio e olive taggiasche Strozzapreti (home-made pasta) with rabbit meat sauce and taggiasca olives	€ 12.00
Gnocchi di patate vegani al pesto di pistacchio e julienne di rapa rossa Vegan potatoes gnocchi (Italian dumplings) with pistachio pesto and julienne beetroot 	€ 12.00
Spaghetti integrali "Rummo" al pomodoro fresco e basilico  "Rummo" whole wheat spaghetti with fresh tomato and basil sauce	€ 11.00

Secondi

Main Courses

Costolette di agnello scottadito laccate al miele di San Marino e mostarda di pere Lamb ribs with San Marino honey and pears mustard	€ 16.00
Tagliata di controfiletto di manzo alla griglia al sale grosso di Cervia e aghi di rosmarino Grilled sliced beef sirloin seasoned with Cervia coarse salt and rosemary	€ 21.00
Coniglio cotto lentamente a bassa temperatura su porcino grigliato e goletta croccante Rabbit cooked at a low temperature served on grilled porcini mushrooms and crispy goletta (traditional local bacon)	€ 17.00
Medaglione di filetto di manzo alla griglia con polpa di melanzane, pomodori confit e ristretto di Brugneto di San Marino Grilled beef fillet medallion with aubergines flesh, confit tomatoes and thickened San Marino Brugneto wine	€ 23.00
Fiorentina da allevamenti di San Marino (minimo 800 g – 1kg) Fiorentina steak – beef meat from San Marino farms (minimum 800 gr – 1 kg)	€ 5,00 l'etto
Selezione di carpacci, seppia, polipo e mazzancolle su misticanza, germogli e petali di pane nero Selection of seafood carpaccio, cuttlefish, octopus and prawns served on mixed salad, sprouts and crunchy brown bread flakes	€ 14.00
Filetto di branzino alla griglia su carpaccio di pomodoro, salsa caesar e verdure croccanti Grilled seabass fillet on tomato carpaccio, caesar sauce and crunchy vegetables	€ 16.00
Tagliata di tonno pinna gialla su letto di rucola e pomodoro pachino Yellow fin tuna slices served on rocket and tomatoes salad	€ 17.00
Hamburger vegano su carpaccio di pomodoro ramato, sale nero, salsa caesar e crudité di spinaci Vegan burger on tomato slices, black salt, caesar sauce and raw spinach	€ 14.00

Contorni

Garnishes

Verdure gratinate Vegetables au gratin	€ 6.00
Patate agli aromi Potatoes seasoned with spices	€ 5.00
Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 6.00
Erbette ripassate Sautéed herbs	€ 5.00

Piatti della Tradizione

Traditional Dishes

Antipasto

Hors d'oeuvre

Piadina di nostra produzione scomposta con stracchino, rucola e crudo tagliato a mano Home-made Piadina with stracchino cheese, rocket and handcut Parma ham	€ 9.00
Prosciutto di parma tagliato a mano con crostone di pane integrale caldo Handcut Parma ham with hot toasted whole wheat bread	€ 12.00

Primi

Starters

Tagliatelle tirate al mattarello al ragù romagnolo tradizionale Tagliatelle (home-made pasta) with the traditional "Romagna" ragù (meat sauce)	€ 10.00
Raviolo di ricotta e spinaci, concassé di pomodoro e rapè di bufala Raviolo (home made pasta) stuffed with ricotta cheese and spinach, with tomatoes concassé and morsels of buffalo mozzarella cheese	€ 13.00

Secondi

Main courses

Tagliata di fracosta di manzo alla vecchia maniera al sale grosso di Cervia e rosmarino Sliced fracosta (cut of beef meat) cooked at the traditional way seasoned with Cervia coarse salt and rosemary	€ 4,00 l'etto
Galletto alla griglia e salsa alla senape antica Grilled cockerel with mustard sauce	€ 14.00

Contorni

Vegetables

Verdure gratinate Vegetables au gratin	€ 6.00
Patate arrosto al rosmarino Roasted potatoes seasoned with rosemary	€ 5.00

Dessert

Scroccadenti e vino dolce moscato fermo di San Marino "Scroccadenti" (typical biscuits) with San Marino Moscato sweet white wine	€ 5.00
---	--------

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 "capellacci" 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



Il Ristorante La Terrazza fa parte del:

