



UNA CUCINA RICCA DI VALORI LEGATI ALLA
TRADIZIONE, ALLA STAGIONALITÀ E ALLO
STESSO TEMPO INNOVATIVA, FRUTTO DELLA
NOSTRA CREATIVITÀ ED ESPRESSIONE
DELL'AMORE PER LA NOSTRA TERRA

DISHES RICH IN TRADITION, SEASONALITY AND
INNOVATION AT THE SAME TIME, RESULT OF OUR
CREATIVITY, EXPERIENCE, PASSION AND LOVE
THAT BINDS US TO OUR LAND



IL NOSTRO
MENÙ SUL
TUO TELEFONO
INQUADRA
IL QR CODE

GHSM
Group

SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCE



FRUTTA A GUSCIO NUTS

Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci pecan, *Carya illioniensis* (Wangenh) K Koch, Noci brasiliane (*Berthoiletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti. Tranne i dadi usati per distillare distillati, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura.

Almonds (Amigdalus communis. L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecan nuts, Carya illioniensis (Wangenh) K Koch, Brazil nuts (Berthoiletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and their products. Except for the nuts that are used to make distilled spirits, including ethyl alcohol from farming.



SEDANO CELERY

Sedano e prodotti a base di sedano. *Celery and celery based products.*



SENAPE MUSTARD

Senape e prodotti a base di senape. *Mustard and mustard based products.*



SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo e prodotti a base di sedano. *Sesame seed and sesame seed based products.*



ANIDRIDE SOLFOROSA SULPHUR DIOXIDE

Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale che devono essere calcolati per prodotti proposti pronti per il consumo o ricostituiti secondo le istruzioni dei produttori.

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/l in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.



LUPINI LUPIN BEANS

Lupini e prodotti a base di lupini. *Lupin bean and lupin based products.*



MOLLUSCHI MOLLUSCS

Molluschi e prodotti a base di molluschi. *Molluscs and mollusc based products.*



CEREALI CONTENENTI GLUTINE CEREALS THAT CONTAIN GLUTEN

Cereali che contengono glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e le loro varietà ibride) e prodotti derivati. Fatta eccezione per: sciroppo di glucosio a base di grano compreso destrosio. Maltodestrine a base di grano: a base di orzo. Sciroppo di glucosio. Cereali usati nella produzione di distillati, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura.

Cereals that contain gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybrid strains) and deriving products. Except for: wheat based glucose syrup including dextrose Wheat based Maltodextrines: barley based Glucose syrup Cereals used in the manufacturing of distilled spirit including ethyl alcohol from farming.



CROSTACEI CRUSTACEANS

Crostacei e prodotti a base di crostacei. *Crustaceans and crustacean based products.*



UOVA EGGS

Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).

Eggs and egg based products (including eggs of all species of egg-layers).



PESCE FISH

Pesce e prodotti a base di pesce. Tranne la gelatina di pesce che viene usata per produrre prodotti vitaminici o carotenoidi. Gelatina di pesce o colla usata come chiarificatore nella birra e nel vino.

Fish and fish based products. Except for fish jelly that is used to make products vitamin products or carotenoids. Fish jelly or glue used as a clarifier in beer and wine.



ARACHIDI PEANUTS

Arachidi e prodotti a base di archidi. *Peanuts and peanut based products.*



SOIA SOY BEANS

Soia e prodotti a base di soia. Tranne l'olio e tocoferoli naturali di soia raffinati grassi di soia (E306), tocoferolo D-alfa naturale, succinato di tocoferolo D-alfa naturale proveniente da fonti di soia; oli vegetali derivanti da fitosteroli e esteri di fitosterolo provenienti da fonti di soia; Estratto di steroli vegetali da steroli di oli vegetali provenienti da fonti di soia.

Soy beans and soy based products. Except for oil and refined soy fat. Natural mixed tocopherols(E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; vegetable oils deriving from phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; plant sterol ester from vegetable oil sterols from soybean sources.



LATTE MILK

Latte e prodotti a base di latte. Tranne il siero di latte utilizzato per la produzione di bevande distillate, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura, il lattitolo. Compresi latte di mucca, latte di capra, latte di pecora e ogni tipo di prodotto derivato.

Milk and milk based products (including lactose). Except for milk serum used to manufacture distilled spirits including ethyl alcohol from farming, lactitol. Including cow's milk, goat's milk, sheep's milk and every kind of derived product.

I NOSTRI ANTIPASTI

STARTERS

- 
 Tagliere nostrano di salumi di San Marino: Arrosto di tacchino, la culatta fumé, bresaola e cornetti di peperoni al formaggio
Platter of locally-produced San Marino cold cuts: roast turkey, smoked culatta ham, bresaola and peppers stuffed with cheese
 € 12,00
- 
 Carpaccio di bresaola di San Marino, rucola e campagnolo
Carpaccio of bresaola (dried salted beef) from San Marino, rocket and campagnolo cheese
 € 13,00
- Carpaccio di coniglio cotto a bassa temperatura su letto di misticanza e agrumi
Rabbit carpaccio cooked at low temperature on a bed of mixed salad and citrus fruits
 € 13,00
- 


 Selezione di formaggi Italia - Francia con mostarde locali e miele di San Marino.
 Fontina d'alpeggio - Valle d'Aosta, pasta semicruda prodotta da latte bovine pezzate rosse
 Tale' di capra girgentana - Sicilia, pasta cruda morbida dai sapori muffati
 Buche de chevre Mons - Francia, Il sapore è quello classico dei formaggi freschi di capra
 Pecorino di Pienza rosso
Fontina d'Alpeggio - Aosta Valley, a semi-raw cheese made from Simmental cow's milk.
Girgentana Goat Tale' - Sicily, a soft raw milk blue cheese.
Buche de Chevre Mons - France, the typical flavour of fresh goat's cheese
 € 12,00
- 
 Rustichello: selezione di salumi pregiati azienda agricola Zavoli.
 Culatta, capocollo affinato nel fieno di maggio, lombetto agli agrumi, spicchi di piada e cascioncini alle erbe di nostra produzione e carciofi campagnoli sott'olio.
Rustic platter: selection of choice cold cuts by Zavoli Farm.
Culatta ham, capocollo cured in early-crop hay, citrus cured pork loin, wedges of homemade piada and cascioncini (small piada parcels) filled with chard served with farmhouse artichokes preserved in oil.
 € 14,00
- 
 Tartare di chianina con brunoise di pecorino di Pienza rosso, tartufo nero e misticanza.
Chianina beef tartare with diced Pienza Rosso Pecorino cheese, black truffle and mixed wild salad.
 € 14,00
- 






















 Insalatina di spinaci crudi con agrumi, ravanelli, pinoli tostati e petali di parmigiano.
Raw spinach salad with citrus fruits, radish, toasted pine kernels and petals of Parmesan cheese.
 € 12,00
- 

 Uova d'oro al tartufo nero di stagione e fonduta di formaggi.
Golden egg with seasonal black truffle and cheese fondue.
 € 12,00
- 


 Tortino di radicchio, ricotta di San Marino, bruciatini e fossa
Flan of radicchio, ricotta from San Marino, crispy strips of pancetta and fossa cheese (matured in underground caves)
 € 13,00
- 
 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
- Piadina e cassoncini alle erbe di campo.
Homemade piada and cascioncini.
 € 3,00


I NOSTRI PRIMI

FIRST COURSES

- | | | |
|---|---|---------|
| Cappellacci verdi ripieni di ricotta fresca di San Marino aromatizzata a limone, con pomodorini e basilico
<i>Green cappellacci pasta parcels filled with lemon-flavoured fresh San Marino Ricotta cheese, with cherry tomatoes and basil</i> |    | € 12,00 |
| Tagliolini tirati al matterello con julienne di prosciutto crudo Serrano croccante e tartufo nero di stagione
<i>Handmade tagliolini pasta ribbons with juliennes of crispy Serrano cured ham and seasonal black truffle</i> |    | € 13,00 |
| Tagliatella di pasta fresca tirate al mattarello con ragù bianco di vitella e fonduta di Castelmagno
<i>Handmade fresh tagliatelle with veal's white sauce</i> |     | € 13,00 |
| Gnocchi di patate violette con pesto di ortiche e pomodorini gialli tomberry
<i>Purple potato gnocchi with nettle pesto and 'Tomberry yellow' cherry tomatoes</i> |   | € 12,00 |
| Pappardelle integrali di grano frasineto azienda agricola "Canini Lorenzo" di San Marino con ragù di bocconcini di struzzo tagliati a coltello e olive Kalamon
<i>Wholemeal pappardelle, made using frassineto wheat produced by Lorenzo Canini Farm in San Marino, with hand-sliced ostrich bites and Kalamata olives</i> |    | € 12,00 |
| Passatelli asciutti ai porcini julienne di bresaola croccante, timo e crumble di taralli
<i>Passatelli with julienne porcini mushrooms of crispy bresaola, thyme and taralli crumble</i> |    | € 13,00 |
| Passatelli in brodo secondo tradizione
<i>Traditional passatelli in broth</i> |    | € 14,00 |







I NOSTRI SECONDI

SECOND COURSES

Costolette di agnello french rack a bassa temperatura scottadito con olio profumato su Patata morbida di Montescudo <i>Slow-grilled French rack of lamb with flavoured oil on a Montescudo potato rosti</i>	€ 15,00
Guancia di vitello cotta a 65° a bassa temperatura brasata con crema di spinaci e patate arrosto <i>Veal cheek cooked at a temperature of 65° on a bed of spinach cream and potatoes chips</i>	€ 15,00
Tagliata di controfiletto Sirloin al sale Halen Mon speziato <i>Sliced sirloin steak with spiced Halen Mön Anglesey sea salt</i>	€ 21,00
Fiorentina di allevamenti sammarinesi "Cooperativa allevatori sammarinesi" <i>T-bone steak from San Marino 'Cooperativa Allevatori Sammarinesi' Farms</i>	€ 5,00 l'etto € 5,00 per 100 gr
Filetto di ombrina alla griglia su giardinetto di verdure uva passa e foglie di capperi <i>Grilled fillet of croaker fish on a bed of mixed vegetables, raisins and caper leaves</i>	€ 15,00
✓ Tagliata di Tofu su spinaci saltati e cipolline al curry <i>Sliced tofu served on sautéed spinach and curried spring onions</i>	€ 13,00
Tagliata di fracosta di manzo di allevamenti sammarinesi "Cooperativa allevatori sammarinesi" alla vecchia maniera al sale grosso e rosmarino <i>Sliced sirloin steak, from San Marino 'Cooperativa Allevatori Sammarinesi' Farms, cooked in traditional style with coarse salt and rosemary</i>	€ 4,00 l'etto € 4,00 per 100 gr
Controfiletto di cervo con patate arrosto e riduzione al saba <i>Sirloin of venison with roast potatoes and a reduction of saba (grape must)</i>	 € 18.00

I NOSTRI CONTORNI

SIDE DISHES

Patate agli aromi <i>Potatoes with herbs and spices</i>	  € 5.00
Insalatina di misticanza di stagione <i>Seasonal wild salad</i>	€ 6.00
Erbette ripassate <i>Sautéed wild vegetables</i>	  € 6.00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	  € 6.00



IL NOSTRO
MENÙ SUL
TUO TELEFONO
INQUADRA
IL QR CODE

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

€ 26,00



Selezione di salumi pregiati azienda agricola Zavoli: Culatta, capocollo affinato nel fieno di maggio, lombetto agli agrumi, salame stagionato nella cenere, spicchi di piada e cascioncini alle erbe di nostra produzione
Starter Rustic platter

Selection of choice cold cuts by Zavoli Farm: Culatta ham, capocollo cured in early-crop hay, citrus cured pork loin, salami cured in ash, wedges of homemade piada and cascioncini (small piada parcels) filled with chard.

Cappellacci verdi di ricotta di San Marino aromatizza a limone con pomodorini e basilico. 

First course

Green cappellacci, filled with local lemon-flavoured Ricotta, served with cherry tomatoes and basil

Tagliata di manzo sirloin al sale grosso e rosmarino. Contorno in abbinamento

Main course

Sliced sirloin steak with coarse salt and rosemary. Side dish accompaniment

Gelato artigianale della nostra "Cremeria del Titano" 

Our "Cremeria del Titano" artisan gelato

MENU TRE TORRI

THREE TOWERS MENU

€ 19,00

Piccola insalata di benvenuto con salsa Caesar 

Small starter salad with Caesar dressing

Tagliatella di pasta fresca tirata al mattarello al ragù tradizionale 

Handmade fresh tagliatelle with Ragù (traditional sauce)

Costine di mora romagnola azienda agricola "Zavoli" taglio ribs con salsa bbq

Mora Romagnola breed pork ribs, from Zavoli Farm, served with BBQ sauce

Contorno in abbinamento

Side dish accompaniment

Dolce del giorno 

Dessert of the day

MENÙ BAMBINO

KIDS MENU

€ 12,50

Strozzapreti al ragù



Strozzapreti with meat sauce.

Cotoletta di pollo alla milanese e patate steak house fritte



Breaded chicken cutlet with steakhouse potato fries.

Gelato artigianale della nostra "Cremeria del Titano"



Our 'Cremeria del Titano' artisan gelato.

La Terrazza Ristorante fa parte del gruppo:

Terrazza Restaurant is part of the group:





LA CUCINA THE KITCHEN

Il successo di una buona cucina sta tutto nella scelta delle materie prime.
Per questo selezioniamo con cura prodotti e fornitori cercando di trovare sempre il meglio da portare in tavola.

*The success of a good dish is the choice of raw materials.
For this reason, we carefully select products and suppliers trying to find always the best to bring on our table.*

LA NOSTRA FILOSOFIA OUR PHILOSOPHY

I nostri piatti semplici ma ricercati, capaci di suscitare emozioni ed evocare ricordi, devono essere capaci di raccontarvi un po' della nostra storia e della nostra cultura.

Our dishes, simple but refined, capable of stirring emotions and evoking memories, must be able to tell you a bit of our history and our culture.

Abbiamo scelto di offrire anche una cucina salutistica con piatti a basso contenuto calorico, fedeli alla filosofia del nostro Centro Medico di Dimagrimento Maurice Mességué, secondo cui "è la natura che ha sempre ragione".
Proporremo quindi un menù dedicato con piatti del giorno.

*We have chosen to offer a healthy cuisine with low-calories courses, according to our Maurice Mességué weight-loss Clinic's philosophy, telling that "nature is always right".
We are then proposing a special Menu with dishes of the day.*