

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono a disposizione dal personale di servizio su richiesta.

*Information about substances or products that may cause allergies or intolerance will be provided by our staff upon request.*

La Terrazza Ristorante fa parte del gruppo:  
*Terrazza Restaurant is part of the group:*



GHSM

## 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

La nostra prerogativa è proporre una cucina ricca di valori legati alla tradizione, alla stagionalità e allo stesso tempo innovativa, frutto della nostra creatività ed esperienza nonché della passione e dall'amore che ci lega alla nostra terra.

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 prerogative is to propose 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.  
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".  
Proporranno 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.*

## I NOSTRI ANTIPASTI STARTERS

- Terrina di fagiano e funghi cantarelli su misticanza di stagione, perle di aceto balsamico, gocce di peperoni gialli e rossi mignon in salsa vinaigrette  
*Pheasant and chanterelle mushroom terrine on seasonal mixed salad, balsamic vinegar pearls, drops of baby red and yellow peppers with vinaigrette sauce* € 14,00
- Tentacolo di polpo a bassa temperatura, su crema di topinambur e crudaiola di asparagi, clorofille di prezzemolo e fior di carciofo  
*Slow-cooked octopus tentacles on Jerusalem artichoke cream and raw asparagus, parsley chlorophyll and artichoke flower* € 15,00
- Tagliere nostrano di salumi di San Marino: Arrosto di tacchino, prosciutto cotto vincente al tartufo, la culatta fumé, bresaola e cornetti di peperoni al formaggio  
*Platter of locally-produced San Marino cold cuts: roast turkey, truffle-flavoured Vincente boiled ham, smoked culatta ham, bresaola and peppers stuffed with cheese* € 13,00
- Selezione di formaggi Italia - Francia con mostarde locali e miele di San Marino.  
Morbier Mons - Francia, pasta semidura, latte vaccino.  
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.  
Gran Nuraghe - Sardegna, formaggio che ricorda il grana, ma prodotto esclusivamente con latte ovino.  
Fourme d'Ambert-Francia, pasta molle della cagliata di vacca, viene seminata da muffe blu.  
*A selection of Italian and French cheeses served with local fruit pickles and San Marino honey.*  
*Morbier Mons - France, a semi-hard cow's milk cheese.*  
*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.*  
*Gran Nuraghe - Sardinia, a cheese similar to hard-grained cheese, though this is made using only sheep's milk.*  
*Fourme d'Ambert - France, a soft cheese made from cow's milk curd, inoculated with blue moulds.* € 15,00
- Cannoli di melanzane alla parmigiana ripieno di spuma di ricotta di San Marino, ovulo di burrata e concassè di pomodoro ramato e basilico fresco.  
*Aubergine parmigiana cannoli filled with San Marino Ricotta foam, burrata, vine tomato concassé and fresh basil* € 12,00
- Tagliere rustichello: 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 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, salami cured in ash, wedges of homemade piada and cascioncini (small piada parcels) filled with chard served with farmhouse artichokes preserved in oil.* € 15,00
- 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.* € 15,00
- 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.* € 13,00

## MENÙ BAMBINO KIDS MENU

€ 12,50

- Tortellini al ragù  
*Tortellini 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.*

## MENÙ DEGUSTAZIONE TASTING MENU

€ 26,00

### Antipasto Tagliere rustichello

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.*

### Primo

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*

### Secondo

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*

La nostra lasagnetta al forno

*Our baked lasagne*

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*

## I NOSTRI PRIMI FIRST COURSES

Cappellacci verdi ripieni di ricotta fresca di San Marino aromatizzata a limone, con pomodorini e basilico € 13,00  
*Green cappellacci pasta parcels filled with lemon-flavoured fresh San Marino Ricotta cheese, with cherry tomatoes and basil*

Tagliolini tirati al matterello con julienne di prosciutto crudo Serrano croccante e tartufo nero di stagione € 13,00  
*Handmade tagliolini pasta ribbons with juliennes of crispy Serrano cured ham and seasonal black truffle*

Tagliatelle di pasta fresca tirate al matterello con stridoli nostrani tartufo scorzone e crema di Castelmagno € 13,00  
*Handmade fresh tagliatelle with locally-sourced wild bladder campion, Scorzone truffle and Castelmagno cheese cream*

✓ Gnocchi di patate violette con pesto di ortiche e pomodorini gialli tomberry € 12,00  
*Purple potato gnocchi with nettle pesto and 'Tomberry yellow' cherry tomatoes*

Pappardelle integrali di grano frasineto azienda agricola "Canini Lorenzo" di San Marino € 13,00  
con ragù di bocconcini di struzzo tagliati a coltello e olive Kalamon  
*Wholemeal pappardelle, made using frassineto wheat produced by Lorenzo Canini Farm in San Marino, with hand-sliced ostrich bites and Kalamata olives*

Cappello del prete al nero cacao ripieno di coda di bue e fossa di "Sogliano D.O.P." saltato con salsa alle noci € 13,00  
*Chocolate pasta parcels filled with oxtail and 'Sogliano PDO' cave-matured fossa cheese, served with walnut sauce*

Risotto carnaroli mantecato con crema di parmigiano su carpaccio di gamberi rosa e € 13,00  
tartare al profumo di corallo di mare  
*Risotto creamed with Parmesan cheese, on red prawn carpaccio and seafood tartare*

Strozzapreti con Julienne di lingua di vitello, spinaci freschi croccanti e rapè di formaggio € 13,00  
di fossa di "Sogliano D.O.P."  
*Strozzapreti with juliennes of veal tongue, crisp fresh spinach and grated 'Sogliano PDO' cave-matured Fossa cheese*

Passatelli asciutti ai porcini e fiammiferi di puntarelle di cicoria romana e timo € 13,00  
*Passatelli with Porcini mushrooms, matchstick batons of Roman chicory tips and thyme*

Coperto € 2.00 per persona *Cover charge € 2.00 per person*

## I NOSTRI SECONDI

### SECOND COURSES

Costolette di agnello french rack a bassa temperatura scottadito con olio profumato su rosti di patate di Montescudo <i>Slow-grilled French rack of lamb with flavoured oil on a Montescudo potato rosti</i>	€ 16,00
Tagliata di controfiletto Sirloin al sale Halen Mon speziato <i>Sliced sirloin steak with spiced Halen Môn Anglesey sea salt</i>	€ 21,00
Tournedos di filetto di manzo alla griglia con ristretto di vino rosso "Brugneto di San Marino", scaloppa di foie gras e verdure baby grill <i>Grilled fillet of beef tournedos with reduced 'Brugneto di San Marino' red wine sauce, a slice of foie gras and grilled baby vegetables</i>	€ 23,00
Florentina 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>	€ 16,00
Medaglioni di controfiletto di cervo su crema di asparagi e funghi champignons grill <i>Venison sirloin medallions on creamed asparagus and grilled mushrooms</i>	€ 16,00
✓ Tagliata di Tofu su friarielli saltati e cipolline al curry <i>Sliced tofu served on sautéed broccoli rabe 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
Bistecca tomahawk: La bistecca gigante con l'osso a forma di ascia <i>Tomahawk steak: a huge rib-eye steak, typically on an axe-shaped bone</i>	€ 6,00 l'etto € 6,00 per 100 gr
Guancia di vitello cotta 24 ore a bassa temperatura brasata è servita con caramelle di cipolla balsamiche e pinoli <i>Veal cheek, cooked low and slow for 24 hours, braised and served with balsamic onion 'sweets' and pine kernels</i>	€ 15,00

## I NOSTRI CONTORNI

### SIDE DISHES

Verdure gratinate <i>Vegetables au gratin</i>	€ 6,00
Patate agli aromi <i>Potatoes with herbs and spices</i>	€ 5,00
Insalatina di misticanza di stagione <i>Seasonal wild salad</i>	€ 6,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,00
Erbette ripassate <i>Sautéed wild vegetables</i>	€ 6,00

## PIATTI SPECIALI CON PRODOTTI TIPICI DI SAN MARINO

### SPECIAL DISHES MADE WITH TYPICAL PRODUCTS FROM SAN MARINO

Consigliati in abbinamento ai Vini del Consorzio Vini Tipici San Marino  
*We suggest you accompany the dishes with the Wines from the Vini Tipici San Marino Consortium*

#### ANTIPASTO STARTER

Carpaccio di bresaola di San Marino, rucola e campagnolo <i>Carpaccio of bresaola from San Marino, rocket and "campagnolo" cheese</i>	€ 13,00
--	---------

#### PRIMI FIRST COURSE

Pappardelle integrali di grano "Frassineto" az. agricola Canini di San Marino al ragù <i>Wholemeal wheat pappardelle made with "Frassineto" wheat from the Lorenzo Canini Farm in San Marino with meat sauce (ragù)</i>	€ 13,00
--	---------

#### SECONDI SECOND COURSES

Tagliata di Fracosta di manzo alla vecchia maniera al sale grosso e rosmarino <i>Rib eye of beef old style with coarse salt and rosemary</i>	€ 4,00 l'etto € 4,00 per 100 gr
---	------------------------------------