





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 radicchio, bruciatini e fossa Tart with radicchio, crispy strips of pancetta and Fossa cheese	€ 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
Mazzancolle in tempura con zuccotto di polenta di storo e salsa ai ricci di mare Tempura king prawns with Storo polenta bombe and sea urchin sauce	€ 13.00
Zuppetta di fagioli e tofu  Bean and Tofu soup	€ 11.00


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
Tagliolino al nero con fondente di polipo Tagliolini in squid ink sauce with octopus	€ 12.00
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

Secondi

Main Courses

Costolette di agnello scottadito su crema di patate Lamb chops grilled "allo scottadito" on a velouté of potatoes	€ 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 e fonduta di squacquerone Grilled beef fillet medallion with aubergine flesh and fondue of squacquerone fresh cheese	€ 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
Filetto di branzino alla griglia su rostì di patate e guazzetto di mazzancolle Grilled fillet of sea bass on a rosti of potatoes and a striped prawn "guazzetto" stew	€ 16.00
Hamburger vegano su carpaccio di pomodoro ramato, sale nero, salsa caesar e crudités 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
Insalatina di misticanza di stagione Seasonal salad of wild lettuce	€ 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
Cappelletti in brodo di cappone Cappelletti pasta parcels in capon broth	€ 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:

