




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. I piatti contraddistinti dal simbolo  sono 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.

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

Antipasti

Starters

Fiocco di culatello di Zibello IGP 24 mesi con mousse di squacquerone Thin slices of culatello di Zibello IGP 24 months with a mousse of fresh squacquerone cheese	€ 14.00
Tomino alla griglia su crema di patate e tartufo Grilled tomino cheese on a cream of potatoes and truffle	€ 11.00
Tataki di girello di manzo su radicchio stufato, petali di grana e balsamico Tataki of silverside of beef on stewed radicchio, petals of grana cheese and balsamic vinegar	€ 13.00
Tagliere di salumi del territorio, piadina e cassoncino alle erbe fatti in casa e sott'oli della nostra dispensa A platter of local cold cuts, home-made piadina and cassoncino stuffed with vegetables and vegetables preserved in oil from our pantry	€ 15.00
Carpaccio di bresaola di San Marino, rucola e campagnolo Carpaccio of bresaola from San Marino, rocket and "campagnolo" cheese	€ 13.00
Mazzancolle in tempura con zuccotto di polenta e salsa ai ricci di mare Giant tiger prawns in tempura with a "zuccotto" of polenta and a sea urchin sauce	€ 13.00
Zuppetta di fagioli e tofu  A soup of beans and tofu	€ 11.00
Degustazione di prosciutti "Serrano" con pane semi integrale tostato e caciottina al tartufo di San Marino A sampling of "Serrano" hams with toasted semi-wholemeal bread and a small caciotta with truffle from San Marino	€ 12.00
Insalatina di spinaci crudi con agrumi, ravanelli, pinoli tostati e grana A salad of raw spinach and citrus fruit, radish, toasted pine nuts and grana cheese	€ 12.00
Acciughe del Mar Cantabrico pane tostato, pomodorini confit, burrata e cuore di capperi Anchovies from the Cantabrian Sea, toast, cherry tomatoes in confit, burrata fresh cheese and a caper heart	€ 15.00
Tartare di filetto di manzo con pecorino di San Marino e tartufo nero su misticanza di stagione Tartare of beef fillet with pecorino cheese from San Marino and black truffle on a seasonal wild salad	€ 15.00
Tagliere di formaggi della "Latteria di San Marino" Francobollo vaccino, il castello bucciato di Mucca, il pecorino di San Marino, il Franceschini caciotta bucciata di pecora, penna rossa di capra e confetture in abbinamento Platter of cheese from the "Latteria di San Marino" dairy "Francobollo" cow's cheese, "castello bucciato" cow's cheese, pecorino sheep's cheese from San Marino, Franceschini caciotta bucciata sheep's cheese, penna rossa goat's cheese and chutneys	€ 14.00

Primi
First Courses

Cappellacci verdi ripieni di ricotta fresca con pendolini e basilico Green Cappellacci filled with fresh ricotta with cherry tomatoes and basil	€ 13.00
Passatelli asciutti con spinaci, goletta e formaggio di fossa di Talamello Passatelli with spinach, goletta pork cheek and "formaggio di fossa" cheese (matured in underground caves) from Talamello	€ 13.00
Tagliolino tirato al mattarello con julienne di crudo di Parma croccante e tartufo di stagione Hand-rolled tagliolini with a julienne of crunchy Parma ham and seasonal truffle	€ 13.00
Tagliatelle di pasta fresca di nostra produzione agli stridoli, fossa e tartufo nero di stagione Fresh tagliatelle made by us with stridoli (wild herbs) fossa cheese (matured in underground caves) and seasonal black truffle	€ 13.00
Tagliolino al nero tirato al mattarello con julienne di polipo e pachino Squid ink hand-rolled taglionini with a julienne of octopus and pachino tomatoes	€ 12.00
Strozzapreti al ragù bianco di coniglio e olive taggiasche Strozzapreti with a ragu of rabbit without tomato and taggiasca olives	€ 12.00
Gnocchi di patate vegani al pesto di pistacchio e julienne di rapa rossa  Vegan potato gnocchi with a pesto of pistachios, and a julienne of beetroot	€ 12.00
Ravioli ripieni di porro e faraona, saltati con burro salato della Normandia, semi di papavero e pecorino di san Marino Ravioli filled with leek and pheasant, sauteed in salty butter from Normandy, poppy seeds and pecorino sheep's cheese from San Marino	€ 13.00
Pappardelle integrali di grano "Frassineto" azienda agricola Lorenzo Canini di san Marino al ragù di agnello Wholemeal pappardelle made with "Frassineto" azienda agricola Lorenzo Canini wheat from San Marino with a lamb ragu	€ 12.00

Secondi

Second Courses

Costolette di agnello scottadito su crema di patate Grilled lamb chops on a cream of potatoes	€ 16.00
Tagliata di controfiletto di manzo alla griglia al sale grosso di Cervia e rosmarino Grilled sliced beef sirloin in coarse Cervia salt and rosemary	€ 21.00
Coniglio cotto lentamente a bassa temperatura su porcino grigliato e goletta croccante Rabbit cooked slowly on a low heat on grilled porcini mushrooms and crunchy golett (pork cheek)	€ 17.00
Medaglione di filetto di manzo alla griglia con polpa di melanzane e fonduta di squacquerone Medallion of beef fillet grilled with aubergine pulp and a fondue of fresh squacquerone 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 € 5,00 per 500 gr
Filetto di orata in tempura di riso su guazzetto di cannellini e cozze Fillet of gilthead bream in a rice tempura on a sauce of cannellini beans and mussels	€ 16.00
Hamburger vegano su carpaccio di pomodoro ramato, sale nero, salsa Caesar e crudités di spinaci Vegan hamburger on a carpaccio of tomatoes, black salt, Caesar sauce and spinach cruditee 	€ 14.00
Mazzancolle alla griglia con pane profumato su misticanza e salsa bernese Grilled giant tiger prawns with scented bread on a wild salad with Bernese sauce	€ 15.00
Guancia di vitello cotta a 65° su letto di spinaci e salsa al malto scuro "Birrificio Clandestino San Marino" Veal cheek cooked at 65° degrees on a bed of spinach and a dark malt sauce "Birrificio Clandestino San Marino"	€ 15.00
Spalla di maialino da latte con salsa al pepe verde Shoulder of suckling pig with a green pepper sauce	€ 16.00
Filetto di cervo con salsa balsamico, pinoli tostati, patate chips e cipollotto alla griglia Fillet of deer with balsamic vinegar, toasted pine nuts, chips and grilled spring onion	€ 19.00
Tagliata di Fracosta di manzo alla vecchia maniera al sale grosso e rosmarino (Minimo 800g-1 Kg) Rib eye of beef old style with coarse salt and rosemary (Minimum 800 g – 1 Kg)	€ 4,00 l'etto € 4,00 per 100 gr

Contorni

Side Dishes

Verdure gratinate Gratinéed vegetables	€ 6.00
Patate agli aromi Potatoes with herbs	€ 5.00
Insalatina di misticanza di stagione Seasonal wild lettuce	€ 5.00
Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 6.00
Verdure di stagione in pinzimonio Seasonal vegetables in "pinzimonio" (a salt pepper and olive oil dip)	€ 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 Carpaccio of bresaola from San Marino, rocket and "campagnolo" cheese	€ 13.00
---	---------

Primi

First Course

Pappardelle integrali di grano "Frassineto" di san Marino al ragù di agnello Wholemeal pappardelle made with "Frassineto" wheat from San Marino with a lamb ragu	€ 12.00
---	---------

Secondi

Second courses

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

Menu Tre Torri

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 maialino alla brace con salsa bbq
Barbecued ribs of suckling pig with a BBQ sauce

Contorno di stagione
Seasonal side dish

Dolce del giorno
Dessert of the day

Bevande escluse
Drinks excluded

Menu Degustazione

Tasting Menu

€ 25.00

Selezione di salumi pregiati, sformatino al parmigiano, piada, cassoncino ripieno di erbe
A selection of prized cold cuts, a Parmesan flan, piada, a cassoncino filled with wild herbs

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

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

Contorno di stagione
Seasonal side dish

Crema chantilly e salame al cioccolato
Chantilly cream and a chocolate roll

Bevande escluse
Drinks excluded

Menu Bambini

Children's Menu

€ 12.50

Strozzapreti al pomodoro fresco e basilico
Strozzapreti with fresh tomato and basil

Cotoletta alla milanese con patatine fritte
Breaded cutlet Milanese style with chips

Gelato
Ice Cream

Bevande escluse
Drinks excluded



Il Ristorante La Terrazza fa parte del:

