

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".
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.*

I NOSTRI ANTIPASTI

STARTERS

Tortino di radicchio, ricotta di San Marino, bruciatini e fossa <i>Flan of radicchio, ricotta from San Marino, crispy strips of pancetta and fossa cheese (matured in underground caves)</i>	€ 12,00
Tagliere di salumi del territorio, piadina e cassoncino alle erbe fatti in casa e sott'oli della nostra dispensa <i>Platter of cold cuts from the local area, homemade piadina and cassoncino (stuffed piada) with wild vegetables and vegetables preserved in oil from our pantry</i>	€ 15,00
Carpaccio di bresaola di San Marino, rucola e campagnolo <i>Carpaccio of bresaola (dried salted beef) from San Marino, rocket and campagnolo cheese</i>	€ 13,00
Mazzancolle di porto S. Spirito in panko di avena, riso, grano e coulis di acqua di mare <i>King prawns from Porto S. Spirito in panko of oat flakes, rice, wheat and a "coulis" of sea water</i>	€ 15,00
Degustazione di prosciutto "Serrano" con pane semi integrale tostato e caciottina al tartufo di San Marino <i>Sampling of "Serrano" ham with toasted wholemeal bread with seeds and small truffle flavoured caciotta cheese from San Marino</i>	€ 12,00
Insalatina di spinaci crudi con agrumi, ravanelli, pinoli tostati e grana <i>Raw spinach salad with citrus fruit, radish, toasted pine nuts and grana cheese</i>	€ 12,00
Sashimi di salmone loch fyne con germogli e panko ai piselli <i>Sashimi of loch fyne salmon with sprouts, and panko with peas</i>	€ 15,00
Tartare di filetto di manzo con fonduta di pecorino di San Marino su misticanza di stagione <i>Tartare of beef fillet with a fondue of pecorino cheese from San Marino on a bed of seasonal wild salad</i>	€ 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 <i>Platter of cheese from the "San Marino Dairy Farm" Francobollo cow's milk cheese, "castello bucciato" cow's milk cheese, pecorino sheep's milk cheese from San Marino, "Franceschini caciotta Bucciata" sheep's milk cheese, "penna rossa" goat's milk cheese, and chutneys</i>	€ 14,00

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

MENÙ BAMBINO

KIDS 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

MENÙ DEGUSTAZIONE TASTING MENU

€ 25,00

Selezione di salumi pregiati, piada, cassoncino ripieno di erbe
A selection of prized cold cuts, 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

Gelato artigianale di nostra produzione
Homemade ice cream

Bevande escluse
Drinks excluded

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 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

I NOSTRI PRIMI FIRST COURSES

Cappellacci verdi ripieni di ricotta fresca con pendolini e basilico
Green cappellacci filled with fresh ricotta cheese with cherry tomatoes and basil € 13,00

Passatelli asciutti con funghi shiitake e rucola cress
Passatelli with shiitake mushrooms and cress rocket € 16,00

Tagliolini tirato al mattarello con julienne di crudo di Parma croccante e tartufo di stagione
Homemade tagliolini with a julienne of crunchy Parma ham and seasonal truffle € 13,00

Tagliatelle di pasta fresca di nostra produzione agli stridoli e fonduta di Castelmagno
Tagliatelle made with our fresh pasta with "stridoli" (wild vegetables) and a fondue of Castelmagno € 13,00

Gnocchi di patate viola, al pesto di pistacchio e menta peperina
Gnocchi made with purple potatoes, with a pesto of pistachios and mint € 12,00 ✓

Pappardelle integrali di grano "Frassineto" az. agricola Canini di San Marino con fegatelli di anatra e piselli
Wholemeal wheat pappardelle made with "Frassineto" wheat from the Canini Farm in San Marino with duck liver and peas € 13,00

Tagliolino al nero con emulsione di latte e tartare di gambero rosa
Tagliolini with squid ink with an emulsion of milk, and a tartare of pink prawns € 13,00

Caramella di ricotta e coniglio saltato con burro di bufala, papavero e fossa
"Caramella" of ricotta and rabbit sauteed with butter made with buffalo milk, poppy seeds and fosse cheese € 13,00

Strozzapreti con sfilacci di fagiano, olive taggiasche e tomberry giallo
Strozzapreti with strips of pheasant, taggiascha olives and yellow Tomberry € 13,00

I NOSTRI SECONDI

SECOND COURSES

Costolette di agnello french rack a bassa temperatura in crosta di patate <i>French rack of lamb cooked on a low heat in a crust of potatoes</i>	€ 16.00
Tagliata di controfiletto di manzo alla griglia al sale grosso di Cervia e rosmarino <i>Sliced grilled beef sirloin with coarse salt from Cervia and rosemary</i>	€ 21.00
Medaglione di filetto di manzo alla griglia e scaloppa di foie gras <i>Grilled medallion of beef fillet and a scallop of foie gras</i>	€ 23.00
Fiorentina da allevamenti di San Marino (minimo 800 g – 1kg) <i>Fiorentina steak from San Marino farms (minimum 800 g – 1kg)</i>	€ 5.00 l'etto € 5.00 per 100 g
Filetto di rana pescatrice alla griglia su guazzetto di pesce <i>Grilled fillet of monkfish on a fish sauce</i>	€ 16.00
Tagliata di tofu su spinaci croccanti e coulis di peperoni <i>Sliced tofu on a bed of crunchy spinach with a "coulis" of peppers</i>	€ 14.00 ✓
Guancia di vitello cotta a 65° su letto di spinaci e salsa al malto scuro "Birrificio Abusivo San Marino" <i>Veal cheek cooked at a temperature of 65° on a bed of spinach and a dark malt sauce from the "Birrificio Abusivo San Marino" Brewers</i>	€ 15.00
Tataki di controfiletto di cervo con patate arrosto e riduzione al saba <i>Tataki of sirloin of venison with roast potatoes and a reduction of saba (grape must)</i>	€ 18.00
Tagliata di Fracosta di manzo di San Marino alla vecchia maniera al sale grosso e rosmarino (Minimo 800g-1 Kg) <i>Sliced Fracosta beef from San Marino cooked according to a traditional recipe with coarse salt and rosemary (Minimum 800g-1 Kg)</i>	€ 4.00 l'etto € 4.00 per 100 g
Costata di tomahawk al carbon dolce <i>Tomahawk rib-eye with "carbon dolce"</i>	€ 6.00 l'etto € 6.00 per 100 g

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
Carpaccio of bresaola from San Marino, rocket and "campagnolo" cheese € 13,00

PRIMI FIRST COURSE

Pappardelle integrali di grano "Frassineto" az. agricola Canini di San Marino con fegatelli di anatra e piselli
Wholemeal wheat pappardelle made with "Frassineto" wheat from the Lorenzo Canini Farm in San Marino with duck liver and peas € 13.00

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