

TERRAZZA PALESTRO

Un menù ideato per esaltare i sapori tipici della gastronomia italiana. La nostra cucina privilegia le consistenze e i gusti netti e definiti e mette al centro la tradizione reinterpretata in chiave contemporanea e creativa.

La selezione dei piatti nasce da una ricerca attenta e tiene conto di stagionalità e freschezza valorizzando le materie prime del territorio e a filiera corta.

SIGNATURE MENU

Un percorso in quattro portate che racconta lo stile, la visione e
l'identità dello chef Stefano Mocellin

Millefoglie di baccalà[®] mantecato e lattughino, polenta croccante, crema di
lattuga alle acciughe ^{4,7,9}

Creamed salt cod[®], little gem lettuce, crispy polenta and anchovies lettuce cream

PASTA IN BIANCO – Pappardelle[®] ai 40 tuorli, riduzione di vermut bianco,
burro Ocelli, Parmigiano 36 mesi ^{1,3,7,12}

*Pappardelle pasta [®] with 40 egg yolk dough, white vermouth reduction, Ocelli butter,
36 months Parmigiano Reggiano cheese*

Piovra[®] arrostita, melanzane marinate e salsa di 'nduja ^{6,9,11,14}

Roasted octopus[®], marinated aubergines, and 'nduja sauce

Fragole e meringhe (Crema Chantilly alla vaniglia, meringhe, gel di fragola
e fragole fresche) ^{3,7}

Vanilla Chantilly cream, meringues, strawberry gel, fresh strawberries

€ 70,00

Coperto, acqua e caffè inclusi

Cover charge, water and coffee included

Vini in abbinamento € 40,00

Wine pairing

T Friulano (Friulano), Collavini, Friuli

Timorasso Colli Torinesi (Timorasso), Braida, Piemonte

Pinot Nero Graf (Pinot nero), Meran, Alto Adige

PalmArgentina Rosé (Groppello, Marzemino, Moscato rosa), Costaripa, Lombardia

La scelta di questo menù si intende per tutto il tavolo

For the whole table



Per iniziare...

Fiori di zucca in pastella, ricotta di capra, pomodori secchi, capperi, olive 1,7 <i>Crispy zucchini flowers, goat ricotta cheese, sun-dried tomatoes, capers and olives</i>	€ 17,00
Burrata e friselline con pomodoro, fragole e crema di basilico 1,7 <i>Burrata and small friselle with cherry tomatoes, strawberries and basil cream</i>	€ 18,00
Frittino veneziano: sarde [Ⓟ] , cipolla, salvia e maionese al rafano 1,3,4,12 <i>Venetian style fried dish: sardines [Ⓟ], onion, sage and horseradish mayonnaise</i>	€ 21,00

Antipasti

Verdure di stagione in più consistenze <i>Seasonal vegetables</i>	€ 16,00
Vitello rosa, spuma di salsa tonnata e fondo bruno 3,4,9,12 <i>Pink veal, tuna sauce foam, demi-glazed</i>	€ 21,00
Millefoglie di baccalà mantecato e lattughino, polenta croccante, crema di lattuga alle acciughe 4,7,9 <i>Creamed salt cod, little gem lettuce, crispy polenta and anchovies lettuce cream</i>	€ 22,00
Gamberoni, cipolla di Tropea, pomodorini colorati, basilico, senape e capperi 2,6,10,12 <i>Prawns, Tropea onion, cherry tomatoes, basil, mustard and capers</i>	€ 23,00

Primi Piatti

PASTA IN BIANCO – Pappardelle® ai 40 tuorli, riduzione di vermut bianco, burro Occelli, Parmigiano 36 mesi 1,3,7,9,12 <i>Pappardelle pasta ® with 40 egg yolk dough, white vermouth reduction, Occelli butter, 36 months Parmigiano Reggiano cheese</i>	€ 20,00
Fusilloni al pesto di spinacino fresco con pomodoro fresco, mandorle, limone, cialde di Parmigiano Reggiano 1,7,8 <i>Fusilloni with fresh baby spinach pesto, fresh tomato, lemon and Parmigiano Reggiano crisps</i>	€ 22,00
Risotto Riserva San Massimo al pomodoro ripieno di burrata con basilico e battuto di pomodoro al balsamico 7,9,12 <i>Tomato risotto, burrata cheese, basil cream, chopped tomato with balsamic vinegar</i>	€ 23,00
Ravioli® fatti in casa alla carbonara con tartufo nero estivo 1,3,7,9 <i>Homemade carbonara ravioli ® with summer black truffle</i>	€ 26,00
Mezzi paccheri con tonno marinato®, erba cipollina, crema di datterini gialli, polvere di olive e capperi 1,4,9 <i>Mezzi paccheri with marinated tuna®, chives, yellow Datterini tomato cream, olive powder and capers</i>	€ 25,00
Linguine aglio, olio, peperoncino e ricci di mare 1,12,14 <i>Linguine with garlic, oil, chili pepper and sea urchins</i>	€ 28,00

Secondi Piatti

Battuta di Fassona con gel di tuorlo, tartufo nero estivo e spinacino fresco ³ € 28,00

Fassona beef tartare with egg yolk gel, summer black truffle and fresh baby spinach

Controfiletto di Fassona scaloppato con friggirelli, pinoli e maionese al lime ^{3,8} € 32,00

Sliced beef sirloin with friggirelli peppers, pine nuts and lime mayonnaise

Cotoletta di vitello alla milanese con patate aromatiche ^{1,3,7} € 36,00

Milanese style veal cutlet with aromatic potatoes

Salmone scottato ¹⁰, crema di datterini gialli, soya all'alloro, olive, capperi, pomodorini, olio al basilico ^{4,6,9} € 27,00

Seared salmon, yellow datterino tomato cream, bay leaf soy sauce, olives, capers, cherry tomatoes, basil-infused oil

Branzino ¹⁰, patata schiacciata al basilico, pomodori, crema di avocado ⁴ € 28,00

Sea bass ¹⁰, crushed potatoes with basil, tomatoes, avocado cream

Piovra ¹⁰ arrostita, melanzane marinate e salsa di 'nduja ^{6,9,11,14} € 30,00

Roasted octopus ¹⁰, marinated aubergines, and 'nduja sauce

Dessert

Frutta fresca di stagione e sorbetto limone e basilico € 10,00
Fresh seasonal fruit with lemon and basil sorbet

Cannoncini con crema al profumo di vaniglia ^{1,3,7} € 12,00
Pastry horns with vanilla-scented cream

FRAGOLE E MERINGHE € 12,00
Crema Chantilly alla vaniglia, meringhe, gel di fragola e
fragole fresche ^{3,7}
Vanilla Chantilly cream, meringues, strawberry gel, fresh strawberries

TIRAMISÙ € 12,00
Crema al mascarpone profumata al Marsala, bisquit bagnato
al caffè ^{1,3,7}
Mascarpone cream flavored with Marsala, coffee-soaked biscuit

CREMOSO AL PISTACCHIO € 12,00
Cremoso [®] al pistacchio con granella di pistacchi salati, salsa
al lampone e gelato alla crema ^{3,7,8}
*Creamy pistachio [®] with salted pistachios, raspberry sauce and
custard ice cream*

CROSTATINA AI FRUTTI DI BOSCO € 12,00
Crostatina [®] ai frutti di bosco con cialde di cacao ^{1,3,7}
Wild berry tartlet [®] with cocoa tuiles

BAR

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ORZO – servito con la nostra friandise <i>Coffee, Decaffeinated coffee, Barley coffee served with friandise</i>	€ 4,00
CAPPUCCINO – servito con la nostra friandise <i>Cappuccino served with friandise</i>	€ 5,00
TE e TISANE Selezione Damman Frères - serviti con la nostra friandise <i>Tea and herbal tea served with friandise</i>	€ 8,00
ACQUA NATURALE E FRIZZANTE SURGIVA 0,50 L <i>Still or sparkling water</i>	€ 5,00
SOFT DRINK	€ 8,00
BIRRE ARTIGIANALI <i>Beers</i>	€ 12,00
VINI AL CALICE <i>Wines by the glass</i>	da € 13,00

COPERTO € 5,00
Cover charge

I prodotti presenti in menù contrassegnati con (") sono congelati all'origine dal produttore. Il simbolo (P) indica che i piatti/ingredienti sono freschi e/o preparati in casa e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Dishes marked with (") in the menu are prepared with raw ingredients which have been frozen by the manufacturer. The symbol (P) indicates that dishes/ingredients are fresh and/or home-cooked and submitted to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II.

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination can not be excluded, therefore our dishes can still contain the following allergenic substances, according to the Eu reg 1169/11 annex II.

ELENCO DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <i>Gluten</i>	8. Frutta a guscio <i>Nuts</i>
2. Crostacei, prodotti a base di crostacei e derivati <i>Crustaceans</i>	9. Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery</i>
3. Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs</i>	10. Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard</i>
4. Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish</i>	11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame</i>
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts</i>	12. Anidride solforosa e solfiti derivati <i>Sulphur dioxide</i>
6. Soia e prodotti a base di soia <i>Soya</i>	13. Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine</i>
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk</i>	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Mollusca</i>