

# TERRAZZA PALESTRO

Un menù pensato per esaltare i sapori autentici della gastronomia italiana. La nostra cucina predilige consistenze e gusti netti e definiti, mettendo al centro la tradizione, reinterpretata con sensibilità 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.

Gamberi al brandy, veli di guanciale, crostoni di pane <sup>1,2,7,9,12</sup>  
*Brandy-flambéed prawns, cheek lard veils, toasted bread croutons*

PASTA IN BIANCO – Pappardelle ai 40 tuorli, riduzione di vermut bianco, burro Occelli, Parmigiano 36 mesi <sup>1,3,7,12</sup>  
*Pappardelle pasta with 40 egg yolk dough, white vermouth reduction, Occelli butter, 36 months Parmigiano Reggiano cheese*

Branzino alla mugnaia, zucca croccante, cicoria saltata <sup>1,4,7,9,12</sup>  
*Sea bass meunière, crunchy pumpkin and sautéed chicory*

Pera al vino rosso, crumble al cacao, cremoso al cioccolato <sup>3,7,12</sup>  
*Red wine-poached pear, cocoa and cinnamon crumble, chocolate cream*

| 70 |

Coperto, acqua e caffè inclusi  
*Cover charge, water and coffee included*

Vini in abbinamento  
*Wine pairing*

Blangé (Arneis), Ceretto, Piemonte  
Timorasso Colli Tortonesi (Timorasso), Braida, Piemonte  
Chardonnay Planeta (Chardonnay), Planeta, Sicilia  
Sole Rujù (Caricagiola), Surrau, Sardegna

| 40 |

La scelta di questo menù si intende per tutto il tavolo  
*For the whole table*



# Per iniziare...

|                                                                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Mondeghili® e maionese allo zafferano 1,3,7,9<br><i>Mondeghili® (Milanese style meatballs) with saffron mayonnaise</i>                                           | 19 |
| Nero di Parma 30 mesi, pane tostato, tartare di pomodoro 1,12<br><i>30-month aged "Nero di Parma" cured ham, toasted bread, diced tomatoes</i>                   | 25 |
| Frittino veneziano: sarde®, cipolla, salvia e maionese al rafano 1,3,4,12<br><i>Venetian style fried dish: sardines®, onion, sage and horseradish mayonnaise</i> | 21 |

## Antipasti

|                                                                                                                                                                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Verdure di stagione in più consistenze<br><i>Seasonal vegetables</i>                                                                                                                                                        | 16 |
| Uovo cbt, crema di patate, ragù di sedano rapa, fonduta di Parmigiano, timo fresco 3,7,9,12<br><i>Poached egg, potato cream, celeriac, Parmesan fondue</i>                                                                  | 19 |
| Flan di zucca®, emulsione al prezzemolo, cardoncelli e pioppini saltati e in crema, chips di polenta soffiata 3,7,9,12<br><i>Pumpkin flan®, parsley emulsion, sautéed cardoncelli and pioppini mushrooms, polenta chips</i> | 20 |
| Battuta di Fassona, spuma di Fontina, polvere di Porcini, fondo bruno e olio al prezzemolo 7<br><i>Fassona beef tartare, Fontina cheese foam, porcini powder, demi-glace, persil oil</i>                                    | 22 |
| Gamberi™ al brandy, veli di guanciale, crostoni di pane 1,2,7,9,12<br><i>Brandy-flambéed prawns™, cheek lard veils, toasted bread croutons</i>                                                                              | 23 |

# Primi Piatti

|                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| PASTA IN BIANCO – Pappardelle® ai 40 tuorli, riduzione di vermut bianco, burro Occelli, Parmigiano 36 mesi <sup>1,3,7,9,12</sup><br><i>Pappardelle pasta® with 40 egg yolk dough, white vermouth reduction, Occelli butter, 36 months Parmigiano Reggiano cheese</i> | 20 |
| Tortelloni® di ricotta di capra e porri bruciati, crema di zucca, riduzione di ribes all'aceto * <b>PIATTO SOLIDALE</b> <sup>1,3,7,9,12</sup><br><i>Tortelloni® filled with goat ricotta cheese, pumpkin cream, redcurrant and vinegar reduction</i>                 | 23 |
| Risotto Riserva San Massimo ai funghi Porcini e fondo bruno vegetale <sup>7,9,12</sup><br><i>Porcini mushrooms risotto with vegetable demi-glacé</i>                                                                                                                 | 23 |
| Maccheroncini® al ragù d'anatra, radicchio alla brace, zest di arance candite, origano fresco <sup>1,7,9,12</sup><br><i>Duck ragout maccheroncini®, grilled radicchio, candied orange zest, fresh oregano</i>                                                        | 24 |
| Mezzi paccheri® allo zafferano con ragù di branzino e gremolada al dragoncello <sup>1,4,9,12</sup><br><i>Saffron mezzi paccheri® with sea bass® and tarragon gremolata</i>                                                                                           | 25 |

**Tutta la pasta è di nostra produzione.**  
*All our pasta is homemade.*

**\* PIATTO SOLIDALE - CAMPAGNA RISTORANTI CONTRO LA FAME:** Scegliendo questo piatto contribuirai a regalare la gioia del cibo a un bimbo malnutrito. Doneremo all'organizzazione umanitaria Azione contro la Fame € 2 per ogni piatto ordinato.

*By choosing this dish, you help bring the joy of food to a malnourished child. We will donate € 2 to the humanitarian organization "Azione contro la fame" for every dish ordered.*

# Secondi Piatti

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Stracotto di manzo, crema di patate montate, nocciole delle Langhe <sup>7,8,12</sup><br><i>Braised beef flavored, whipped potato cream, hazelnut from Langhe</i>                                                                                                                                                  | 28 |
| Filetto di Fassona, zucca schiacciata, insalata di cavolo cappuccio e rapa rossa marinati <sup>12</sup><br><i>Fassona beef fillet, pumpkin cream, marinated red cabbage and beetroot salad</i>                                                                                                                    | 36 |
| Cotoletta di vitello alla milanese con patate aromatiche <sup>1,3,7</sup><br><i>Milanese style veal cutlet with aromatic potatoes</i>                                                                                                                                                                             | 36 |
| Controfiletto di Angus scaloppato, cipolle caramellate, broccoli all'aglio, olio e peperoncino, stick di polenta grigliata <b>(per due persone)</b> <sup>9,12</sup><br><i>Sliced Angus sirloin, caramelized onions, broccoli with garlic, olive oil and chili, grilled polenta sticks <b>(for two people)</b></i> | 67 |
| Branzino® alla mugnaia, zucca croccante, cicoria saltata <sup>1,4,7,9,12</sup><br><i>Sea bass® meunière, crunchy pumpkin and sautéed chicory</i>                                                                                                                                                                  | 28 |
| Capesante gratinate®, insalata di radicchio, finocchi, castagne e arance, salsa di corallo e brandy <sup>1,7,12,14</sup><br><i>Seared scallops®, radish, fennel, chestnut and orange salad, coral and brandy sauce</i>                                                                                            | 30 |

# Dessert

|                                                                                                                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Frutta fresca di stagione<br><i>Fresh seasonal fruit</i>                                                                                                                             | 10 |
| Cannoncini con crema al profumo di vaniglia <sup>1,3,7</sup><br><i>Pastry horns with vanilla-scented cream</i>                                                                       | 12 |
| Pera al vino rosso, crumble cacao e cannella, cremoso al cioccolato <sup>3,7,12</sup><br><i>Red wine-poached pear, cocoa and cinnamon crumble, chocolate cream</i>                   | 12 |
| Tiramisù <sup>1,3,7,12</sup><br><i>Tiramisù</i>                                                                                                                                      | 12 |
| Cremoso <sup>®</sup> alla nocciola, salsa cacao e caffè, gelato alla crema <sup>3,7,8</sup><br><i>Creamy hazelnut <sup>®</sup> cocoa and coffee sauce, vanilla custard ice cream</i> | 12 |
| Crostatina <sup>®</sup> ai frutti di bosco con crema pasticcera e zest di lime <sup>1,3,7</sup><br><i>Wild berry tartlet <sup>®</sup></i>                                            | 12 |

# BAR

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

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