

















MADE **IT** ERRANEO
terrace restaurant

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. Gli allergeni sono indicati sotto a ciascun piatto con simboli ai quali corrispondono le sostanze allergiche riportate nella tabella seguente. La lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11

We kindly inform our customer that our dishes may contain, as basic or traces constituents, some substances considered allergens and indicated below. The allergens are indicated under each plate with symbols corresponding to the allergic substance reported to the following table. The list of allergens indicated in Annex II of the EC Regulation 1169/11

 **Prodotto fatto in casa**
Homemade product

ALLERGENI ALLERGENS

- | | |
|--|--|
|  Cereali contenenti glutine e derivati
Cereals, gluten and products thereof |  Sesamo e derivati
Sesame seeds and products thereof |
|  Frutta a guscio
Nuts, hazelnuts, almond, pistachio |  Arachidi e derivati
Peanuts and products thereof |
|  Crostacei e derivati
Crustaceans and products thereof |  Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites |
|  Sedano e derivati
Celery and products thereof |  Soia e derivati
Soybeans and products thereof |
|  Uova e derivati
Eggs and products thereof |  Molluschi e derivati
Molluscs and products thereof |
|  Senape e derivati
Mustard and products thereof |  Lupini e derivati
White lupin and products thereof |
|  Pesce e derivati
Fish and products thereof |  Latte e derivati
Milk and products thereof |

***Prodotto fatto in casa e abbattuto a temperatura negativa**
Homemade product and shot down at negative temperature

****Prodotto congelato all'origine**
Frozen product

*****Tutti i prodotti ittici hanno subito trattamento di bonifica secondo reg. 853/2004**
All fish products to be consumed raw have undergone remediation treatment according to Reg. 853/2004

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze e di prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Further information on the presence of substances and products that cause allergies and intolerances is available by contacting the service staff.

SFIZI

WHIMS

Focaccia con salsa ajoli.....(p.p.) 2

Focaccia with ajoli sauce



Cestino di pane.....2

Bread basket



Selezione di Olive di Madeiterraneo.....4

Selection of Mediterranean Olives

Servizio.....2 p.p.

Service

ANTIPASTI

STARTERS

Maritozz'Oro* con insalata di pollo.....6

Maritozz'Oro* with chicken salad



Polpette di bollito*, cremoso di salsa verde* e foglie (Piatto della Tradizione Romana) 15

Boiled meatballs*, creamy green* sauce and leaves (Roman Tradition Dish)



Carpaccio tiepido di Fassona* con parmigiano, funghi e tartufo nero.....22**

Warm Fassona* carpaccio with parmesan cheese, mushrooms** and black truffle



Madeit: mozzarella di latte di bufala, pesto* light di basilico, pomodorini semi dry,..... 18

panzanella alla romana e prosciutto toscano

Madeit: buffalo milk mozzarella cheese, light basil pesto*, semi dry tomatoes, roman style panzanella and Toscano ham



Selezione di salumi con giardiniera fatta in casa, pane e pomodoro..... 16

Chacuterie selection with giardiniera homemade, pickled vegetables, bread and tomato



PRIMI PIATTI

PASTA COURSES

Mezzaluna* al tajine di agnello, salvia e limone..... 15

Mezzaluna* pasta filled with lamb in tajine style, sage and lemon



Rigatone Verrigni alla “Amatricianas” (con chorizo iberico)..... 17

“Amatricianas” with Verrigni Rigatone pasta (with Iberian chorizo)



Ravioli* di stracciatella con frutti di mare e pomodori datterini..... 15

Ravioli* pasta filled with stracciatella cheese, seafood and tomatoes datterino



Spaghetti Petrilli con filetti di pomodoro e basilico..... 15

Spaghetti Petrilli with tomato and basil



Lasagnetta al pesto leggero di basilico 14

Lasagnetta pasta with light basil pesto



Tagliolini al tartufo bianco 45

Tagliolini with white truffle



Ravioli di stracciatella al tartufo bianco 45

Ravioli* pasta filled with stracciatella cheese, and white truffle



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Pollo ai profumi di Marrakech 18

Marrakech chicken



Tagliata di manzo con salsa bernese, millefoglie di patate e pancotto al tartufo26

Sliced beef with béarnaise sauce, potatoes milfoil and truffle pancotto



Guancia di manzo brasato con purea patate e tartufo bianco55

Slow cooked beef cheek with mashed potatoes and black truffle



Guancia di manzo brasata con patate e salsa al tartufo28

Slow cooked beef cheek with potatoes and truffle sauce



Polpo alla brace con spuma di paella valenziana e chorizo20**

Grilled octopus** with valencian paella mousse and chorizo sausage



Fish in bag *22**



SALADS

La Greca: pomodoro, feta, olive greche, cipolla, cetrioli, peperoni e origano..... 13

Greek salad: tomato, feta cheese, black olives, onion, cucumbers, peppers and oregano



L' Italiana: millefoglie di pomodori datterini con mozzarella di latte di bufala..... 13

Italian: tomatoes datterino milfoil with buffalo milk mozzarella cheese



Cesare: pollo, foglie di capperi di Pantelleria, patate e guanciale croccante..... 16

Caesar Salad with chicken, Pantelleria capers leaves, potatoes and crispy bacon



Contorno del giorno.....8

Side dish of the day



PIZZE

PIZZAS



Farine Biologiche (Organic flours)
Lievito Madre (Sourdough)
48h di lievitazione (48h of leavening)

BIANCHE

Toscana (mozzarella di latte di bufala affumicata e Prosciutto Toscano)..... 14
Toscana (smoked buffalo milk mozzarella cheese and Toscano ham)



Madeterranea (mozzarella, chorizo e patate schiacciate)..... 16
Madeiterranea (mozzarella cheese, chorizo sausage and mashed potatoes)



ROSSE























Italiana (filetti di pomodoro, mozzarella e basilico)..... 12
Italian (tomato, mozzarella cheese and basil)



Parmigiana (melanzane a funghetto, pomodoro, mozzarella , basilico e parmigiano)..... 13
Parmesan (aubergines, tomato, mozzarella cheese, basil and Parmesan cheese)



DESSERT *

Macaron dolce con gusto a scelta	2.5
Macaron	
  	
Maritozz'Oro Ricotta e Visciole	6
Ricotta Cheese and sour cherry Maritozz'Oro	
   	
Maritozz'Oro Cappuccino	6
Cappuccino cream Maritozz'Oro	
   	
Terramisù	9
Terramisù	
   	
Pasta frolla all'evo con cremoso al cioccolato bianco e vaniglia	9
con polvere di olive greche e rosmarino	
Evo shortcrust pastry with white chocolate and vanilla cream accompanied by Greek olives and rosemary powder	
  	
Selezione di biscotti al burro fatti in casa (5 pezzi)	4.5
Selection of home made butter cookies (5 pieces)	
  	
Pico Gelato Artigianale	7
Pico Artisanal Ice Cream	
	
Tagliata di frutta	9
Sliced fruit selection	