

TERRAZZA BORROMINI



ANTIPASTI DI CARNE

MEAT STARTERS

SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI ITALIANI

Selection of Italian Cheeses and Cured Meats

20€

SELEZIONE DI PATA NEGRA IBERICO

Pata Negra (Spanish Ham) Selection

35€

UOVA AL TARTUFO NERO

Eggs with black Truffle

30€

TARTARE DI MANZO

Beef tartare

30€

MOZZARELLA DI BUFALA DI PAESTUM

Buffalo Mozzarella from Paestum (Naples)

18€

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Eggplant Parmigiana

16€

BURRATA DI ANDRIA CON TARTUFO NERO

Fresh Burrata Cheese from Andria with black Truffle

20€

INSALATA VERDE SPECK D'OCA E NOCI

Green Salad with Goose Speck and Walnuts

18€

ANTIPASTI DI PESCE

FISH STARTERS

FRITTURA MISTA * 	
<i>Mix Fried Fish</i>	22€
FRITTELLE DI NEONATA * 	
<i>Whitebait Fried Balls</i>	16€
INSALATA DI POLPO *	
<i>Octopus Salad</i>	20€
INSALATA DI MARE CALDA * 	
<i>Warm Seafood Salad</i>	22€
SARDE A BECCAFICO 	
<i>Crispy Breaded Anchovies "A Beccafico"</i>	20€
BURRATA DI ANDRIA CON ALICI DEL CANTABRICO 	
<i>Fresh Burrata Cheese from Andria with anchovies</i>	16€
POLPO ALLA GRIGLIA CON PURÈ AL LIMONE DI AMALFI *	
<i>Grilled Octopus and Mashed Potatoes with Amalfi Lemon Flavor</i>	24€
BACCALÀ ALLA GRIGLIA CON VERDURE DEL GIORNO *	
<i>Grilled Cod Fish with Vegetables of the Day</i>	30€
CARPACCIO DI OMBRINA CON CAVIALE BELUGA DISIDRATATO *	
<i>Croaker Carpaccio with Dehydrated Black Beluga Caviar</i>	65€
TARTARE DI PESCE CON AVOCADO, LIME E ZANZERO	
<i>Fish Tartare with avocado, lime and ginger</i>	35€
ANTIPASTO BORROMINI  *	
POLPO ROSTICCIATO CON CICORIA E BURRATA, GAMBERONI AL LARDO DI COLONNATA, TONNO SCOTTATO CON BURRATA E CIPOLLE DI TROPEA CARAMELLATE	
<i>Roasted octopus with chicory and burrata, prawns with Colonnata lard, seared tuna with burrata and caramelized Tropea onions</i>	
	Da/From 40€
ANTIPASTO PAMPILI  *	
TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO, CARPACCIO DI OMBRINA, CARPACCIO DI GAMBERO	
<i>Tuna Tartare with avocado, Salmon Tartare with avocado, Croaker Carpaccio, Prawn Carpaccio</i>	
	Da/From 70€

PRIMI PIATTI DI TERRA

FIRST COURSES

* **Disponibilità di Pasta Senza Glutine** Availability of Gluten-Free Pasta

TONNARELLO CACIO E PEPE CON PECORINO 24 MESI D.O.P E MIX DI 3 PEPI

DAL MADAGASCAR    

Tonnarelli with Selected Pecorino Cheese and Green, Red, White Pepper from Madagascar

16€

BUCATINI ALL'AMATRICIANA CON GUANCIALE DI MAIALE NERO CALABRESE, PECORINO 24 MESI D.O.P., POMODORO

Long Pasta with Black Pork Cheek from Calabria, Selected Pecorino Cheese and Tomato Sauce

18€

CASARECCE ALLA GRICIA CON GUANCIALE DI MAIALE NERO CALABRESE, PECORINO 24 MESI D.O.P.

Gragnano Spaghetti with Black Pork Cheek from Calabria and Selected Pecorino Cheese

18€

FARFALLE CON PESTO GENOVESE ARTIGIANALE E PACHINO

Farfalle with Artisanal Basil Pesto and Pachino Tomatoes

16€

SPAGHETTI CON POLPETTE DI VITELLA AL SUGO

Gragnano Spaghetti Pasta with Slow Cooker Italian Veal Meatballs in Fresh Tomato Sauce

18€

FETTUCCHINE AL RAGÙ DI LEPRE

Fettuccine with Hare Sauce

24€

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (Secondo Disponibilità)

Tagliolini with Black Truffle (According to Availability)

40€

TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO (Secondo Disponibilità)

Tagliolini with White Truffle (According to Availability)

80€

PRIMI DI PESCE

FISH MAIN COURSES

* **Disponibilità di Pasta Senza Glutine** *Availability of Gluten-Free Pasta*

PACCHERO ALLA NORMA DI SPADA   *

Paacchero with Eggplants, Tomatoes, Salted Ricotta Cheese and Swordfish

24€

TONNARELLO CACIO E PEPE PROFUMATO AL LIME CON BATTUTO DI GAMBERI

Tonnarello cacio e pepe pasta lime-scented with shrimp beat

30€

SPAGHETTI DI GRAGNANO CON VONGOLE, ZUCCHINE E BOTTARGA  

Gragnano Spaghetti with Clams, Zucchini and Mullet Eggs

28€

SPAGHETTI DI GRAGNANO CON AGLIO, OLIO E BOTTARGA 

Gragnano Spaghetti with Garlic, Oil and Mullet Eggs

24€

TAGLIOLINI CON TARTARE DI GAMBERONI E CAVIALE DISIDRATATO   

Tagliolini Pasta on Prawn Tartare and Dehydrated Beluga Caviar

65€

PASTA CON IL PESCATO DEL GIORNO 

Pasta with Catch of the Day

Da/From 35€

LINGUINE ALL'ARAGOSTA  

Linguine Pasta with Spiny Lobster

Mezza\half 60€ ~ intera/whole 120€

SECONDI DI CARNE

MEAT MAIN COURSES

ROAST BEEF DI CHIANINA

Chianina Meat Roast Beef

20€

HAMBURGER DI CHIANINA

Chianina Meat Hamburger with Baked Potatoes

20€

STINCO DI AGNELLO IN CONFIT

Lamb Shank in Confit

24€

COSTATA DI MAIALE IN CONFIT

Pork Ribs in Confit

24€

COSCIA DI FARAONA IN CONFIT

Guinea Fowl Leg in Confit

22€

ASADO DI MANZETTA PRUSSIANA IN CONFIT

Prussian Beef Asado in Confit

26€

CODA DI BUE IN UMIDO

Stewed Oxtail

26€

POLPETTINE DELLO CHEF



Slow Cooker Italian Veal Meatballs in Tomato Sauce

16€

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grilled Beef Filet Tournedos

38€

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON LARDO DI COLONNATA

Grilled Beef Filet Tournedos with Colonnata Bacon

45€

FILETTO ALLA ROSSINI

Beef Filet Tournedos with Colonnata Bacon, Foie Gras and Black Truffle

100€

SECONDI DI PESCE

FISH MAIN COURSES

PESCATO DEL GIORNO *Secondo disponibilità*

Catch of the day. Subject to availability

Da/From 70,00€/kg

FILETTO DI OMBRINA IN CROSTA

Croaker filet in crust

35€

GAMBERONI AL LARDO DI COLONNATA *

Prawns wrapped in Colonnata lard

40€

TATAKI DI TONNO AL SESAMO

Tuna tataki with sesame

35€

FILETTO DI SALMONE AGLI AGRUMI*

Salmon filet marinated with citrus fruit

35€

ARAGOSTA ALLA CATALANA

Lobster Catalana Style

120€



CAVIALE CAVIAR

OSIETRA IMPERIAL gr.50

SPECIE, NOME SCIENTIFICO: *Acipenser gueldenstaedti*

NOME COMUNE: *Storione Russo*

ETÀ DELLO STORIONE: *10 Anni*

220€

BELUGA SIBERIAN gr 50

SPECIE, NOME SCIENTIFICO: *Huso huso X Acipenser baeri*

NOME COMUNE: *Storione Beluga Siberiano*

ETÀ DELLO STORIONE: *15 Anni*

250€

GOLDEN STERLET gr 50

SPECIE, NOME SCIENTIFICO: *Acipenser ruthenus*

NOME COMUNE: *Storione Sterleto*

ETÀ DELLO STORIONE: *8 Anni*

240€

BEVANDE *DRINKS*

CAFFETERIA *CAFETERIA*

DESSERTS

ACQUA
Water 5€

BEVANDE ANALCOLICHE
Alcoholic-Free Drinks 10€

CAFFÈ
Espresso 5€

CAFFÈ DOPPIO
Double Espresso 8€

CAFFÈ DECAFFEINATO
Decaffeinated Coffee 6€

CAFFÈ AMERICANO
American Coffee 6€

CAPPUCCINO 
Cappuccino 8€

GINSENG / ORZO 
Ginseng / Barley 8€

THE / INFUSI
The / Herbal Tea 10€

GELATO DI PIZZO CALABRO   
Ice Cream from Pizzo Calabro * 14€

FRUTTINI  
Fruttini Ice Cream * 16€

SORBETTO DI LIMONE 
Lemon Sorbet 10€

CREMA DI CAFFÈ 
Coffee Cream 10€

TORTE SAL DE RISO   
Desserts by Sal De Riso 14€

FRUTTA SINGOLA 
Single Fruit 10€

SELEZIONE DI FRUTTA 
Mix of Fruits Da/From 20€

ALLERGENI /ALLERGEN

 **Glutine** *Gluten*

 **Lattosio** *Lactose*

 **Uova** *Eggs*

 **Frutta Secca** *Dried Fruit*

 **Crostacei e/o molluschi** *Shellfish and/or crustaceans*

 **Prodotto Vegano** *Vegan Product*

* **Prodotto Surgelato/abbattuto** *Frozen Product*