

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

Uovo cbt, asparagi bianchi e verdi, fonduta di Parmigiano,
germogli di piselli ^{3,7}
Poached egg, white and green asparagus, Parmesan cheese fondue, pea shoots

Tagliolini [®] tiepidi "in salsa" con straciatella, scalogno all'aceto e
limone candito ^{1,3,4,7,9,12}
*Warm tagliolini [®] with anchovy sauce, straciatella cheese, pickled shallot and
candied lemon*

Piovra [®] arrostita, salsa di acciughe, fagiolini, taccole, pomodorini confit ⁴
Roasted octopus [®], anchovy sauce, green beans, snow peas, confit cherry tomatoes

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

Veneri Bio (Sauvignon blanc), Tenuta Liliana, Puglia
Lugana (Trebiano di Lugana), Sansonina, Veneto
Pinot Nero Graf (Pinot nero), Meran, Alto Adige
I Vignaioli di Santo Stefano Bio (Moscato d'Asti), Ceretto, Piemonte

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



Per iniziare...

Verdure di stagione in più consistenze <i>Seasonal vegetables</i>	€ 16,00
Mondeghili® e maionese allo zafferano 1,3,7 <i>Mondeghili® (Milanese style meatballs) with saffron mayonnaise</i>	€ 19,00
Culatello di Zibello, salame di Fassona Piemontese, giardiniera 1,12 <i>Culatello ham, Fassona beef salami, pickled vegetables</i>	€ 26,00
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

Uovo cbt, asparagi bianchi e verdi, fonduta di Parmigiano, germogli di piselli 3,7 <i>Poached egg, white and green asparagus, Parmesan cheese fondue, pea shoots</i>	€ 19,00
Tartare di Fassona, insalatina di sedano, finocchio e erba cipollina, gel di tuorlo 3,9 <i>Fassona beef tartare, celery, fennel and chive salad, egg yolk gel</i>	€ 22,00
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

Primi Piatti

Orecchiette fresche con pesto di cicorie, bruscandoli, liquirizia, pecorino croccante 1,7,8 <i>Fresh orecchiette with chicory pesto, hop shoots, licorice, crispy pecorino cheese</i>	€ 22,00
Risotto Riserva San Massimo agli asparagi, fonduta di scamorza affumicata, basilico 7,9 <i>Asparagus risotto, smoked scamorza fondue, basil</i>	€ 24,00
Tortelloni® fatti in casa ripieni di gallina con piselli, crema di taleggio e fondo bruno 1,3,7 <i>Homemade tortelloni® filled with hen, peas, taleggio cheese cream and brown jus</i>	€ 24,00
Tagliolini® tiepidi "in salsa" con straciatella, scalogno all'aceto e limone candito 1,3,4,7,9,12 <i>Warm tagliolini® with anchovy sauce, straciatella cheese, pickled shallot and candied lemon</i>	€ 23,00
Mezzi paccheri al limone, basilico, branzino marinato, crumble di pane aromatico 1,4,9 <i>Mezzi paccheri with lemon, basil, marinated sea bass, aromatic bread crumble</i>	€ 25,00

Secondi Piatti

Suprema di Faraona, agretti al balsamico, purea di piselli ¹² <i>Guinea fowl supreme, agretti with balsamic vinegar, pea purée</i>	€ 27,00
Bavetta di Fassona piemontese scaloppata, asparagi verdi, guanciaie, zabaione leggero di asparagi e limone ^{3,7,12} <i>Sliced Piedmontese Fassona flap steak, green asparagus, pork cheek, light asparagus and lemon zabaione</i>	€ 32,00
Cotoletta di vitello alla milanese con patate aromatiche ^{1,3,7} <i>Milanese style veal cutlet with aromatic potatoes</i>	€ 36,00
Branzino [®] , tarassaco saltato con aglio, olio e peperoncino, croccante di patate, crema di porri bruciati ^{4,12} <i>Sea bass[®], sautéed dandelion with garlic, oil and chilli, potato crisp, burnt leek cream</i>	€ 28,00
Piovra [®] arrostita, salsa di acciughe, fagiolini, taccole, pomodorini confit ⁴ <i>Roasted octopus[®], anchovy sauce, green beans, snow peas, confit cherry tomatoes</i>	€ 30,00

Dessert

Frutta fresca di stagione e sorbetto alla nespola € 10,00
Fresh seasonal fruit and loquat sorbet

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

FRAGOLE E MERINGHE € 11,00
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>