

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 moderna 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

Frittino veneziano: sarde[®], cipolla, salvia e maionese al rafano 1,3,4,12
Venetian style fried dish: sardines[®], onion, sage and horseradish mayonnaise

Orecchiette fresche con cavolo nero, limone, anice e Pecorino Romano croccante 1,7,9,12
Fresh orecchiette pasta with black cabbage, lemon, anise, and crispy Pecorino Romano cheese

Seppie in umido, polenta bianca, polenta soffiata, capperi, olive taggiasche e origano 4,7,9,12,14
Stewed cuttlefish with creamy white polenta, puffed polenta, capers, Taggiasca olives and oregano

Tiramisù 1,3,7
Tiramisù

€ 70,00

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

Vini in abbinamento € 40,00
Wine pairing

Créant (Chardonnay 100%), Costaripa, Lombardia
Winkl (Sauvignon blanc), Terlan, Alto Adige
Santa Maddalena (Schiava, Lagrein), Terlan, 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 salsa yogurt 1,3,7 <i>Mondeghili® (Milanese style meatballs) with yoghurt sauce</i>	€ 19,00
Culatello di Zibello, pane tostato, tartare di pomodoro 1,12 <i>Culatello ham, toasted bread, diced tomatoes</i>	€ 25,00
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

Flan® di porri su crema di patate e topinambur con chips di cavolo nero 3 <i>Leek flan®, potato and Jerusalem artichoke cream, black cabbage chips</i>	€ 20,00
Tartare di Fassona, gel di tuorlo, crema di Parmigiano, nocciole delle Langhe e veli di pane tostato 1,3,7,8 <i>Fassona beef tartare, egg yolk gel, Parmigiano cream, hazelnuts, toasted bread croutons</i>	€ 21,00
Insalatina di carciofi, gamberi™, carpaccio di seppie e bottarga 2,4,14 <i>Artichokes salad with prawns™, cuttlefish carpaccio and bottarga</i>	€ 23,00

Primi Piatti

Orecchiette fresche con cavolo nero, limone, anice e Pecorino Romano croccante ^{1,7,9,12}
Fresh orecchiette pasta with black cabbage, lemon, anise, and crispy Pecorino Romano cheese € 20,00

Pappardelle[®] ai 40 tuorli con ragù bianco di coniglio ^{1,3,4,7,9,12}
Pappardelle pasta[®] made with 40 egg yolk dough and white rabbit ragù € 25,00

Ravioli[®] di brasato fatti in casa con burro, rosmarino e fondo bruno ^{1,3,7,9,12}
Homemade beef braised ravioli pasta[®] with butter, rosemary and brown sauce € 24,00

Gnocchi[®] alla Busara di calamari ^{1,3,4,7,9,12,14}
Potatoes gnocchi pasta[®] with squid in Busara sauce (tomato, aromatic herbs, and chili) € 24,00

Mezzi paccheri con crema di zafferano, salsa al dragoncello, branzino marinato, chips di topinambur ^{1,4,9}
Small paccheri pasta with saffron cream, tarragon sauce, marinated sea bass, and Jerusalem artichoke chips € 25,00

Risotto Riserva San Massimo alla milanese con ossobuco di vitello ^{3,7,9,12}
Milanese risotto with veal marrowbone € 40,00

Secondi Piatti

Suprema di faraona al Marsala, broccolo romano al peperoncino e crema di sedano rapa ^{7,9,12} <i>Marsala-glazed guinea fowl supreme, Roman broccoli with chili, and celeriac purée</i>	€ 27,00
Controfiletto di manzo al vino rosso scaloppato con bietole alla bagna cauda ^{4,12} <i>Red wine-braised beef sirloin with Swiss chard in a bagna cauda sauce (anchovies, garlic, oil)</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
Seppie in umido, polenta bianca, polenta soffiata, capperi, olive taggiasche e origano ^{4,7,9,12,14} <i>Stewed cuttlefish with creamy white polenta, puffed polenta, capers, Taggiasca olives and oregano</i>	€ 27,00
Branzino [®] , patata schiacciata ai carciofi, carciofi croccanti, maionese allo zafferano ^{3,4} <i>Sea bass[®], smashed potato with artichokes, crunchy artichokes, saffron mayonnaise</i>	€ 29,00

Dessert

Frutta fresca di stagione <i>Fresh seasonal fruit</i>	€ 10,00
Cannoncini con crema al profumo di vaniglia 1,3,7 <i>Pastry horns with vanilla-scented cream</i>	€ 10,00
CASTAGNE E MERINGHE Crema di castagne, crema Chantilly, meringhe croccanti, pan di spagna, salsa al cioccolato, castagne semicandite 3,7 <i>Chestnut cream, Chantilly cream, crunchy meringues, sponge cake, chocolate sauce, semi-candied chestnuts</i>	€ 11,00
TIRAMISÙ Crema al mascarpone profumata al Marsala, bisquit bagnato al caffè 1,3,7 <i>Mascarpone cream flavored with Marsala, coffee-soaked biscuit</i>	€ 12,00
TORTINO AL CIOCCOLATO Tortino cacao e olio Evo, marmellata di amarene, glassa al cioccolato e gelato al fiordilatte 1,3,7,8 <i>Cocoa and extra virgin olive oil cake, sour cherry jam, chocolate glaze, and milk ice cream</i>	€ 12,00
TARTE TATIN Mele caramellate, sfoglia, salsa inglese profumata alla vaniglia e gelato al caramello salato 1,3,7 <i>Caramelized apples, puff pastry, vanilla-scented crème anglaise, and salted caramel gelato</i>	€ 12,00

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>