

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.



MENU ANNIVERSARIO

La tradizione italiana rivive nei piatti dello Chef Stefano Mocellin,
celebrando mezzo secolo di eccellenza

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

PASTA IN BIANCO – Pappardelle[®] ai 40 tuorli, riduzione di vermut bianco,
burro Occelli, Parmigiano 36 mesi 1,3,7,9
*Pappardelle pasta[®] made with 40 egg yolk dough, white vermouth reduction,
Occelli butter, 36 months Parmesan*

Branzino[®] alla mugnaia, zucca croccante, cicoria saltata 1,4,7,9,12
Sea bass[®] meunière, crunchy pumpkin, sautéed chicory

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
Petraia (Pigato), Lupi, Liguria
Fiano di Avellino CampoRe (Fiano), Terredora, Campania
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 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

<i>ILLUSIONE dello Chef Stefano Mocellin</i> Crème brûlée® di Parmigiano Reggiano, riduzione di Marzemino del Garda, erbe aromatiche 3,7,12 <i>Parmesan crème brûlée®, Marzemino wine sauce, aromatic herbs</i>	€ 20,00
Flan di porcini®, emulsione al prezzemolo, cardoncelli e pioppini saltati, polvere di porcini, chips di polenta soffiata 3,7,9,12 <i>Porcini flan®, parsley emulsion, sautéed cardoncelli and pioppini mushrooms, porcini powder and polenta chips</i>	€ 21,00
Gamberi™ al brandy, veli di guanciale, crostoni di pane 1,2,7,9 <i>Brandy-flambéed prawns™, cheek lard veils, toasted bread croutons</i>	€ 23,00

Primi Piatti

Tortelloni [Ⓢ] di ricotta di capra e porri bruciati, zucca in due consistenze, polvere di porcini, timo limonato ^{1,3,7,9,12} <i>Homemade tortelloni pasta [Ⓢ] filled with goat ricotta cheese, pumpkin, porcini mushroom powder, lemon thyme</i>	€ 22,00
Risotto Riserva San Massimo ai funghi Porcini e fondo bruno vegetale ^{7,9,12} <i>Porcini mushrooms risotto with vegetable demi-glace</i>	€ 23,00
Spaghettoni affumicati con crema di Casera, estratto di radicchio, salsiccia di Bra * PIATTO SOLIDALE ^{1,7,9,12} <i>Smoked spaghetti pasta with Casera cheese cream, radicchio extract, and Bra sausage</i>	€ 24,00
Pappardelle [Ⓢ] ai 40 tuorli con ragù bianco di coniglio ^{1,3,4,7,9,12} <i>Pappardelle pasta [Ⓢ] made with 40 egg yolk dough and white rabbit ragù</i>	€ 25,00
Mezzi paccheri con crema di zafferano, salsa al dragoncello, branzino marinato, chips di topinambur ^{1,4,9} <i>Small paccheri pasta with saffron cream, tarragon sauce, marinated sea bass, and Jerusalem artichoke chips</i>	€ 25,00

*** 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

Brasato al profumo di nocciola e crema di patate montate 7,8,9,12 <i>Braised beef flavored with hazelnut and whipped potato cream</i>	€ 28,00
Controfiletto di manzo scaloppato con radicchio al vino rosso e cipolline borretane al balsamico 7,9,12 <i>Sliced beef sirloin with red chicory in red wine and onions in balsamic vinegar</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® alla mugnaia, zucca croccante, cicoria saltata 1,4,7,9,12 <i>Sea bass ® meunière, crunchy pumpkin and sautéed chicory</i>	€ 29,00
Cernia in pastella, patate schiacciate al basilico, porcini e cardoncelli 4,6,9,12 <i>Battered grouper, basil smashed potatoes, porcini and cardoncelli mushrooms</i>	€ 29,00

Dessert

Frutta fresca di stagione € 10,00
Fresh seasonal fruit

Cannoncini con crema al profumo di vaniglia ^{1,3,7} € 10,00
Pastry horns with vanilla-scented cream

CASTAGNE E MERINGHE € 11,00
Crema di castagne, crema Chantilly, meringhe croccanti,
pan di Spagna, salsa al cioccolato, castagne semicandite ^{3,7}
*Chestnut cream, Chantilly cream, crunchy meringues, sponge cake,
chocolate sauce, semi-candied chestnuts*

TIRAMISÙ € 12,00
Crema al mascarpone profumata al Marsala, biscuit bagnato
al caffè ^{1,3,7}
Mascarpone cream flavored with Marsala, coffee-soaked biscuit

TORTINO AL CIOCCOLATO € 12,00
Tortino cacao e olio Evo, marmellata di amarene, glassa al
cioccolato e gelato al fiordilatte ^{1,3,7,8}
*Cocoa and extra virgin olive oil cake, sour cherry jam, chocolate glaze,
and milk ice cream*

TARTE TATIN € 12,00
Mele caramellate, sfoglia, salsa inglese profumata alla
vaniglia e gelato al caramello salato ^{1,3,7}
*Caramelized apples, puff pastry, vanilla-scented crème anglaise, and
salted caramel gelato*

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 (°) 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 (°) 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>