

## CRUDI *de La Terrazza* (secondo disponibilità)



**PLATEAU SIMPLE 35**   
Selezione di cinque tagli di pesce sashimi

**PLATEAU ROYALE 85**   
Selezione di sashimi e crostacei di nostra scelta

## ANTIPASTI



**SELEZIONE DI SALUMI** Emanuele Panfi **16** 

**SELEZIONE DI FORMAGGI** Az Agricola F.Ili Pira **18** 

**SELEZIONE DI 3 FORMAGGI ERBORINATI** Az Agricola F.Ili Pira **8** 

**ALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE 15**  
Tacos della nostra amica Cecilia, alici marinate, erbe dell'Az. Agricola "La Quercia" progetto Tulsì, spuma di crudo, fichi in conserva

**PIZZA D'A-MARE OMAGGIO AL MOLO SEDICI 15**  
Pizzetta ad alta idratazione integrale, zucca arrosto, mazzancolle spadellate, la burrata dell'Az. Agricola "La Maremma" affumicata da noi, bottarga di Orbetello, cicoria saltata con salsa orientale

**INSALATA DI MARE IN ASIA 15**  
Insalata di rana pescatrice cotta in sei brodi, melograno, pinoli, mela verde, insalata selvatica

**IL NOSTRO COCKTAIL DI GAMBERO ROSA 17**   
Rapa rossa, spuma calda di salsa rosa, crudo di gambero di Santo Stefano, stracchino Az. Agricola La Maremma

**LE ANIMELLE 17**   
Animella di vitello croccante, anticucho ai cachi, gel di chartreuse, polvere di sedano di montagna, erbe Az. Agricola "La Quercia" progetto Tulsì, jus di manzo

## PRIMI



**IL RAVIOLO 15**   
Fatto in casa (gluten free) con ripieno di ricotta di bufala, brodo di topinambur alla brace, whisky torbato

**SPAGHETTO ALLE VONGOLE 16**  
Spaghetti Pastificio D'Aragona, vongole veraci sgusciate

**RISOTTO PANE BURRO E ACCIUGHE 16**   
Riso Riserva San Massimo

**CARBONARA DI MARE 16**  
Rigatoni Pastificio D'Aragona, la pancetta di tonno la facciamo noi, quindi è buona per forza, spuma al bacon, pecorino Az. Agricola F.Ili Pira, un pochino di caffè in polvere tostato

**TIMBALLO DI PASTA 15**  
Timballo di spaghetti Pastificio d'Aragona e coda alla vaccinara, glassato alle uve di Morellino, emulsione di kombucha ai pomodori arrosto, cioccolato bianco tostato

## SECONDI



**PESCATO DEL GIORNO 23**   
Pescato del giorno, salsa jerk, tatin di zucca

**SPIEDINO ALLA BRACE DI AGUGLIA 21**   
Laccato con salsa yakitori ai mirtili, cardoncello leggermente affumicato, il suo fondo, vino cinese

**MARE & COLLINE 28**   
Black cod (merluzzo nero dell'alaska), jus di pollo al lime, alette di pollo, finferli, emulsione all'alga Kombu arrosto

**UN CINGHIALE CACCIATO IN INDIA 22**  
Cinghiale, salsa raita, pere in carpione e la tigella ripiena

### DALLA BRACE:

**IL TAGLIO DELLO CHEF 23**   
Taglio di manzo secondo disponibilità, patate arrosto

**FILETTO & PATATE 28**   
Filetto di manzo con patate arrosto

## BURGER



**CHEESEBURGER DI MANZO 18**  
Burger di manzo, pane homemade, cetrioli sottaceto, cheddar invecchiato, chipotle mayo, chips di patata al pepe rosa e lime

**HOT DOG DI MARE 19**  
Wrustel di pesce di nostra produzione, senape, crauti home made e cipolla croccante

## CONTORNI



**INSALATA CON LE NOSTRE VERDURE SOTTACETO 6**

**VERDURE DEL GIORNO 7**

**PATATE RATTE AL FORNO 7**

## LA DEGUSTAZIONE

Lasciati guidare dalla cucina in un percorso sperimentale,  
ma prenotalo in anticipo

60 euro

 **OPZIONI VEG**

Chiedi al nostro personale di sala la selezione del giorno di piatti vegani



**Vuoi andare più veloce?  
Connettiti alla rete wi-fi "La Terrazza Bistrot"**

Seguici:  
[@laterrazzabistrot](#)  
[#unavitainterrazza](#)

La documentazione sugli allergeni presenti verrà fornita,  
su richiesta, dal personale di servizio

**CONNETTITI ALLA RETE WI-FI "LA TERRAZZA BISTROT"  
E SCOPRI DI PIU' SUI NOSTRI EVENTI**

CORSO DELLA LIBERTA 49, 58043 CASTIGLIONE DELLA PESCAIA (GR)

0564 933835 - WWW.LATERRAZZABISTROT.IT