

# Terrazza Tiberio

## Tra sapori e parole

Il nuovo ristorante Terrazza Tiberio propone una cucina con prodotti freschi, genuini, che seguono il lento scorrere delle stagioni. Gusti puri e decisi perché un piatto bello è soprattutto buono. Cucina mediterranea che, fatto tesoro della tradizione, guarda al futuro perché un pasto non sia solo un bisogno ma un'esperienza che coinvolge tutti i sensi.

*Equilibrio* è la parola "chiave": croccante, tenero, dolce e pungente coesistono gradevolmente per dare valore al più semplice degli ingredienti.

Così i colori delle verdure diventano croccanti e accompagnano la tenerezza della carne di vitello, il profumo dei frutti di mare incontra la pasta fresca alla chitarra con il brio del dragoncello. La colatura di alici dà carattere alla scarola che accompagna la tenera carne di tonno, la freschezza delle zucchine in carpaccio fa da cornice al dentice profumato dalle olive e dal finocchietto.

Allo stesso modo il nostro pasticciere Stefano Cerrotta crea i suoi dessert con ingredienti semplici, i migliori. La cremosità della ricotta incontra il croccante delle nocciole e il profumo della pera semicandita. Il gusto del caffè è accompagnato da una spuma leggerissima di mascarpone, in una versione "light" del classico tiramisù. Vaniglia Bourbon e cioccolato venezuelano millesimato per rendere sublime la classica mousse.

Lasciatevi tentare da queste poche righe e... Buon appetito!

Marco Iaccarino, *Executive Chef*

## ANTIPASTI

- € 18 Sformatino di melanzane con ricotta di bufala e caciocavallo affumicato su fondente di pomodoro e pesto leggero di basilico
- € 18 Variazione di fiori di zucchine in pastella ripieni di bufala
- € 22 La tartara di manzo... diventa un'insalata caprese!
- € 22 Insalatina di polpo locale e caponata di biscotti di grano duro con olive verdi e sedano
- € 25 Gamberi rossi cotti a bassa temperatura con rucola e burrata
- € 30 Il crudo di pesce...  
Tartara di Ricciola con pomodorini, olive di Gaeta e gelato al fior di capperi  
Carpaccio di Spigola con insalatina aromatica e dressing di cetrioli  
Gamberi locali con Finocchio e rucola, dressing al lime e pepe di Sarawak  
ricciolo di Seppia con Spinaci, mandorle tostate e buccia di limone grattugiato
- € 7.5 al gr. Caviale del mar Caspio (min. 10 gr.)

## PRIMI

- € 22 Spaghetti alla chitarra con calamaretti, pomodorini e basilico su crema di patate
- € 22 Ravioli capresi di caciotta e maggiorana con pomodorini e basilico
- € 28 Paccheri Gerardo di Nola mantecati con cipolla di Tropea, bocconcini di manzo e scaglette di pecorino toscano
- € 30 Gnocchetti di patate con passato di pomodorini del pendolo su carpaccio di gamberi locali
- € 30 Risotto alla pescatora "cotto e crudo"

## PESCI

- € 29 Palamito locale cotto a bassa temperatura  
con salsa crudaiola
- € 29 Trancio di ricciola su letto di verdure croccanti  
con finocchietto selvatico e salsa all'arancia
- € 32 Filetto di spigola al cartoccio con foglie di limone,  
purea di patate aromatizzata e asparagi di mare
- € 32 Il Baccalà fritto... in tre versioni  
con panatura di farina, accompagnato dal suo raviolo  
con panatura di semola, accompagnato da "friarielli" saltati  
con panatura di pankò, accompagnato da maionese di pomodoro secco
- s.m. Astice - secondo disponibilità del mercato
- s.m. Aragosta - secondo disponibilità del mercato

## CARNI

- € 26 Costolette di coniglio con lardo di maialino casertano,  
olive nere e scalogni cotti sotto la cenere
- € 28 Controfiletto di vitello alla birra artigianale caprese  
con "chips" di patate e cipollotto
- € 30 Tagliata di manzo con "tarte tatin" di verdure e salsa alla senape rustica

## FORMAGGI

Selezione di formaggi italiani con confetture di ortaggi

- € 18 Tre formaggi
- € 24 Cinque formaggi

## DOLCI

- € 12 Limone caprese in biscuit moelleux con stracciatella di Araguani
- € 12 Parfait di mandorle con scorzette di agrumi croccanti e profumo di cannella
- € 12 Equilibrio di cioccolati  
Mousse di cioccolato bianco "ivoire" con "araguani" croccante e il suo inverso, caprese soffiata
- € 12 Tartellette di pesche con gelato di caramello
- € 12 Gelati e sorbetti di nostra produzione
- € 12 Frutta fresca affettata

## PASSITTI • MOSCATI

- € 8 Moscato Rosa "Schweizer"  
*Franz Hass*
- € 8 Passito di Pantelleria "Ben Rye"  
*Donnafugata*
- € 8 Vino Passito "Privilegio"  
*Feudi San Gregorio*
- € 8 Muffato della Sala "Castello della Sala"  
*Antinori*

## LA TRADIZIONE

### ANTIPASTI

€ 18 Gattò di patate alla partenopea con salsa di caciocavallo e basilico

€ 18 Mozzarella in carrozza con salsa marinara

### PRIMI

€ 22 Scialatielli verdi con melanzane, pomodorini e caciocavallo affumicato

€ 25 Vermicelli di Gragnano con vongole

### SECONDI

€ 29 Controfiletto di vitello alla pizzaiola

€ 9,00 *l'etto* Pescato del Giorno

### DOLCI

€ 12 "Zuppa inglese" ghiacciata

€ 12 Babà di grano saraceno al rum e gelato di cacao "ubriaco"

*Alcuni prodotti potrebbero aver subito un abbattimento di temperatura  
per preservarne la freschezza*

*Servizio, tasse e coperto inclusi*

*Marco Iaccarino, Executive Chef*

*Stefano Cerrotta, Pastry Chef*

*Raffaele Ruggiero, Restaurant Manager*