

*Terrazza Bistrò*

*Executive Chef  
Francesco De Simone*



*Terrazza Bistrò*

## *Insalate e Sandwiches*

Club sandwich con chips di patate ♦  
*Club sandwich with potatoe chips* ♦  
A: 1, 3, 7, 12  
€ 26

Hamburger Caprese con melanzane, provola e patate al forno ●  
*Caprese hamburger with aubergine, provola cheese and baked potatoes* ●  
A: 1, 3, 7  
€ 27

Insalata Nizzarda ●  
*Niçoise salad* ●  
A: 3, 4, 12  
€ 26

Bruschettone con avocado, concassè di pomodoro e germogli  
*Bruschettone with avocado, tomato concassè and shoots*  
A: 1, 6  
€ 20

Caesar salad  
A: 1, 7, 10  
€ 22

Biscotto di mais con verdure sott'olio e ciliegine di mozzarella  
*Corn cookie with under oil vegetables and mozzarella cheese pearls*  
A: 1, 7, 12  
€ 27



*Terrazza Bistrò*

## *Antipasti*

Ostriche a pezzo ♣  
*Oysters per pieces* ♣  
A: 6, 12, 14  
€ 8

Tartare di tonno ♣  
*Tuna tartare* ♣  
A: 4  
€ 30

Polpo alla griglia ●  
*Grilled octopus* ●  
A: 14  
€ 22

Insalata Caprese  
*Caprese salad*  
A: 7  
€ 22

Parmigiana di melanzane  
*Aubergine parmigiana*  
A: 1, 3, 7, 12  
€ 24





*Terrazza Bistrò*

## *Grano*

Spaghettoni alle vongole ●  
*Spaghettoni with clams* ●

A: 1, 14  
€ 28

Calamarata alla genovese di tonno e bottarga ●  
*Calamarata with tuna genovese style and bottarga* ●

A: 1, 14  
€ 32

Risotto al limone, scampi e burrata ●  
*Scented lemon risotto with scampi and burrata cheese* ●

A: 2, 7  
€ 35

Ravioli Capresi con caciotta e maggiorana ●  
*Ravioli capresi stuffed with caciotta cheese and marjoram* ●

A: 1, 3, 7  
€ 25



*Terrazza Bistrò*

## *Mare*

Dentice in guazzetto di frutti di mare e crostini di pane ●  
*Stewed red snapper in seafood sauce and bread croutons* ●

A: 1, 4, 14  
€ 38

Spigola alla griglia, con finocchio candito e patate al vapore ●  
*Grilled sea bass with candied fennel and steamed potatoes* ●

A: 1, 3, 4, 7  
€ 36

## *Terra*

Costoletta di vitello con rucola e pomodorini ●  
*Veal cutlet with rocket and cherry tomatoes salad* ●

A: 1, 3, 4, 7, 12  
€ 38

Filetto di manzo alla griglia con friarielli al peperoncino e patate al forno  
*Beef fillet with spicy friarielli and baked potatoes*

A: 7  
€ 38





*Terrazza Bistrò*

## *Delizie*

Cheesecake al lampone •  
Raspberry cheesecake •  
A: 1, 3, 7, 8  
€ 18

Tiramisù •  
A: 1, 3, 7, 8  
€ 18

Babà all'arancia  
Scented orange baba  
A: 1, 3, 7, 8  
€ 16

Tagliata di frutta  
Sliced fruit  
€ 18

Selezione di gelati e sorbetti  
Ice cream and sorbet selection  
€ 14

Selezione di formaggi  
Cheese selection  
A: 1, 3, 7, 8  
€ 18



*Terrazza Bistrò*

## *Orto*

Sfizi Capresi  
Five Capri sliders



€ 35

Paccheri pomodoro e basilico  
Paccheri with tomato and basil  
A: 1  
€ 20

Cre moso al limone •  
Creamy lemon •  
A: 1, 3, 7, 8  
€ 18

Percorso dell'orto € 60  
Veggy garden tasting € 60



## LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

Gentile ospite,

Vogliamo avvisarLa che in base al regolamento UE n.1169/2011 del parlamento Europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011,

La seguente lista vuole evidenziare le 14 famiglie di allergeni presenti nel nostro Menu.

Dear guest,

We would like to inform you that according to the EU regulation n.1169 / 2011 of the European parliament and of the council of 25 October 2011,

The following list wants to highlight the 14 families of allergens in our Menu.



✦ Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg.CE 853/04 e della Circolare Ministro della salute 17/02/2011.

✦ Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menù.

• Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

Siamo ad invitarLa nel presentare al personale eventuali allergie, al fine di poter offrire il miglior servizio possibile per lei e per i suoi ospiti.

✦ In order to protect consumers' health conditions, raw and cooked fish products, as well as all kinds of fish food (es: Raw, marinated, smoked fish, etc), are stored by rapid reduction in temperature, in accordance with EC Regulation 853/04 and the Circolare Ministro della salute 17/08/2011

✦ Some of raw materials are frozen the very moment they are collected, depending on market availability.

Restaurant staff is at your disposal to provide any information regarding the nature and origin of the raw materials being used to prepare dishes on the menu.

• Some Products bought fresh are stored by rapid reduction in temperature to guarantee quality and safety.

We kindly invite you to present any allergies to the staff, in order to offer the best possible service for you and your guests.