



Ristorante **Terrazza** Tiberio

## La nostra Filosofia

Dedizione & Autenticità

Il nostro modo di interpretare  
l'esperienza della  
tradizione gastronomica mediterranea

*Dedication & Authenticity*

*Our way to interpretate the experience of  
the traditional and mediterranean gastronomy*

Executive Chef Nello Siano





Ristorante **Terrazza** Tiberio

## Il Crudo

### **Selezione di crudi**

*Fresh raw seafood and shellfish selection*

**€ 120**

**Scampi 6 pezzi €50**  
*Langoustine 6 pieces*

**Scampi 12 pezzi €90**  
*Langoustine 12 pieces*

**Gamberi rossi di Mazzara 6 pezzi €50**  
*Red prawns from Mazzara 6 pieces*

**Gamberi rossi di Mazzara 12 pezzi €90**  
*Red prawns from Mazzara 12 pieces*

**Ostriche Gillardeau 6 pezzi € 48**  
*Gillardeau oysters 6 pieces*

**Ostriche Gillardea 12 pezzi €120**  
*Gillardeau oysters 12 pieces*

A: 2, 14





Ristorante **Terrazza** Tiberio

# I Consigli dello Chef

*Chef Recommendation*

**Condivisibile selezione di Verdure e Formaggi locali selezionati dal nostro Chef Nello Siano**

*Choice of local vegetables and cheese selected by our Chef Nello Siano*

**€ 60**

A: 1, 3, 5, 7, 12

**Salmone affumicato, misticanza di campo servito con pan brioche**

*Smoked salmon and fresh salad served with home made sweet bun*

**€ 28**

A: 1, 4, 7

**Cesar salad**

**Lattuga, pollo grigliato, parmigiano, crostini, salsa cesar**

*Lettuce, grilled chicken, parmesan cheese, croutons, cesar dressing*

**€ 26**

A: 1, 3, 4, 5, 7, 12

**Nizzarda**

**Lattuga, tonno, acciughe, uova, fagiolini, patate, pomodorini, olive nere**

*Lettuce, tuna, anchovies, boiled egg, green beans, boiled potatoes, cherry tomatoes, black olives*

**€ 26**

A: 1, 3, 4, 5, 12





Ristorante **Terrazza** Tiberio

## I Consigli dello Chef

*Chef Recommendation*

**Fior di latte di Agerola, prosciutto di Parma, trilogia di pomodori, basilico e origano**

*Agerola's Fior di Latte mozzarella, Parma ham, tomatoes trilogy, basil e organ*

**€ 32**

**A: 7**

**Parmigiana di melanzane**

*Aubergine parmigiana*

**€ 32**

**A: 1, 7, 12**

**Insalata di mare tiepida**

*Warm seafood salad*

**€ 45**

**A: 1, 2, 4, 12, 14**

**Sautè di frutti di mare, crostini di pane**

*Seafood sauté, served with crispy bread*

**€ 38**

**A: 1, 14**





Ristorante **Terrazza** Tiberio

## Pasta

**Ravioli capresi ripieni di cacioricotta, con pomodoro del piennolo**

*Home made local ravioli filled with cacioricotta cheese and piennolo tomatoes*

**€ 32**

**A: 1, 7, 12**

**Spaghetti alle vongole veraci con pomodorini gialli e rossi**

*Spaghetti with clams, yellow and red cherry tomatoes*

**€ 34**

**A: 1, 14**

**Scialatielli di Gragnano con frutti di mare**

*Gragnano's scialatielli pasta with seafood*

**€ 36**

**A 1, 2, 14**

**Linguine all'astice**

*Linguine with lobster*

**€ 45**

**A: 1, 2,**





Ristorante **Terrazza** Tiberio

## Pasta

### **Spaghetti pomodorino e basilico**

*Spaghetti with fresh tomatoes and basil*

**€ 28**

**A: 1**

### **Ziti di Gragnano, con ragù napoletano**

*Gragnano's ziti pasta, ragù napoletano*

**€ 34**

**A: 1, 7, 12**





Ristorante **Terrazza** Tiberio

## Grigliato e non solo

### **Scampi Imperiali ammollicati serviti con Salsa Bernese**

*Crispy Imperial scampi with béarnaise sauce*

**€ 46**

A: 1, 2, 3, 12

### **Calamari e gamberi grigliati serviti con insalatina di campo**

*Grilled prawns and calamari served with fresh salad*

**€ 40**

A: 1, 2, 4, 12

### **Pescato del giorno per chilo**

*Daily caught fish per kilogram*

**€ 120**

A: 4

### **Aragosta per chilo**

*Lobster per kilogram*

**€ 270**

A: 2





Ristorante **Terrazza** Tiberio

## Grigliato e non solo

### **Astice Blue per chilo**

*Blue lobster per kilogram*

**€ 190**

**A: 2**

### **Grigliata mista di pesce e crostacei**

*Mix grilled fish and shellfish*

**€ 70**

**A: 2, 4**

### **Astice canadese per chilo**

*Canadian lobster per kilogram*

**€ 120**

**A: 2, 4**







Ristorante **Terrazza** Tiberio

## Grigliato e non solo

**Filetto di manzo alla griglia, spinaci croccanti**

*Grilled beef fillet served with crunchy spinach*

**€ 60**

A: 1,12

**Entrecôte di manzo alla griglia, insalatina di rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano**

*Grilled entrecôte, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan flakes*

**€ 40**

A: 1, 7, 12

**Fiorentina per chilo**

*T-bone steak per kilogram*

**€ 260**





Ristorante **Terrazza** Tiberio

## Dessert

**Tiramisù**

**€ 19**

**A: 1, 3, 7, 8**

**Fior di fragola**

**Mousse al cioccolato bianco, biscuit, brunoise di fragole, frolla**

*White chocolate mousse, strawberry, shortbread*

**€ 19**

**A: 1, 3, 7, 12**

**Babà al rum**

*Rum babà*

**€ 19**

**A: 1, 3, 7, 12**

**Tagliata di frutta**

*Fresh seasonal fruit*

**€ 19**

**Gelati e sorbetti**

**Gelato artigianale al cioccolato e alla vaniglia**

*Artisan chocolate and vanilla ice-cream*

**A: 1,3,7**

**Sorbetto artigianale alla fragola e al limone**

*Artisan strawberry and lemon sorbet*

**A: 1**

**€ 19**

**PASTRY CHEF**

Francesca Bernardo Ciddio

Mamun Matubber





## Ristorante Terrazza Tiberio

### 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.

