



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*



Ristorante **Terrazza** Tiberio

**Lasciatevi guidare dalle mie mani in una esperienza di sapori autentici.
*Let my hand guide you into a journey of authentic flavors.***



Executive Chef
Francesco De Simone

Costo ~ Price

€ 115,00 (per ospite, bevande escluse ~ per guest, beverages excluded)
con abbinamento vini ~ with wine pairing

€ 150,00 (per ospite, bevande escluse ~ per guest, beverages excluded)

Prenotazione consigliata ~ Reservation suggested



Ristorante **Terrazza** Tiberio

Antipasti

CRUDITÉS DI MARE - RAW SEAFOOD ♣

tonno, orata, scampo, seppia, ostrica
tuna, sea bream, scampi, cuttlefish, oyster

Allergeni - Allergens: 2, 4, 6, 7, 8, 12, 14

€ 36

TRIGLIA - RED MULLET ●

in tempura, pikles di cipolla rossa e asparagi
tempura style, red onion pikles and asparagus

Allergeni - Allergens: 1, 4, 9

€ 30

TOTANO - FLYING SQUID ◆

ripieno con verdure di stagione e ragù di totano
stuffed with seasonal vegetables and squid ragoût

Allergeni - Allergens: 1, 9, 14

€ 28

MANZO - BEEF ●

tartare, emulsione d'uovo e senape
tartare, egg emulsion and mustard

Allergeni - Allergens: 3, 10

€ 28

UOVO - EGG ●

croccante, crema di cavolfiore e tartufo
crunchy, caouliflower sauce and truffle

Allergeni - Allergens: 1, 3, 7, 12

€ 25

L'ORTO - GARDEN ●

cotte, crude e marinate
raw, cooked and marinated

Allergeni - Allergens: 9, 12

€ 23

DINNER





Ristorante **Terrazza** Tiberio

Paste e Zuppe

LINGUINA ♦

profumo di limone, calamaro e colatura di alici
lemon scented, squid and anchovies

Allergeni - Allergens: 1, 4, 12, 14

€ 30

RISOTTO ●

al tè macha, crudo di gamberi ♣, zenzero e aglio nero
green tea, raw prawns ♣, ginger and black garlic

Allergeni - Allergens: 2, 9

€ 34

RAVIOLO ●♦

ripieno di emulsione all'aglio, salicornia, tartufo e ricci di mare
stuffed with garlic emulsion, sea asparagus, venus clams and sea urchin

Allergeni - Allergens: 1, 4, 7, 14

€ 35

TORTELLO ●

ripieno di bufalo su crema di fave, spuma di cacio e grue di cacao
filled with buffalo meat, on broad bean sauce, cacio cheese foam and cocoa grue

Allergeni - Allergens: 1, 7, 9

€ 32

ZITO ●

datterino giallo, friggirelli e olive taggiasche
yellow cherry tomatoes, friggirelli, taggiasche olives

Allergeni - Allergens: 1, 12

€ 27

SAN MARZANO

crema di pomodoro, sfera di ricotta di bufala e pinoli
tomato soup, buffalo ricotta cheese sphere and pine nuts

Allergeni - Allergens: 7, 8, 11

€ 23

DINNER





Ristorante **Terrazza** Tiberio

Mare

ROMBO - TURBOT●

purea affumicata di mais, friarielli e limone candito
smoked corn purée, friarielli and candied lemon

Allergeni - Allergens: 4

€ 38

BACCALA' - SALT COD●

FÆR ØER

crema di pappacelle dolci, pomodori verdi e tarallo
pappacelle cream, green tomatoes and tarallo

Allergeni - Allergens: 1, 4, 12

€ 36

MOSCARDINO – CURLED OCTOPUS●

rosti di patate, pesto di olive, foglie di capperi e aria di prezzemolo
potatoe rosti, olive pesto, caper leaves, parsley foam

Allergeni - Allergens: 12, 14

€ 33

Terra

AGNELLO – LAMB●

crosta di nocciola, melanzana perlina e coulis di kumquat
hazelnut croast, baby eggplant pearls and kumquat coulis

Allergeni - Allergens: 7, 8, 9

€ 36

IBERICO - IBERIAN ●

maialino con lattughino, mandorle tostate e salsa di barbabietola
suckly pig with baby lettuce, toasted almonds and beetroot

Allergeni - Allergens: 8

€ 35

DINNER





Ristorante **Terrazza** Tiberio

Dolci Momenti – Sweet Moments

CROSTATA - TARTE •

limoni di Capri, meringa flambata e coulis di fragoline di bosco
Capri's lemons, flambèe merengue and wildberries coulis

Allergeni - Allergens: 1, 3, 7, 8

€ 18

CHEESECAKE •

ai frutti di bosco

with wildberries

Allergeni - Allergens: 1, 3, 7, 8

€ 18

TIRAMISU' •

savoiaro, caffè e mascarpone

savoiaro cookie, coffee and mascarpone cheese

Allergeni - Allergens: 1, 3, 7, 8

€ 18

BABA' •

all'arancia

scented orange

Allergeni - Allergens: 1, 3, 7, 8

€ 18

SELEZIONE DI FORMAGGI – CHEESES SELECTION :

Pecorino di Pienza

Brescianella all'acquavite

Robiola ai tre latti

Caciocavallo di bufala

Allergeni - Allergens: 1, 3, 7, 8

€ 18

DINNER





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.

