



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

I Miei Ricordi

Menù Degustazione

Tasting menù

Tartare di scampi, foie gras, salsa A.C.E

Scampi tartare, foie gras, citrus sauce

A : 1, 2, 7, 12

Spaghettone, primizie di mare, anemoni, acqua di datterino giallo

Seafood spaghettone, anemones, yellow cherry tomatoes water

A : 1, 4, 7, 12, 14

Branzino in crosta di agrumi, asparagi, salsa fredda allo yogurt e caviale

Sea bass fillet in citrus crust, asparagus, yogurt and caviar sauce

A : 1, 4, 7, 12

Guardando dentro un'emozione

**Creoso allo yogurt, mousse all'amarena, ganache montata al pistacchio, spuma al pistacchio,
gelato al fior di latte variegato all'amarena**

*Creamy yogurt, black cherry mousse, pistachio ganache
pistachio sponge, black cherry ice-cream*

A: 1, 3, 7, 8

€ 135

Degustazione vini €110 a persona

Wine pairing €110 per person





Ristorante **Terrazza** Tiberio

La dolce vita

Menù Degustazione

Tasting menù

Tartare di tonno rosso, caviale, avocado, salsa al curry cocco e curry

Red tuna tartare, caviar, avocado, coconut and curry sauce

A: 2, 4, 7, 12, 14

Riso Carnaroli, limone caprese, polvere di liquirizia

Carnaroli rice, caprese's lemon, licorice powder

A: 7

Rombo dorato, astice al vapore, salsa bernese

Golded turbot, steamed Lobster, béarnaise sauce

A: 1, 4, 7, 12

Piccione, purea di melanzane affumicate, composta di cipolla rossa e frutti di bosco, salsa al foie gras

*Pigeon, smoked aubergine puree, red onion and red fruits compote
foie gras sauce*

A: 7, 10, 12

Ricordi d'infanzia

Ganache al cioccolato, shortbread al cacao, foglie di pane ganache al cioccolato bianco, pralinato di nocciola

*Chocolate ganache, cocoa shortbread, thin sliced bread
white chocolate ganache, hazelnuts praline*

A: 1, 3, 7, 8

€ 160

Degustazione vini €110 a persona

Wine pairing €110 per person





Ristorante **Terrazza** Tiberio

Antipasti - Starters

Tartare di scampi, fois gras, salsa ACE

Scampi tartare, foie gras, citrus sauce

€ 48

A: 2, 7, 12

Tartare di tonno rosso, caviale, avocado, salsa al curry cocco e curry

Red tuna tartare, caviar, avocado, coconut and curry sauce

€ 50

A: 1, 4, 7, 12, 14

Baccalà mantecato, fluido di patate, ricci di mare, polvere di caffè

Creamed codfish, sea urchins, creamy potatoes, coffee powder

€ 32

A: 2, 4, 7, 12, 14

Calamaro risottato, gambero rosso, seppia

Calamaro as a risotto, red prawns, cuttlefish

€ 46

A: 2, 4, 7, 12, 14

Ostrica Gillardeau, cavolfiore vanigliato, maracuja, carciofi

Gillardeau hoyster, cauliflower flavored with vanilla, artichoke

€ 42

A: 1, 7, 14

Fiori di zucchine, ricotta, mozzarella di bufala, salsa agrodolce allo zafferano

Zucchini bloosom filled with ricotta, buffalo mozzarella, sweet&sour saffron sauce

€ 32

A: 1, 3, 7, 12





Ristorante **Terrazza** Tiberio

Pasta

Riso Carnaroli, limone caprese, polvere di liquirizia

Carnaroli rice, caprese's lemon, licorice powder

€ 32

A: 7

Spaghettoni, primizie di mare, anemoni, acqua di datterino giallo

Seafood spaghettoni, anemones, yellow cherry tomatoes water

€ 44

A: 1, 4, 7, 12, 14

Gnocchi di patate ripieno di seppia con il suo nero

Gnocchi filled with squid, dressed with his black ink

€ 32

A: 1, 4, 7, 9, 12

Pasta mista con patate, gamberi rossi di Mazzara, provola di Agerola

Pasta Mista with potatoes, Mazzara red prawns, provola cheese from Agerola

€ 34

A: 1, 2, 7, 9

Tagliolini di pasta all'uovo, burro affumicato, ricci di mare

Tagliolini pasta, smoked butter, sea urchins

€ 38

A: 1, 2, 4, 7, 14

Linguine alla nerano

Linguine pasta with Nerano sauce, made of courgettes sauce

€ 28

A: 1, 7





Ristorante **Terrazza** Tiberio

Mare

Branzino in crosta di agrumi, asparagi, salsa fredda allo yogurt e caviale

Sea bass fillet in citrus crust, asparagus, yogurt sauce

€46

A : 1, 4, 7, 12

Rombo dorato, astice al vapore, salsa bernese

Golded turbot, steamed Lobster, bénaise sauce

€50

A: 1, 4, 7, 12

Baccala fritto, salsa di pomodorini con olive e capperi, patate al sentore di carbonella

Deep fried cod fish, cherry tomatoes sauce with olive and capers, smoked baked potatoes

€ 40

A: 1, 4, 7, 12

Pescato del giorno in crosta di sale aromatizzato alle erbe, spinaci croccanti

Catch of the day in salty crust, aromatic herbs, sauted spinach

€ 120 per chilo

€120 per kilogram

A: 1, 3, 4, 12





Ristorante **Terrazza** Tiberio

TERRA

Filetto di manzo, broccoli campani, patate dolci

Beef fillet, turnip greens, sweet potato

€60

A : 7, 9

**Piccione, purea di melanzane affumicate, composta di cipolla rossa e
frutti di bosco, salsa al foie gras**

*Pigeon, smoked aubergine puree, red onion and red fruits compote
foie gras sauce*

€50

A: 7, 10, 12

Pollo ruspante come una volta

Sugeriamo per due persone

*Rosted wild chicken
We suggest for two people*

€ 120

A: 7, 9, 12

Fiorentina per chilo

T-bone steak per kilogram

€ 260





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.

