



Ristorante **Terrazza** Tiberio

Antipasti

Baccalà in umido alle erbe, crema di ceci e alloro ♦
Stewed codfish with herbs, chickpeas cream and laurel ♦

€ 20

Allergeni – Allergens: 4, 11

Tartare di tonno con lime, pepe rosa e sale Maldon affumicato ♣ ●
Tuna tartare with lime, pink pepper and smoked Maldon salt ♣ ●

€ 22

Allergeni – Allergens: 4

Salmone marinato con cipolla, avocado e pomodoro ♣
Marinated salmon with onion, avocado and tomato ♣

€ 20

Allergeni – Allergens: 4

Insalata mista con uova sode, tonno sott'olio, avocado, pomodoro e olive
Mixed salad with boiled eggs, under oil tuna, avocado, tomato and olives

€ 18

Allergeni – Allergens: 3, 4, 12

Iceberg con pollo grigliato e maionese al curry ♦
Iceberg salad with grilled chicken and curry scented mayonnaise ♦

€ 18

Allergeni – Allergens: 3, 6, 10

Insalata mista con crutitès di verdure
Mixed salad and vegetables crutitès

€ 16

KOSHER





Ristorante **Terrazza** Tiberio

Paste

Paccheri con cernia , pomodorino giallo e capperi ●
Paccheri with grouper fish, yellow cherry tomato and capers ●

€ 30

Allergeni – Allergens: 1, 4, 12

Rigatoni alla genovese ♦

Rigatoni genovese style ♦

€ 29

Allergeni – Allergens: 1, 9, 12

Spaghetti con aglio, olio, peperoncini e bottarga
Spaghetti with garlic, oil, chilli peppers and bottarga

€ 27

Allergeni – Allergens: 1, 4

Tagliatelle alla bolognese ♦

Tagliatelle with bolognese sauce ♦

€ 28

Allergeni – Allergens: 1, 9, 12

Scialatielli al pesto di basilico, con pomodorini e pinoli ●
Scialatielli with basil pesto, cherry tomatoes and pine nuts ●

€ 27

Allergeni – Allergens: 1, 8

KOSHER





Ristorante **Terrazza** Tiberio

Mare

Salmone in crosta di pistacchi con rucola ,
zucchine alla scapece e salsa di soia dolce •

*Salmon in pistachio crust with rocket,
zucchini and sweet soy sauce •*

€ 34

Allergeni – Allergens: 4, 8, 12

Branzino al dragoncello con julienne di verdure •
Sea bass with tarragon and vegetables julienne •

€ 38

Allergeni – Allergens: 4

Terra

Agnello scottato con menta, miele e verdure saltate ♦
Seared lamb with mint, honey and vegetables ♦

€ 36

Entrecôte al pepe rosa, con salvia, rosmarino e friarielli ♦
Entrecôte with pink pepper, sage, rosemary and friarielli ♦

€ 38

Hamburger di manzo, con insalata, pomodoro, patate fritte e maionese ♦
Beef hamburger with salad, tomato, french fries and mayonnaise ♦

€ 28

Allergeni – Allergens: 1, 3, 11

Schnitzel con rucola e patate novelle ♦
Schnitzel with rocket salad and new potatoes ♦

€ 32

Allergeni – Allergens: 1, 3, 11

KOSHER





Ristorante **Terrazza** Tiberio

Dolci Momenti - Sweet Moments

Babà crema al limoncello e panna
Baba with limoncello sauce and cream

€ 18

Allergeni - Allergens: 1, 3, 6

Crumble di mandorle con crema chantilly e frutti di bosco
Almond crumble with pastry cream and wildberries

€ 18

Allergeni - Allergens: 3, 6, 8

Mousse al cioccolato e pistacchi
Chocolate mousse with pistachios

€ 18

Allergeni - Allergens: 3, 6, 8

Tiramisù al caffè
Coffee scented tiramisù

€ 18

Allergeni - Allergens: 1, 3, 6, 8

Tagliata di frutta
Sliced fresh fruit

€ 18

KOSHER





Ristorante **Terrazza** Tiberio

Selezione di Vini - Wines Selection :

BOLLICINE - SPARKLING WINES :

Prosecco Brut Bartenura
€45

VINI BIANCHI - WHITE WINES :

Chardonnay - Barkan 2017
€48
Chardonnay Judean Hills Reserve 2017 - Barkan
€45
Chardonnay Special Reserve 2014 - Segal's
€55
Pinot Grigio – Borgoreale
€45

VINI ROSSI - RED WINES :

Rosato Aurosia – Borgoreale
€50

VINI ROSSI - RED WINES :

Cabernet Sauvignon - Teperberg
€58
Pinot Noir 2018 – Borgoreale
€45
Montepulciano d'Abruzzo 2016 - Borgoreale
€45
Primitivo Salento 2014 – Borgoreale
€55
Maturo Puglia 2015 – Borgoreale
€60
Maturo Cabernet Sauvignon 2017 – Borgoreale
€70

VINI AL BICCHIERE - WINES BY THE GLASS :

€14

Prosecco Brut Bartenura

Chardonnay Judean Hills Reserve 2017 - Barkan
Pinot Grigio – Borgoreale

Pinot Noir 2018 – Borgoreale
Montepulciano d'Abruzzo - Borgoreale

KOSHER





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.

