

# LA TERRAZZA



## • STARTER •

**Pilgrim Scallops with Ligurian Herbs** (1,14,3) >  
**Kammuscheln mit Ligurischen Kräutern**  
**Peignes aux herbes ligures**  
€ 18,00

**Lobster Salad with Crispy Vegetables, Mango and Papaya** (2,1,12)  
**Hummersalat mit Knackigen Gemüse, Mango und Papaya**  
**Salade de Homard aux légumes croquants, Mangue et Papaya**  
€ 30,00

**Santa Margherita Prawns Tartare on Stracciatella Cheese**  
**with Passion Fruit Emulsion and Chips of Bread** (14)  
**Santa Margherita Garlenen Tartare mit Stracciatella Kaese und Passionsfrucht**  
**Emulsion und kleinen Brotwaffeln**  
**Crues de Ecrevisses Rose de Santa Margherita Ligure sur Stracciatella**  
**Fromage avec Emulsion de Fruit de la Passion et de petites Gaufres de Pain**  
€ 18,00

**Octopus with Carpione Sauce, Cous Cous and Ginger** (14,9,1) \*\*  
**Kraken mit Carpione Sauce, Cous Cous und Ingwer**  
**Poulpe avec Sauce Carpione, Cous Cous et Gingembre**  
€ 20,00

**Culatello with Fried Dumpling** (1,12)  
**Culatello mit gebratenem Gnocco**  
**Culatello avec Gnocco Frits**  
€ 18,00

**Fassona Tartare with Parmesan Cream and marinated Onions** (7)  
**Fassona-Tartare mit Parmesan-Creme und marinierten Zwiebeln**  
**Tartare de Fassona avec crème de Parmesan et Oignons marinés**  
€ 20,00

## • FIRST COURSES •

**Busiata Pasta with small Squids, Chards Julienne and dried Tomatoes** (1,4) \*\*  
**Busiata Teig mit Moschuspolypen, Julienne Mangold und getrocknete Tomaten**  
**Busiata Pâtes aux Muscardins, Bettes Julienne et Tomates cerises séchées**  
€ 22,00

**Aubergines Tortelli with Fresh Mint, Pachino Tomatoes and Smoked Ricotta Flakes** (1,7,3)  
**Auberginen-Tortelli mit frischer Mentuccia, Pachino-Tomaten und geräucherten Ricotta-Spänen**  
**Tortelli d'aubergines à la menthe fraîche, Pachino Tomates cerises et Copeaux de ricotta fumés**  
€ 20,00

**Spaghetti with Vessalico Garlic, Piennolo Tomatoes and Scampi Tartare** (1,2) >  
**Spaghetti mit Vessalico Knoblauch, Piennolo Cherrytomaten und Scampi-Tartare**  
**Spaghetti à l'Ail Vessalico, Piennolo Tomates Cerises et Tartare de langoustines**  
€ 22,00

**Green "Piccagge" Pasta with Rabbit Sauce** (1,3,12,9,8)  
**Grüne "Piccagge" Pasta mit Kaninchen Sauce**  
**"Piccagge" Pâtes Vertes avec Lapin Sauce**  
€ 15,00

**Trenette with Pesto Sauce** (1,8,7)  
**Trenette mit Pesto Sauce**  
**Trenette avec Pesto Sauce**  
€ 16,00

## • SECOND COURSES •

**Local Fish Ligurian Style (Minimum for 2) (4,9,12)**  
**Fisch der Region ligurische Art (für mindestens 2)**  
**Poisson de mer local à la mode de la Ligurie ( minimum pour 2 )**  
€ 35,00

**Small Brazed Squids with Vegetables and Courgettes Sauce (14,12)\*\***  
**Kleine geschmolzene Tintenfische mit Gemüsewürfel auf einer Zucchini-Suppe**  
**Petits Calmars Braisés avec légumes sur velouté de Courgettes**  
€ 22,00

**Fried Squids, Prawns and Vegetables (1,2,5,14)\*\***  
**Frittieren von Tintenfische, Garlenen und Gemüse**  
**Friture de Calmars, Crevettes avec Petites légumes**  
€ 22,00

**Seared Red Tuna with Crispy Vegetables and Pepper Ice Cream (4,1)**  
**Sonnenbrand Roter Thun mit Knackigen Gemüse und Pfefferglace**  
**Filet de Thon Rouge avec légumes Croquants et Crème Glacée au Poivre**  
€ 28,00

**Brazed Fillet of Fassona with Vegetables Ratatouille (12)**  
**Fassona Brasato Filet mit Gemüseratatouille**  
**Filet de Fassona Braisé sur Ratatouille de légumes**  
€ 25,00

**Low Temperature Cooked Piglet with Sour Spinach and Onions (12)**  
**Schwein auf niedrige Temperatur gekocht mit Agro Spinat und Zwiebeln**  
**Porcelet cuit à Basse Température , Epinards à l'Aigre et Oignons**  
€ 25,00

## • DESSERT •

**Rossignotti Nougat Parfait (5,8,7,3)**  
**Halbgefrorenes Rossignotti Nougat**  
**Parfait au Nougat Rossignotti**  
€ 10,00

**Pistachio and Raisin Wine Cheesecake (7,1,8,12,3)**  
**Pistazien und Passito Wein Cheesecake**  
**Cheesecake aux Pistaches et au Passito Vin**  
€ 10,00

**Apple Tart (1,3,8,7,5)**  
**Apfelkuchen**  
**Pommes Tartellette**  
€ 10,00

**Tiramisù (1,7,3)**  
€ 10,00

**Bavarese with Mango (1,3,7)**  
**Bavarese mit Mango**  
**Bavarois à la Mangue**  
€ 10,00

**Sorbet**  
€ 10,00

**Allergenic ingredients are indicated near the individual dish with a number as per the table to be requested from the staff.**

> Product subjected to remediation treatment as required by the reg. (CE) n. 853/200.

We hereby certify that in our restaurant we use a system of abatement of fishery products, to be consumed raw or partially raw, a special blast chiller temperature at -20 °, for a time not less than 24 hours.

\*\* In order to ensure the hygiene of the products and to protect the consumer, some preparations and some fish are subjected to abatement treatment and stored at -20 ° as per the regulation, they are therefore thawed. In the absence of the fresh caught product, the first quality product subjected to abatement treatment on board shall be used.