

# Terrazza Monti

Restaurant & LoungeBar



 @terrazzamonti

 Terrazza Monti

 *Via Nazionale, 82 -00184 Rome*

# Terrazza Monti

Restaurant & Lounge Bar



## Antipasti Appetizers

Tataki di tonno al pistacchio, estratto di mandarino e scalogno bruciato  
*Tuna tataki with pistachio, tangerine extract and roasted shallot* 4, 8  
€ 22

Salmone fumé , spuma di sedano rapa e mela verde, dragoncello  
*Smoked salmon with celeriac mousse and green apple, tarragon* 4, 7, 9  
€ 20

Baccala\* mantecato con crema di fagioli neri e meringa al lime  
*Whipped cod\* with black beans cream and lime meringue* 3, 4, 7  
€ 22

Involentino di seppia\* e piselli con spaghetti di patate e colatura di alici  
*Cuttlefish\* and peas\* roll with potato spaghetti and anchovy sauce* 4, 5  
€ 20

Carpaccio di manzo alla birra con salsa agrodolce  
*Beef carpaccio with beer and sweet and sour sauce* 5, 8, 10, 12  
€ 20

## Primi Piatti First Courses

Spaghetti alle vongole e bottarga  
*Spaghetti with clams and bottarga* 1, 4, 12, 14  
€ 22

Rigatoni alla genovese con fonduta di parmigiano  
*Genoese rigatoni with Parmigiano fondue* 1, 7, 12  
€ 20

Melanzana perlina e ricotta con spaghettini, ragù napoletano e gocce di bufala  
*Perlina eggplant and ricotta cheese with Spaghettini, neapolitan ragu  
and buffalo mozzarella drops* 5, 7, 9, 12  
€ 23

Risotto allo zafferano e porcini\* con polvere di cerfoglio  
*Risotto with saffron, porcini mushrooms\* and chervil powder* 5, 7, 12  
€ 24

Linguine al granchio blu e pomodori del piennolo  
*Linguine with blue crab and Piennolo tomatoes* 1, 2, 4, 12  
€ 20

La Tradizione Romana *Roman Tradition*  
€ 18

Carbonara, Amatriciana, Gricia, Cacio e Pepe 1, 3, 7, 12

# Terrazza Monti

Restaurant & Lounge Bar



## Secondi Piatti *Main Courses*

Filetto di manzo con tapioca al finto carbone

*Beef fillet with toasted tapioca* 5, 9, 12

€ 30

Maialino porchettato con salsa all'anice stellato cremoso di zucca

*Piglet with anise star sauce and pumpkin cream* 8, 12

€ 22

Triglia di scoglio con crema di funghi di bosco\* e tartufo nero

*Red mullet with mushrooms\* cream and black truffle* 4

€ 26

Zuppa di topinambur con gamberi\* alla soia

*Sunchoke soup and shrimps\* with soy* 4, 6

€ 22

Strudel di verdure con pinoli, olive e origano

*Vegetable strudel, pine nuts, olives and oregano* 1, 3, 8

€ 20

## Contorni *Side Dishes*

Patate al forno *Baked potatoes* 5

€ 9

Cicoria *Chicory* 5

€ 9

Scarola all'ischitana *Ischitana scarole* 5, 8

€ 9

## Dolci *Desserts*

Tiramisù 1, 3, 7

€ 10

Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo accompagnato con salsa inglese al rum-

*Dark chocolate pie with English rum cream* 1, 3, 5, 7, 12

€ 10

Monti Blanc

*Monti Blanc* 1, 3, 5, 7, 12

€ 10

Tagliata di frutta di stagione

*Fresh sliced fruit*

€ 10

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.  
*For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the hall staff.*

**Elenco allergeni:** 1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latticini - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Molluschi - 14. Lupini

**Allergen list:** 1. Gluten - 2. Shellfish - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Dairy products - 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Sulphites - 13. Molluscs - 14. Lupins

\*Prodotto decongelato \*Defrosted product

*Savour the Pleasure  
and Enjoy the extraordinary*

