

**LA NOSTRA SELEZIONE DI BOLLICINE
OUR SPARKLING WINE SELECTION**

CHAMPAGNE

LUIS ROEDERER BRUT

€85.00

MOET&CHANDON VINTAGE CRU

€65.00

LUIS ROEDERER 2011 ROSÈ

€95.00

TRENTO DOC

FERRARI MAXIMUM

€40.00

FERRARI PERLÈ

€50.00

FERRARI ROSÈ

€55.00

PROSECCO

SUTTO WINE DOC BRUT

€18.00

VINI LIQUOROSI

MOSCATO DI TERRACINA SANT'ANDREA 2015 50CL

LAZIO

€24.00

PASSITO DI PANTELLERIA PELLEGRINO 2016 75CL

SICILIA

€26.00



FERRARI



TERRAZZA
PORTA MAGGIORE

**VINI BIANCHI
WHITE WINE**

PECORINO "RISEIS" IGT BIOLOGICO
ABRUZZO
€19.00

FALANGHINA MASTROBERARDINO 2017
CAMPANIA
€19.00

GRECO DI TUFO DOGC DE FALCO
CAMPANIA
€19.00

RIBOLLA GIALLA ATTEMS 2017
FRIULI VENEZIA-GIULIA
€20.00

ANTHYUM BELLONE CASAL DEL GIGLIO 2017
LAZIO
€18.00

VERMENTINO DI SARDEGNA PIERO MANCINI 2017
SARDEGNA
€19.00

GEWURZTRAMINER SAINT MICHAEL EPPAN 2017
TRENTINO - ALTO ADIGE
€20.00

CHARDONNAY PALADIN 2017
VENETO
€17.00



FERRARI



**TERRAZZA
PORTA MAGGIORE**



**VINI ROSSI
RED WINE**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "SOLAREA"
AGRIVERDE ABRUZZO

€22.00

CIRO' ALIBRANDI 2016
CALABRIA

€21.00

SHIRAZ CASAL DEL GIGLIO 2016
LAZIO

€20.00

PRIMITIVO DI MANDURIA PODERI ANGELINI 2012
PUGLIA

€23.00

CHIANTI CLASSICO ANTINORI "PEPPOLI" 2015
TOSCANA

€25.00

MERLOT IGP PALADIN 2017
VENETO

€19.00

**VINI ROSÉ
ROSÉ WINE**

CERASUOLO CATALDI MADONNA 2016
ABRUZZO

€24.00

SCHIAVA IGT CONCILIO
TRENTINO-ALTO ADIGE

€26.00

MENÙ DEGUSTAZIONE ESPERIENZA ROMANA
ROMAN EXPERIENCE MENÙ

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ROMANI
CON CONFETTURA DI MIELE
SELECTION OF LOCAL CHEESE AND SALAMI WITH HONEY

UN PRIMO A SCELTA DAL MENÙ DELLA TRADIZIONE
ROMANA
ONE COURSE FROM "PASTA" ROMAN TRADITION MENÙ

UN SECONDO A SCELTA DAL MENU DELLA
TRADIZIONE ROMANA
ONE MAIN COURSES TO CHOOSE FROM ROMAN EXPERIENCE

TIRAMISÙ

UN PIATTO A SCELTA, DESSERT, ACQUA E CAFFÈ
ONE COURSE AT YOUR TO CHOOICE, DESSERT, WATER AND
COFFEE
€ 20,00

DUE PIATTI A SCELTA, DESSERT, ACQUA E CAFFÈ
TWO COURSES AT YOUR TO CHOOICE, DESSERT, WATER AND
COFFEE
€ 28,00

MENÙ COMPLETE, ACQUA E CAFFÈ
COMPLETE MENÙ, WATER AND COFFE
€ 35,00



FERRARI



TERRAZZA
PORTA MAGGIORE

ANTIPASTI
STARTER

IL CARPACCIO DI SPIGOLA PROFUMATO AL LIME,
ZENZERO E CRUMBLE SALATO
SEA BASS CARPACCIO FLAVOURED WITH LIME, GINGER AND
SALTED CRUMBLE
€16.00

LE ALICI CON UVETTA E NOCI SU INSALATINA DI
FINOCCHIO E POMPELMO ROSA
FRIED ANCHOVIES WITH RAISIN AND NUTS AND FENNELS &
PINK GRAPEFRUIT SALAD
€14.00

LA NOSTRA INSALATINA DI FARRO CON
POMODORINO CILIEGINO, BASILICO E SCAGLIE DI
PECORINO DOLCE ROMANO DOP
SPELT SALAD WITH CHERRIES TOMATO, BASIL AND SWEET
PECORINO CHEESE FLAKES
€15.00

LA BATTUTA DI MANZO AGLI AGRUMI CON CIPOLLA
DI TROPEA IN AGRODOLCE E CUCUNCI AL CAMPARI
BEEF TARTARE WITH CITRUS, SWEET & SOUR RED ONIONS
AND CAPERS FLOWER FLAVOURED WITH CAMPARI
€16.00

TUORLO D'UOVO CROCCANTE E MORBIDO SU SU
LETTO DI SPINACINO FRESCO, PINOLI TOSTATI E
UVETTA

FRIED EGG WITH SPINACH SALAD, TOASTED PINENUTS AND
RAISIN
€15.00



FERRARI



TERRAZZA
PORTA MAGGIORE

DALLA TRADIZIONE ROMANA

ROMAN TRADITION
ANTIPASTO

STARTER

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ROMANI
CON CONFETTURA DI MIELE

SELECTION OF LOCAL CHEESE AND SALAMI WITH HONEY

€ 14,00

PASTA

MEZZE MANICHE ALLA GRICIA

PASTA WITH BACON, PARMESAN CHEESE AND BLACK PEPPER

€ 12,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

SPAGHETTI WITH EGGS, BACON, PARMESAN CHEESE AND
BLACK PEPPER

€ 13,00

RIGATONI ALL'AMATRICIANA

RIGATONI WITH TOMATO SAUCE AND BACON

€ 13,00

SPAGHETTI CACIO E PEPE

SPAGHETTI WITH ROMAN PECORINO CHEESE AND BLACK
PEPPER

€ 12,00

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

STRACCETTI ALLA ROMANA SU LETTO DI RUCOLA E
PACHINO

SLICED BEEF WITH ROCKET SALAD AND TOMATO

€ 16,00

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA SU SPINACINO FRESCO
SCALOPPE SALTED WITH WHITE WINE SAUCE

SAGE AND RAW HAM

€ 17,00



FERRARI





PRIMI

IL TAGLIOLINO PROFUMATO AL LIMONE E GAMBERO
ROSA

HOMEMADE THIN SPAGHETTI WITH LEMON AND CRAYFISH

€14.00

GLI GNOCCHETTI DI PATATE CON POMODORINO,
RAGOUT DI PESCE, MENTUCCIA E GRANELLA DI
MANDORLE

POTATO DUMPLINGS WITH TOMATO, FISH SAUCE , MINT
AND ALMOND GRAIN

€14.00

LE CASARECCE CON MIREPOIX DI VERDURE
LEGGERMENTE PICCANTI E FINOCCHIETTO
SELVATICO

CASARECCE PASTA WITH DICED LIGHT HOT PEPPER
VEGETABLES AND WILD FENNEL

€12.00

LA ZUPPETTA DI PESCE CON CROSTINI ALLA
MAGGIORANA

FISH CHOWDER WITH MAJORAM CROUTONS

€15.00

SECONDI MAIN COURSE

IL CALAMARO GRATINATO E RIPIENO SU SALSA DI
POMODORO E CAPPERI

STUFFED SQUID WITH TOMATO AND CAPERS SAUCE

€16.00

LA MILLEFOGLIE DI MANZO MARINATO ALLA SOIA SU
PUREA DI FAGIOLINI E SPOLVERATA DI SESAMO
BEEF THIN SLICES MARINATED WITH SOYA SAUCE ON A
MUSHED GREEN BEANS AND SESAME

€16.00

LA SUPREMA DI POLLO CON BATTUTA DI MELANZANA
CHICKEN BREAST ON THE GRILL AND DICED AUBERGINE

€15.00



FERRARI



TERRAZZA
PORTA MAGGIORE

INSALATE
SALADS

CAESAR SALAD, ICEBERG, POLLO, GRANA, CROSTINI
DI PANE E SALSA CAESAR

ICEBERG, CHICKEN, PARMESAN CHEESE, TOASTED BREAD,
CAESAR SAUCE

€ 12,00

INSALATA NIZZARDA, ICEBERG, TONNO, UOVA,
ACCIUGHE, FAGIOLINI, PATATE

E DRESSING ALL'ACETO BALSAMICO

ICEBERG, TUNA, EGGS, ANCHOVIES, GREEN BEANS, BALSAMIC
VINEGAR DRESSING

€ 12,00

INSALATA DI CALAMARI, ICEBERG, CALAMARI
SALTATI IN PADELLA, ANANAS E MENTA

ICEBERG, GRILLED SQUIDS, PINEAPPLE, MINT*

€ 13,00

CONTORNI
SIDE DISHES

PATATE CROCCANTI AL TIMO
ROASTED POTATOES THYME AROMATIZED

€ 6,00

CICORIA SALTATA CON BURRO E PARMIGIANO
ROMAN CHICORY COOKED WITH BUTTER AND PARMESAN

CHEESE

€ 6,00

IL POSTICINO PER IL DESSERT C'È?
DO YOU HAVE SOME SPACE FOR A DESSERT?

LA COPPETTA CHANTILLY AI FRUTTI DI BOSCO E
SFOGLIA CROCCANTE

WILD BERRIES, CHANTILLY CREAM AND CRISPY PASTRY
€ 7,00

LA CREPES CAMELLATA AL GRAND MARNIER CON
TARTARE DI FRUTTA FRESCA

CARAMELIZED CREPES WITH GRAND MARNIER AND FRESH FRUIT
€ 7,00

LE PERLE DI MELONE AL PORTO CON GELATO ALLA
VANIGLIA

MELON PEARLS WITH PORTO WINW SAUCE AND VANILLA ICE
CREAM
€ 7,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA
SLICED FRESH FRUIT

€ 7,00

SERVIZIO E IVA INCLUSI - SERVICE AND V.A.T. INCLUDED

*ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O CONGELATI -
SOME INGREDIENTS CAN BE FROZEN

A VOSTRA DISPOSIZIONE L'ELENCO DEGLI ALLERGENI, CON INDICAZIONE
SULLA PRESENZA DEGLI STESSI NEI PRODOTTI, IN OTTEMPERANZA AL
REG. UE 1169/2011; SI PREGA DI CHIEDERLO AL MAITRE PER
CONSULTARLO.

INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF ALLERGENS IS AVAILABLE IN
THE SPECIFIC BOOK IN COMPLIANCE WITH REG. UE 1169/2011. PLS ASK TO
OUR MAITRE TO CONSULT IT



FERRARI



TERRAZZA
PORTA MAGGIORE