

Terra
La Carta





Terra

*la carta
À la carte menu*

TRA VIGNE E CUCINA

Crostatina con scarola saltata, olive, uvetta e pinoli

Battuta di fassona piemontese con mostarda di pomodori e salsa tonnata

in abbinamento

Cunctator - Jan Negri

Fettuccine artigianali al burro e porcini arrosto

in abbinamento

Illuminato - Jan Negri

**Cinghiale brasato al cesanese,
funghi di stagione e morbido di patate rosse al tartufo**

in abbinamento

Piglio - Cesanese del Piglio Docg - Jan Negri

Selezione di formaggi

**Primo sale artigianale Azienda Agricola "Mortari",
Pecorino stagionato "Fiocco del Terminillo",
Gorgonzola "Casa Leonardi", Blu di grotta latte di capra "Botalla"
serviti con confettura o mostarda di nostra produzione**

in abbinamento

Barbera d'Alba Doc - Serradenari

Biscotteria secca di nostra produzione

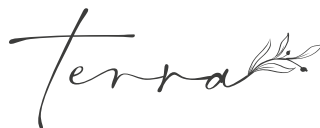
in abbinamento

Zibibbo - Frazzitta

€ 100,00 a persona

Il menu è da intendersi per l'intero tavolo





la carta
À la carte menu

BETWEEN VINEYARDS AND CUISINE

Savory Tartlet with Sautéed Escarole, Olives, Raisins and Pine Nuts

Piedmontese Fassona beef tartare with tomato mostarda and tuna sauce
paired with
Cunctator - Jan Negri

Artisanal Fettuccine with butter and roasted porcini mushrooms
paired with
Illuminato - Jan Negri

Cesanese-braised wild boar
with seasonal mushrooms and red potato purée with truff
paired with
Piglio - Cesanese del Piglio Docg - Jan Negri

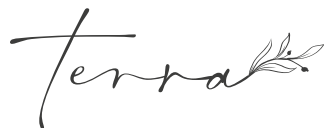
Cheese selection
Artisan Primo Sale cheese from “Azienda Agricola Mortari”,
Aged Pecorino “Fiocco del Terminillo”, Gorgonzola “Casa Leonardi”,
Cave-Aged Goat’s Milk blue cheese “Botalla”
Served with our own homemade jam or traditional mostarda
paired with
Barbera d’Alba Doc - Serradenari

Our homemade dry pastry selection
paired with
Zibibbo - Frazzitta

€ 100,00 per person

This tasting menu is intended for the entire table





la carta
À la carte menu

ANTIPASTI **(STARTERS)**

Selezione di salumi e formaggi

**Prosciutto stagionato, Salame corallina, Capocollo stagionato,
Salsicce seche del Prosciuttificio Erzinio,
Primo sale classico, al limone, al peperoncino dell'Azienda agricola "Mortari",
Ricottina di Bufala e Mozzarella di Bufala del Caseificio "Gallinaro"**

Selection of Cured Meats and Cheeses

*Aged prosciutto, Corallina salami, aged capocollo,
dried sausages from "Prosciuttificio Ciociaro Erzinio",
traditional fresh pecorino cheese, lemon-flavored pecorino, chili-flavored pecorino
from "Azienda Agricola Mortari (Piglio)",
buffalo ricotta and buffalo mozzarella from "Caseificio Gallinaro".*

€ 20,00

Carpaccio di manzo, melone, rucola e scaglie di Grana
Beef Carpaccio with melon, rocket and Grana cheese shavings"

€ 22,00

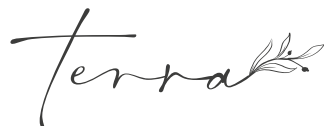
Vellutata fredda di zucchine, menta, yogurt e pinoli - VEG
Chilled zucchini velouté with mint, yogurt and pine nuts - VEG

€ 13,00

**Frisella di grano duro fatta in casa con i 3 pomodori del nostro orto,
basilico, sedano croccante e cipolla rossa in carpione - VEG**
*Durum wheat Frisella with three varieties of tomatoes from our garden,
basil, crunchy celery and pickled red onion - VEG*

€ 12,00





la carta
À la carte menu

PRIMI
(FIRST COURSES)

Spaghettone alla Carbonara
Spaghettone pasta with carbonara sauce

€ 16,00

Fettuccine fatte in casa con crema di zucchine e funghi quercetti arrosto - VEG
Homemade Fettuccine with zucchini cream and roasted oak mushrooms - VEG

€ 18,00

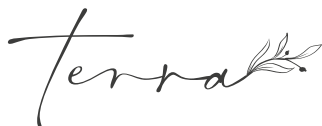
**Gnocchi di patate alla Sorrentina con pomodoro,
bufala, parmigiano e basilico gratinati al forno - VEG**
*Potato Gnocchi alla Sorrentina with tomato,
buffalo Mozzarella, parmesan and basil, oven-baked au gratin - VEG*

€ 16,00

Bottone di melanzane e provola con crema di peperoni e salsiccia
Eggplant and smoked provola raviolo with bell pepper cream and sausage

€ 19,00





*la carta
À la carte menu*

SECONDI
(SECOND COURSES)

Cube Roll di manzo 350 gr alla griglia

Grilled beef Cube Roll

€ 29,00

Galletto grigliato

Grilled spring chicken

€ 22,00

**Bun di manzo fatto in casa con pomodoro,
lattuga, bacon croccante, scamorza e cipolla in carpione
e chips di patate**

*Homemade beef burger bun with tomato, lettuce, crispy bacon,
smoked scamorza cheese, pickled onion and potato chips*

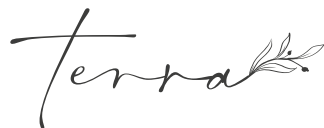
€ 25,00

Parmigiana di melanzane - VEG

Eggplant Parmigiana - VEG

€ 16,00





la carta
À la carte menu

CONTORNI
(SIDE DISHES)

Patate al forno
Roasted potatoes

€ 6,00

Peperoni arrosto
Roasted bell peppers

€ 9,00

Zucchine scapece
Zucchini alla Scapece

€ 9,00

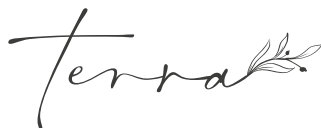
Insalata di pomodori del nostro orto
Tomato salad from our garden

€ 7,00

Rucola e datterino
Rocket and cherry tomato salad

€ 7,00





la carta
À la carte menu

DOLCI
(DESSERTS)

Tiramisù classico
Classic Tiramisù

€ 10,00

Cheesecake yogurt, cioccolato bianco, pesca e caramello salato
Yogurt cheesecake with white chocolate, peach and salted caramel

€ 10,00

Babà artigianale e bagna al limoncello fatto in casa
Artisanal Babà with Homemade limoncello syrup

€ 10,00

Composta di frutta fresca di stagione
Fresh seasonal fruit compote

€ 10,00

Panna cotta con coulis di frutta di stagione
Panna Cotta with seasonal fruit coulis

€ 9,00

Selezione di dolci senza glutine e lattosio
Gluten-Free and Lactose-Free Dessert Selection

Semifreddo al limone Pizzo Calabro
Pizzo Calabro lemon semifreddo

€ 10,00

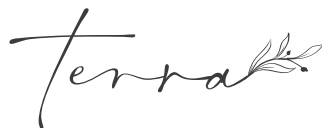
Semifreddo cocco e cioccolato
Coconut and chocolate semifreddo

€ 10,00

Semifreddo all'amarena
Black cherry semifreddo

€ 10,00





*la carta
À la carte menu*

MENU DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE
(A TASTE OF TRADITION)

Fiori di zucca pastellati con salsa al pecorino e menta

Amatriciana estiva al pomodoro fresco

Pollo in tegame e peperoni marinati al basilico

Fagiolini olio e limone

Ciambelline al vino rosso

Battered zucchini blossoms with pecorino and mint sauce

Summer Amatriciana with fresh tomato

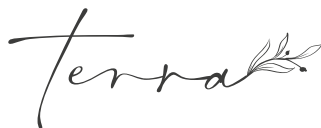
Pan-cooked chicken with basil-marinated peppers

Green beans with olive oil and lemon

Red wine ring cookies

€ 35,00





Bevande e caffetteria
Coffee and drinks

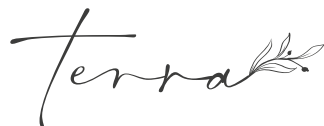
BEVANDE
(Beverages)

Acqua Filette Naturale 750 ml <i>(Filette still water)</i>	€ 4,00
Acqua Filette Frizzante 750 ml <i>(Filette sparkling water)</i>	€ 4,00
Acqua Fiuggi Naturale 750 ml <i>(Fiuggi still water)</i>	€ 3,50
Acqua Fiuggi Frizzante 750 ml <i>(Fiuggi sparkling water)</i>	€ 3,50
Limonata Lurisia 275 ml <i>(Lurisia limonata)</i>	€ 4,00
Arancia Rossa Lurisia 275 ml <i>(Lurisia red orange soda)</i>	€ 4,00
Gazzosa Lurisia 275 ml <i>(Lurisia soda)</i>	€ 4,00
Coca Cola piccola <i>(Coke small)</i>	€ 3,00
Coca Cola grande <i>(Coke large)</i>	€ 5,00

CAFFETTERIA AL TAVOLO
(Coffee at the table)

Espresso <i>(Coffee)</i>	€ 2,00
Decaffeinato <i>(Decaffeinated coffee)</i>	€ 2,00
Caffè d'Orzo <i>(Barley coffee)</i>	€ 2,00





I nostri piatti possono contenere gli allergeni più comuni come: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Si prega di segnalare al nostro staff eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.

Il pranzo presso il ristorante Terra è sempre aperto dalla degustazione di tre oli di eccellenza italiani

I vini al calice e in bottiglia sono illustrati da Vinosofia, la nostra carta dei vini

Our dishes may contain common allergens such as: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide, lupins, mollusks. Please inform our staff of any food allergies and/or intolerances.

Lunch at the Terra restaurant always begins with a tasting of three exceptional Italian oils

The wines by the glass and by the bottle are listed in Vinosofia, our wine menu

