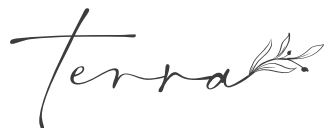


Terra

La Carta





la carta
À la carte menu

DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE
(A TASTE OF TRADITION)

Crostino rustico broccoletti, salsiccia e cacio affumicato

Zuppa di pane cavolo cappuccio e guanciale croccante

Galletto grigliato

Cicoria saltata piccante aglio e olio

Biscotteria secca del territorio

Rustic crostino with broccoli, sausage, and smoked pecorino

Cabbage and bread soup with crispy guanciale

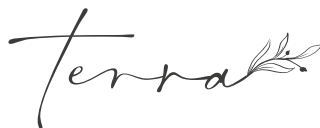
Grilled baby chicken

Sautéed spicy chicory, garlic, and oil

Home made Local Biscuits

€ 35,00





la carta
À la carte menu

ANTIPASTI (STARTERS)

Selezione di salumi del prosciuttificio "Erzinio":

Prosciutto stagionato, Salame corallina, Capocollo stagionato, Mortadella artigianale

*Selection of cured meats from Prosciuttificio Ciociaro "Erzinio":
aged Prosciutto, Salame corallina, aged Capocollo and artisan Mortadella*

€ 19,00

Selezione di formaggi: primo sale di pecora classico, al limone e al peperoncino,

Ricottina di pecora dell'azienda agricola Mortari (Piglio)

e Mozzarella di bufala caseificio Gallinaro accompagnati da mostarde di frutta fatte in casa

*Selection of cheeses: primo sale (fresh pecorino) in classic, lemon, and chili varieties;
small sheep's milk ricotta from Azienda Agricola Mortari;*

buffalo mozzarella from Caseificio Gallinaro - Served with homemade fruit mostarda

€ 17,00

Polpetta di stracotto di manzo con crema di bufala caseificio "Gallinaro"

su scarola saltata aglio, olio e peperoncino, olive, uvetta, pinoli e alici

*Braised beef croquette with buffalo cream,
escarole sautéed with oil, garlic, chili, olives, raisins, pine nuts, and anchovies*

€ 17,00

Tartare di manzo Black Angus, zucca grigliata marinata con salsa di soia,

nocciole tostate e salsa yogurt all'aneto

Black Angus beef tartare with marinated grilled pumpkin, toasted hazelnuts, and dill yogurt sauce

€ 19,00

Tomino fondente in crosta di pasta sfoglia al forno,

insalata di radicchio e pancetta "Erzinio" croccante glassata al miele

Baked Tomino in puff pastry with radicchio salad and crispy honey-glazed pancetta

€ 16,00

Zuppa di lenticchie e crostini di pane rustico tostati, carote saltate al sesamo e Gorgonzola piccante

Lentil soup with toasted rustic bread croutons, sesame-sautéed carrots, and spicy Gorgonzola

€ 14,00

VEG Zuppa di lenticchie e crostini di pane rustico tostati, carote saltate al sesamo

Lentil soup with toasted rustic bread croutons and sesame-sautéed carrots

€ 14,00





la carta
À la carte menu

PRIMI (pasta fresca fatta in casa)
(FIRST COURSES homemade pasta)

Gnocchi di patate con sugo al pomodoro di costine e salsiccia di maiale

Potato gnocchi with pork rib and sausage tomato sauce

€ 16,00

Spaghettone trafilato al bronzo alla Carbonara

Bronze-extruded spaghettone alla Carbonara

€ 16,00

**Raviolo cacio e pepe, battuto di broccolo romanesco al coltello e capocollo "Erzinio" croccante
(disponibile vegetariano)**

*Cacio e pepe raviolo with chopped Romanesco broccoli and crispy capocollo
(vegetarian option available)*

€ 16,00

**Fettuccine al ragù di agnello, funghi cardoncelli
saltati profumati al timo e fondo di agnello al vino rosso**

Fettuccine with lamb ragù, thyme-scented sautéed cardoncelli mushrooms, and red wine lamb jus

€ 18,00

**Lasagna con spinaci, ragù bianco di manzo Black Angus,
provola affumicata e peperone crusco**

*Lasagna with spinach, White Black Angus beef ragù,
smoked provola, and crispy dried pepper (peperone crusco)*

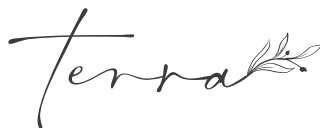
€ 17,00

**Fettuccine con funghi cardoncelli saltati profumati al timo e pane croccante alle noci
(alternativa vegana con gnocchi di patate)**

*Fettuccine with sautéed cardoncelli mushrooms, thyme, and crispy walnut bread
(vegan option with potato gnocchi)*

€ 16,00





la carta
À la carte menu

SECONDI
(SECOND COURSES)

Cube roll di manzo Black Angus senz'osso alla griglia (350gr)

Grilled boneless Black Angus cube roll

€ 25,00

**Petto d'anatra arrosto, laccato al miele di castagno
e chutney di barbabietola rossa profumato al lime e zenzero**

Roast duck breast with chestnut honey glaze and red beet chutney with lime and ginger

€ 25,00

Carre' di agnello al forno profumato al rosmarino e zabaione salato al pecorino

Roast rack of lamb with rosemary and pecorino zabaione

€ 23,00

**Costine di maiale marinate al finocchietto cotte a bassa temperatura
con salsa BBQ fatta in casa**

Fennel-marinated pork ribs, slow-cooked and served with homemade BBQ sauce

€ 20,00

VEG

**Scaloppa di Cavolfiore al vapore scottato alla griglia,
mandorle tostate e salsa al melograno**

Steamed and grilled cauliflower with toasted almonds and pomegranate sauce

€ 18,00





la carta
À la carte menu

CONTORNI
(SIDE DISHES)

Patate arrosto
Roasted potatoes

€ 8,00

Finocchi olive e arancia
Fennel with olives and orange

€ 8,00

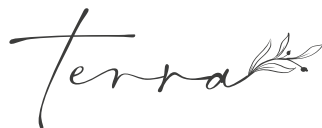
Broccoletti piccanti saltati aglio e olio
Spicy sautéed broccoli with garlic and oil

€ 8,00

Scarola con olive capperi pinoli e uvetta
Escarole with olives, capers, pine nuts, and raisins

€ 8,00





la carta
À la carte menu

DOLCI
(DESSERTS)

Tiramisù
Tiramisù

€ 10,00

Brownies al cioccolato, caramello salato, arachidi e crema al latte
Chocolate brownies with salted caramel, peanuts, and milk cream

€ 10,00

Ciambellone alle Nocciole e cioccolato bianco caldo
Hazelnut bundt cake with warm white chocolate

€ 10,00

Crostatina con crema al limone e mele caramellate
Mini tart with lemon cream and caramelized apples

€ 10,00

Pera cotta al cesanese con crumble di nocciola
Baked pear in Cesanese wine with hazelnut crumble

€ 10,00

VEG **Brownies al cioccolato veg e crema di mandorle**
Vegan chocolate brownies with almond cream

€ 10,00





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***



