
MATERIA
TERRAZZA MACRO

Sospesi sopra l’arte
contemporanea,
diamo nuova forma
alla materia.

Un viaggio dove
l’eccellenza del gusto,
l’alta miscelazione
e l’energia della notte
si fondono in
un’esperienza unica.

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO CON SENAPE DI DIJON FIORE DI CAPPERO, CREMA ALL'UOVO E POLVERE DI OLIVE
(3,10) — 16€

SPAGHETTI DI CALAMARO* CRUDO CON SALSA ALLA RAPA ROSSA, MANDORLE TOSTATE E OLIO AL PREZZEMOLO
(4,8) — 16€

ROAST BEEF DI MANZO CON IL SUO FONDO, FONDUTA AL CASTELMAGNO E RUCOLA CRISTALLIZZATA
(1,7,9) — 16€

POLPETTE DI BOLLITO PANATE AL PANKO CON SALSA VERDE
(1,3,4,7) — 15€

CATALANA DI GAMBERI*
(2) — 17€

ZUCCA MANTOVANA ARROSTO CON FONDUTA DI PARMIGIANO, TARTUFO NERO E CRUMBLE DI AMARETTO
(1,3,7,8) — 16€

CRUDO DI PATANEGRA E PAN CON TOMATE
(1) — 30€

* Prodotto abbattuto/congelato secondo disponibilità e normativa vigente.

PRIMI

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI MANTECATO AL BURRO E PARMIGIANO CON TARTUFO NERO E SPECK D'ANATRA — 20€
(7,12)

AMATRICIANA DI GAMBERI* — 18€
(1,2)

TONNARELLO ALLA PUTTANESCA CON CRUDO DI TONNO* ROSSO — 18€
(1,3,4)

PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE CON NOCCIOLE CARAMELLATE E TARTUFO NERO — 20€
(1,3,7,8,12)

PICI CACIO E PEPE CON CARCIOFI CROCCANTI — 16€
(1,4,9)

GNOCCHETTI CON CREMA DI CAVOLO NERO, GEL DI PEPERONCINO E MANDORLE A SCAGLIE TOSTATE — 16€
(1,3,8)

* Prodotto abbattuto/congelato secondo disponibilità e normativa vigente.

SECONDI

TRANCIO DI OMBRINA* ALLA GRIGLIA CON FUNGHI FINFERLI SALTATI E SALSA AIOLI
(3,4)
28€

GUANCIA DI MANZO BRASATA CON PURÈ DI PATATA DOLCE E CAVOLO NERO CROCCANTE
(1,7,9,12)
26€

PETTO D'ANATRA LACCATO AL MIELE CON CREMA DI ZUCCA E SPINACI AL BURRO
(7)*
28€

CALAMARO* RIPIENO DI CASTAGNE, I SUOI TENTACOLI E SPECK, CON CREMA DI PATATE E LIMONE E PINOLI TOSTATI
(8,12,14)
25€

PICANHA CON CREMA DI TOPINAMBUR, CICORIA RIPASSATA E SALSA AL PORTO
(12)
26€

ASSOLUTO DI SCAROLA CON PINOLI TOSTATI E UVETTA
(8)
16€

* Prodotto abbattuto/congelato secondo disponibilità e normativa vigente.

DOLCI

CRÈME BRÛLÉE AL COCCO 9€

FLAN AL CIOCCOLATO CON
SALSA AI FRUTTI DI BOSCO 9€
(1,3,7)

APPLE CRUMBLE PIE CON GELATO
ALLA VANIGLIA 9€
(1,3,7)

TIRAMISÙ 9€
(1,3,7)

TARTELLETTA CON CREMA
PASTICCERA E FRUTTA DI STAGIONE 9€
(1,3,7)

ALLERGENI

•1 **glutine**
(Grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)

•2 **crostacei**

•3 **uova**

•4 **pesce**

•5 **arachidi**

•6 **soia**

•7 **latte e prodotti a base di latte**
(incluso lattosio)

•8 **frutta a guscio**
(mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,noci pecan,noci del Brasile,pistacchi,noci macadamia o noci del Queensland)

•9 **sedano**

•10 **senape**

•11 **semi di sesamo**

•12 **anidride solforosa e solfiti**
(Se in concentrazioni superiori a 10 MG/KG o 10 MG/Litro)

•13 **lupini**

•14 **molluschi**



Terrazza Macro
Via Nizza 138 Roma 00198


MATERIA
TERRAZZA MACRO

Suspended above contemporary art, we give new form to matter.

A journey where excellence of taste, fine mixology, and the energy of the night merge into a unique experience.

STARTERS

BEEF TARTARE WITH DIJON MUSTARD, CAPER FLOWER, EGG CREAM, AND OLIVE POWDER
(3,10)
16€

RAW SQUID* SPAGHETTI WITH BEETROOT SAUCE, TOASTED ALMONDS, AND PARSLEY OIL
(4,8)
16€

BEEF ROAST BEEF WITH ITS OWN JUS, CASTELMAGNO CHEESE FONDUE, AND CRISPY ROCKET
(1,7,9)
16€

PANKO-BREADED BOILED BEEF MEATBALLS WITH GREEN SAUCE
(1,3,4,7)
15€

CATALAN-STYLE PRAWNS*
(2)
17€

ROASTED MANTUAN PUMPKIN WITH PARMESAN FONDUE, BLACK TRUFFLE, AND AMARETTO CRUMBLE
(1,3,7,8)
16€

PATANEGRA HAM WITH PAN CON TOMATE
(1)
30€

- Product blast-chilled/frozen according to availability and applicable regulations.

FIRST COURSES

PORCINI MUSHROOM RISOTTO CREAMED WITH BUTTER AND PARMESAN, BLACK TRUFFLE, AND DUCK SPECK
(7,12)
20€

PRAWN* AMATRICIANA
(1,2)
18€

TONNARELLI PUTTANESCA WITH RAW BLUEFIN TUNA*
(1,3,4)
18€

PAPPARDELLE WITH WHITE WILD BOAR RAGÙ, CARAMELIZED HAZELNUTS, AND BLACK TRUFFLE
(1,3,7,8,12)
20€

PICI CACIO E PEPE WITH CRISPY ARTICHOKES
(1,4,9,)
16€

GNOCCHETTI WITH BLACK KALE CREAM, CHILI GEL, AND TOASTED FLAKED ALMONDS
(1,3,8)
16€

- Product blast-chilled/frozen according to availability and applicable regulations.

MAIN COURSES

GRILLED MEAGRE* FILLET WITH SAUTÉED CHANTERELLE MUSHROOMS AND AIOLI SAUCE
(3,4)
28€

BRAISED BEEF CHEEK WITH SWEET POTATO PURÉE AND CRISPY BLACK KALE
(1,7,9,12)
26€

HONEY-GLAZED DUCK BREAST WITH PUMPKIN CREAM AND BUTTERED SPINACH
(7)
28€

SQUID* STUFFED WITH CHESTNUTS, SPECK, AND ITS TENTACLES, WITH POTATO AND LEMON CREAM AND TOASTED PINE NUTS
(8,12,14)
25€

PICANHA WITH JERUSALEM ARTICHOKE CREAM, SAUTÉED CHICORY, AND PORT WINE SAUCE
(12)
26€

ESCAROLE DISH WITH TOASTED PINE NUTS AND RAISINS
(8)
16€

- Product blast-chilled/frozen according to availability and applicable regulations.

DESSERTS

COCONUT CRÈME BRÛLÉE	9€
CHOCOLATE FLAN WITH MIXED BERRY SAUCE (1,3,7)	9€
APPLE CRUMBLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM (1,3,7)	9€
TIRAMISÙ (1,3,7)	9€
TARTLET WITH PASTRY CREAM AND SEASONAL FRUIT (1,3,7)	9€

ALLERGENS KEY

•1 **Gluten** (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats)

•2 **Crustaceans**

•3 **Eggs**

•4 **Fish**

•5 **Peanuts**

•6 **Soybeans**

•7 **Milk and milk products** (including lactose)

•8 **Nuts** (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts)

•9 **Celery**

•10 **Mustard**

•11 **Sesame seeds**

•12 **Sulfur dioxide and sulfites** (in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/L)

•13 **Lupin**

•14 **Molluscs**



Terrazza Macro
Via Nizza 138 Roma 00198