

*Beauty and perfection  
do not make themselves manifest,  
and I love cuisine as a pure form of art.  
To cook is not my ambition,  
it is a way to express myself*

*Gualtiero Marchesi*



GUALTIERO MARCHESI

## MENU DEGUSTAZIONE



### **Astice alla crema di peperoni**

*Lobster on sweet pepper sauce*

(2.4.7.15.18)

*Monteceresino Crusè, Travaglino*



### **Riso, oro e zafferano**

*Rice, gold and saffron*

(7.9.12.18)

*Chardonnay Jurosa, Lis Neris*



### **Branzino arrosto, pomodoro, olive, capperi e sedano**

*Roasted seabass, tomato, olives, capers and celery*

(4.9.15.18)

*Fiano di Avellino, Pietracupa*



### **Filetto di vitello alla Rossini secondo Gualtiero Marchesi**

*Veal fillet with foie gras*

*and black truffle Gualtiero Marchesi style*

(7.8.9.12)

*Veneroso, Tenuta di Ghizzano*



### **Millefoglie di ovis mollis, crema al mascarpone e frutti di bosco**

*Ovis mollis mille-feuille, mascarpone mousse and wild berries*

(1.3.4.7)

*Muffato della Sala, Castello della Sala*

**4 portate € 240.00 per persona**

**vini in abbinamento € 100.00 per persona**

*4 courses € 240.00 per person – wine pairing € 100.00 per person*

**5 portate € 260.00 per persona**

**vini in abbinamento € 120.00 per persona**

*5 courses € 260.00 per person – wine pairing € 120.00 per person*

# LA TERRAZZA

*Ennio Marchetti*



## ANTIPASTI STARTERS

### **Insalata di capesante, zenzero e pepe rosa**

*Scallops, ginger and pink pepper salad*

(4.14.15.18)

€ 48

### **Atto unico di pesce**

*Five fish starters*

*Dill marinated salmon, Scallops with ginger,  
Spaghetti with caviar, Prawns on pepper sauce, Squid with its ink*

(1.2.4.7.10.14.15)

€ 78

### **Dripping di pesce**

*Tribute to Jackson Pollock*

*Squids and carpet-shells, light mayonnaise, tomato, parsley and squid ink*

(3.4.5.9.12.14.15.18)

€ 48

### **Stravaganza Marchesiana**

*Prawns, foie gras, black truffle, Roman cauliflower, lobster aspic*

(2.4.15.18)

€ 58

### **Astice alla crema di peperoni**

*Lobster on sweet pepper sauce*

(2.4.7.15.18)

€ 62

### **Insalata di spaghetti al caviale, erba cipollina**

*Spaghetti salad with caviar and chives*

(1.4)

€ 68

### **Filetto di manzo alla tartara, pane speziato**

*Tartare raw beef fillet, crunchy spicy bread*

(1)

€ 42

### **Selezione di caviale**

*Caviar Selection*

(1.3.4.7)

*A partire da - Starting from € 10 per gr*

LA TERRAZZA  
*Giuliano Marchesi*



PRIMI PIATTI  
FIRST COURSES

**Riso, oro e zafferano**

*Rice, gold and saffron*

(7.9.12.18)

€ 50

**Raviolo aperto**

*Open raviolo with scallops and sole*

(1.3.4.7.12.14.15)

€ 48

**Cannelloni ai crostacei, salsa d'astice**

*Shellfish cannelloni pasta, lobster sauce*

(1.2.3.4.7.12.15)

€ 52

**Riso mantecato al nero di seppia, calamaretti fritti**

*Black squid ink risotto, fried squid*

(1.4.7.9.11.14.15)

€ 44

**Anelli di ricotta, tartufo nero**

*Crepes rings filled with ricotta cheese and black truffle*

(1.3.7.15.17)

€ 44

**Consommè di gamberi con melone**

*Shrimp consommé and melon*

(2.9.15.18)

€ 42

LA TERRAZZA  
*Giuliano Marchesi*



PESCI E CROSTACEI  
SEAFOOD AND SHELLFISH

**Il rosso e il nero**

*The red and the black*

*Tribute to Lucio Fontana*

*Monkfish in cuttlefish ink and gazpacho sauce*

(4.7.9.14.15.18)

€ 48

**Astice e piccione**

*Lobster and pigeon*

(2.7.9.12.15.18)

€ 72

**Tonno scottato, salsa al vino rosso e cipollotti**

*Seared tuna, red wine sauce and spring onions*

(2.4.12.15.18)

€ 48

**Fritto di scampi e verdure, salsa agrodolce**

*Fried scampi and vegetables, sweet and sour sauce*

(1.2.12.15)

€ 58

**Branzino, essenza di sedano e tartufo nero**

*Seabass, celery essence and black truffle*

(4.9.15.18)

€ 62

**Rombo in crosta di pane, porri e patate**

*Bread-crusted turbot, leeks and potatoes*

(1.4.9.15)

Per due persone

*for 2 people*

€ 70 per person

LA TERRAZZA  
*Gualtiero Marchesi*



CARNI  
MEATS

**Filetto di vitello alla Rossini secondo Gualtiero Marchesi**

*Veal fillet with foie gras and black truffle Gualtiero Marchesi style*

(7.8.18)

€ 62

**Costoletta di vitello alla Milanese a cubi, piccola insalata**

*Cubed Milanese veal cutlet, small salad*

(1.3.7.15)

€ 58

**Maialino da latte croccante, biette al sesamo**

*Crispy suckling pig, sesame chard*

(7.11.15.18)

€ 54

**Petto di faraona caramellata al limone e zenzero**

*Caramelized Guinea fowl breast with lemon and ginger*

(7.9.12.15.18)

€ 46

**Carré d'agnello arrosto, porri stufati e tartufo nero**

*Roasted lamb chops, leeks and black truffle*

(7.9.12.15.18)

€ 54

**Chateaubriand**

(1.3.7)

Per due persone - for 2 people

€ 66 per person

# LA TERRAZZA

*Gualtiero Marchesi*



## ALTERNATIVE VEGETARIANE VEGETARIAN

### La Minextra

*Sautéed seasonal vegetables Gualtiero Marchesi style*

(9.16.18)

€ 32

### Padellata di funghi porcini

*Sautéed porcini mushrooms*

(16.17.18)

€ 42

### I Trucioli di Gualtiero Marchesi allo zafferano e riso croccante al pepe nero

*Trucioli pasta with saffron sauce and crispy black pepper rice*

(1.7.17)

€ 38

### Piramide di riso venere alle verdure e zenzero, salsa alla curcuma e carote

*Black rice with vegetables and ginger, tumeric sauce and carrots*

(9.16.18)

€ 38

### Crema di pomodoro San Marzano

*San Marzano tomato soup*

(16.18)

€ 28

### Carciofi alla Romana, spinaci saltati

*Roman-style artichokes, sautéed spinach*

(7.16.18)

€ 34

### Caponatina di melanzane in agrodolce, pinoli e uvetta

*Sweet and sour eggplant caponatina,*

*pine nuts and raisins*

(8.16.18)

€34

LA TERRAZZA  
*Gualtiero Marchesi*



**Sacher Marchesi**

*Sacher cake Gualtiero Marchesi style*  
(1.3.7.8.17)  
€ 24

**Zabaione freddo al Marsala, spaghetti di riso fritti**

*Omaggio a - Tribute to Salvatore Sava*  
*Zabaione with Marsala and fried rice spaghetti*  
(3.7.17.18)  
€ 22

**Millefoglie di ovis mollis, crema al mascarpone e frutti di bosco**

*Ovis mollis mille-feuille, mascarpone mousse and wild berries*  
(1.3.7.17)  
€ 26

**Tre gusti per un dolce**

*Chocolate mousse, coffee cream, vanilla crème brûlée*  
(1.3.7.8)  
€ 26

**Coppa di frutti di bosco, gelato alla vaniglia, salsa ai lamponi**

*Wild berries, vanilla ice cream and raspberry sauce*  
(3.7.17.18)  
€ 24

**Soufflé al frutto della passione, salsa al cioccolato fondente**

*Passion fruit soufflé, dark chocolate sauce*  
(3.7.8.17.18)  
20 minutes  
€ 28

**Flambé**

**Crêpes Suzette**

Per due persone - For 2 people (1.3.7.17)  
€ 30 per person



**Gentile Ospite,**

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni.

**Dear Guest,**

We care about serving you the highest quality ingredients and meeting your dietary requirements. Please find below the list of products that may cause allergic reactions or intolerances, in addition to any foods that have been quick frozen.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati  
*Grains containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, combinations of these products or any derivatives from these products*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei  
*Shellfish and products containing shellfish*
3. Uova e prodotti a base di uova  
*Egg and products containing egg*
4. Pesce e prodotti a base di pesce  
*Fish and products containing fish*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi  
*Peanuts and products containing peanuts*
6. Soia e prodotti a base di soia  
*Soy and products containing soy*
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
*Milk and products containing milk (including lactose)*
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti  
*Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and any products containing nuts*
9. Sedano e prodotti a base di sedano  
*Celery and products containing celery*
10. Senape e prodotti a base di senape  
*Mustard and products containing mustard*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
*Sesame seeds and products containing sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg  
*Sulfur dioxide and sulfites (more than 10 mg/Kg)*
13. Lupini e prodotti a base di lupini  
*Lupin and products containing lupin*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi  
*Mollusks and products containing mollusks*
15. Tecnica del congelamento rapido  
*Product has been quick frozen*
16. Pietanza vegana  
*Vegan*
17. Pietanza vegetariana  
*Vegetarian*
18. Pietanza senza glutine  
*Gluten-free*

**Gentile Ospite,**

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza La informiamo che tutti i nostri vini contengono: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg

**Dear Guest,**

To safeguard quality and your health, we would like to inform you that all our wines contain sulfur dioxide and sulphites (more than 10mg/kg).