

## ANTIPASTI

---

*Capasanta al burro montato, crema di piselli e briciole di mais croccante	11
*Tentacolo di polpo croccante, mousse di ricotta e spinacino fresco	10
Culatello, sfoglie al sesamo bianco e giardiniera di verdure	11
Tartare di manzo, insalata di frutta e verdura e crema di spinaci	12
Flan di zucchine, cremoso al parmigiano e asparagi croccanti	8

## PRIMI

---

Risotto con asparagi, yogurt e mandorle (minimo due persone)	13
Cacio e Pepe	12
Gnocchi di patate fatti in casa, lardo, nocciole e cipolla rossa	10
*Paccheri allo scoglio	15
Tagliolini di pasta fresca, crema di zucchine, cuore di bue confit e polvere di polenta	9
*Crespella integrale con burrata fondente, gamberi freschi agli agrumi e spinacino novello	12

## SECONDI

---

Cotoletta di vitello, misticanza e pomodorini	25
*Fritto misto di pesce	18
Filetto di maiale, patata montata, mandorle e crema acida	15
*Cubi di salmone, riso soffiato e in crema, edamame in due consistenze e riduzione di soia	18
Scottata di manzo con pasta di fichi, crema di rucola e polvere di capperi	16
*Seppie CBT all'acqua pazza con pomodori, capperi e olive	16

## CONTORNI

---

Verdure grill	4
Insalata	4
Patate al forno	4

## DOLCI

---

Cremoso al pistacchio, cioccolato salato e frutti di bosco	6
Crostatina con mousse di cocco e lamponi	6
TiramiMata	6
Crème brûlée	6

*Informiamo la gentile clientela che nelle preparazioni sono presenti ingredienti che possono causare allergie e/o intolleranze alimentari.  
(\* prodotto surgelato all'origine o sottoposto ad abbattimento rapido congelato presso la nostra cucina, al fine di garantire la qualità e la sicurezza, conforme alla normativa vigente. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.*

[www.terrazzamata.it](http://www.terrazzamata.it) - [info@terrazzamata.it](mailto:info@terrazzamata.it) - 0392012847

Informiamo la gentile clientela che a seguito delle normative riguardanti la prevenzione Covid-19, provvediamo quotidianamente alla sanificazione di spazi ed attrezzature come imposto dalle autorità competenti. Seguici sui social per altre info.

[www.terrazzamata.it](http://www.terrazzamata.it) - [info@terrazzamata.it](mailto:info@terrazzamata.it) - 0392012847



Il regolamento Europeo ha individuato i **14 allergeni alimentari** principali, essi sono:

1. **Cereali e derivati** vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.
2. **Crostacei** vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.
3. **Uova** considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.
4. **Pesce** l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc
6. **Soia** le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il latticolo.
8. **Frutta a guscio** ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.
9. **Sedano** che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10. **Senape** allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda
11. **Sesamo** spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;
12. **Anidride solforosa e solfiti** solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.
13. **Lupini** presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14. **Molluschi** presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

## Ingredienti allergeni presenti nei piatti

Capasanta al burro	4.14.7.
Tentacolo di polpo croccante	4.7.9.14.
Culatello	1.11.
Tartare di manzo	9.
Flan di zucchine	3.7.
Risotto asparagi	7.8.
Cacio e pepe	1.7.
Gnocchi di patate	1.8.
Paccheri allo scoglio	1.2.4.9.12.14.
Crespella integrale	1.2.3.4.7.
Fritto misto	1.2.4.8.14.
Cotoletta di vitello	1.3.7.8.
Filetto di maiale	7.8.
Cubi di salmone	4.6.
Scottata di manzo	
Seppie cbt	4.14
Creoso al pistacchio	1.3.7.8.
Crostatina	1.3.7.
Crema brulee	3.7.
Tiramisù	1.3.7.8.