












## ANTIPASTI

 *Moscardini in guazzetto mediterraneo e cialda di mais	11
 *Tentacolo di Polpo croccante, mousse di ricotta e spinacino fresco	10
Culatello, salame felino, burratina, sfoglie al sesamo bianco e giardiniera di verdure	18
<i>Consigliato per 2 persone</i>	
 Battuta di manzo al coltello con coulis di frutti di bosco, verdure croccanti e senape in grani	12
  Flan di zucchine, cremoso al parmigiano e cavolfiori croccanti	8

## PRIMI

  Risotto con crema di barbabietola, robiola fresca e polvere di capperi	11
 Spaghetto cacio e pepe	10
Gnocchi di patate fatti in casa, guanciale croccante, nocciole e cipolla rossa	10
Paccheri in salsa verde con cozze, ciuffi di calamari, gamberi e colatura di alici	15
Tagliatella fresca ai Porcini estivi	15
Crespella integrale con burrata fondente, * gamberi agli agrumi e spinacino novello	12

## SECONDI

Cotoletta di vitello, misticanza, pomodorini e patate	25
*Fritto misto di pesce e chips di patate	18
 Mezza bafra St. Louis, insalata agrodolce di cavolo cappuccio e maionese al rosmarino	15
Trancio di salmone* julienne di verdure all'orientale e sesamo bianco	16
 Pluma iberica al profumo di timo con cavolfiore in crema	18
 *Seppia morbida e croccante con coulis di pomodorini, polvere di capperi e olive	16



## DOLCI

### CONTORNI

Verdure grill	4
Insalata	4
Patate al forno	4

Cremoso al pistacchio, cioccolato salato e frutti di bosco	6
TiramiMata	6
Tarte Tatin con gelato alla panna	6
 Crema Catalana	6

Coperto 3.50

 senza glutine  vegetariano

+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 SO2 (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

Moscardini	4.14.9.
Tentacolo di polpo croccante	4.7.9.14.
Culatello burratina e salame	1.11.7.12
Tartare di manzo	9.10.
Flan di zucchine	3.7.
Risotto barbabietola	7.9.3
Cacio e pepe	1.7.
Gnocchi di patate	1.8.
Paccheri	1.2.3.4.9.14.
Tagliatelle	1.3.9.
Crespella integrale	1.2.3.4.7.
Fritto misto	1.2.4.8.14.
Cotoletta di vitello	1.3.7.8.
Ribs di maiale	3.8.10
Trancio di salmone	1.4.6.11
Pluma iberica	7
Seppie cbt	4.14
Crema al pistacchio	1.3.7.8.
Tarte tatin	1.3.7.
Crema brulee	3.7.
TiramiMata	1.3.7.8.