

Vini - Wines



Vini Bianchi

Grechetto "Il Moggio"	€ 18,00
Trebbiano "Spoletino"	€ 18,00
Orvieto Secco D.O.C.	€ 17,00
Pinot Grigio Cantine Goretti	€ 17,00
Torre di Giano Lungarotti	€ 17,00
Chardonnay	€ 17,00
Chardonnay frizzante "Divinitus"	€ 16,00
"Registro" Vino Frizzantino	€ 16,00
Bianco Chiara I.G.T.	€ 13,00
Bianco di Assisi lt 0,375	€ 8,00

Bianco consigliato dalla Casa

Grechetto Cantine Goretti D.o.c.	€ 15,00
----------------------------------	---------

Vini Rosati

Rosato dell'Umbria	€ 16,00
--------------------	---------

Spumanti

Ferrari	€ 25,00
Berlucchi	€ 22,00
Prosecco Valdobbiadene D.o.c.g.	€ 20,00
Chardonnay Brut - Goretti	€ 18,00
Fontanafredda	€ 16,00

Vini Rossi

Sagrantino di Montefalco D.O.C.G.	€ 35,00
Rosso di Montefalco Cantine Caprai D.O.C.	€ 25,00
Rosso di Montefalco Cantine Di Filippo D.O.C.	€ 25,00
Rosso L'Arringatore Cantine Goretti D.O.C.	€ 25,00
Rosso di Montefalco D.O.C.	€ 20,00
Rosso Rojano Superiore	€ 20,00
Rosso Bastardo Cantine Cesarini D.O.C.	€ 20,00
Chianti Classico D.O.C.	€ 18,00
Rubesco Cantine Lungarotti D.O.C.	€ 18,00
Sangiovese dell'Umbria	€ 16,00
Rosso Francesco I.G.T.	€ 14,00
Rosso di Montefalco D.O.C. 0,375 lt	€ 12,00
Rosso di Assisi 0,375 lt	€ 9,00

Rosso consigliato dalla Casa

Rosso Collezione Cantine Terre della Custodia D.O.C.	€ 16,00
--	---------

Birre Artigianali

Mastri Birrai Umbri Bionda da l. 0,300	€ 5,00
Birrificio S. Biagio "La Bionda" da l. 0,500	€ 7,00
Birrificio S. Biagio "La Rossa" da l. 0,500	€ 7,00
Mastri Birrai Umbri Bionda da l. 0,750	€ 10,00



Menu Ristorante



HOTEL RISTORANTE LA TERRAZZA

Gentili ospiti,
nel darVi il benvenuto all'Hotel Ristorante La Terrazza, Vi presentiamo una selezione di pietanze della cucina umbra ed italiana. Si tratta di proposte del nostro chef e del suo staff, composto da giovani ma preparati interpreti della cucina mediterranea.

Dear Guests

Thank you for choosing the Hotel Restaurant La Terrazza. We would like to introduce some of our specialities of both Umbrian and Italian cuisine, featured by our chef and his crew of flying cooks.

Antipasti - Appetizers



Fantasia di antipasti Umbri <i>Appetizers mix</i>	      	€ 8,00*
Tagliere alla “Terrazza” <i>Terrazza typical starter platter</i>	   	€ 8,00*
Salumi con fiori di zucca <i>Cold cuts with courgette flowers</i>	   	€ 8,00*
Bresaola con rucola e grana <i>Dry-salted beef with rocket and parmesan</i>		€ 8,00*
Delizia Vegetariana <i>Vegetarian delight</i>	   	€ 8,00*
Bruschette ai tre sapori <i>Bruschetta, toasted bread with garlic and olive oil</i>	            	€ 8,00*

Primi Piatti - Starters

Maltagliati al tartufo <i>Maltagliati with truffle</i>	 	€ 15,00
Canestrelli ripieni al branzino con salsa al salmone <i>Canestrelli filled with sea bass and salmon sauce</i>	  	€ 15,00
Gnocchetti con radicchio e cipolla di Tropea <i>Gnocchetti with chicory and Tropea's onions</i>	  	€ 13,00
Gnocchetti al tartufo e taleggio <i>Potato dumplings with truffle and taleggio cheese</i>	     	€ 13,00
Pappardelle al cinghiale <i>Large tagliatelle with wild boar sauce</i>	  	€ 12,00
Tortelli ricotta e porcini su crema di datterino giallo <i>Tortelli filled with ricotta cheese and porcini mushrooms on yellow cherry tomatoes sauce</i>	  	€ 12,00
Fiocchetti agli asparagi e speck <i>fiocchetti with asparagus and speck</i>	   	€ 12,00
Tagliatelle con ragù bianco di maialino da latte <i>tagliatelle with suckling pig ragu</i>	  	€ 10,00
Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	 	€ 8,00

*Supplemento pensione - * Half Board Supplement

Secondi Piatti - Main Courses



Tagliata alla rucola <i>Cut of beef with rocket</i>		€ 16,00
Lombata di vitello <i>Loin of veal</i>		€ 16,00
Agnello scottadito <i>Grilled lamb</i>		€ 13,00
Filetto di spigola su hummus di ceci <i>Sea bass fillet with cheakpea hummus</i>	 	€ 13,00
Spezzatino di cinghiale con torta al testo ¹ <i>Wild boar with Umbrian flatbreads¹</i>	   	€ 12,00
Girello di maiale ai funghi porcini <i>Pork roundel with porcini mushrooms</i>		€ 12,00
Scaloppine di vitello al tartufo <i>Veal escalope withtruffle</i>	 	€ 10,00
Tagliata di pollo con rucola e grana <i>Sliced chicken with rocket salad and Parmesan cheese</i>		€ 10,00
Bocconcini di tacchino al curry <i>Turkey tidbits with curry</i>		€ 10,00
Salsicce alla brace <i>Charcoal-grilled sausages</i>		€ 9,00

Contorni - Vegetables

Insalatina Capricciosa <i>Fancy salad</i>		€ 4,00
Patate fritte ¹ <i>Fried potatoes¹</i>		€ 4,00
Verdure grigliate <i>Mixed grilled vegetables</i>		€ 4,00
Verdura cotta <i>Steamed vegetables</i>		€ 4,00
Insalatina di rucola, grana e pomodorini pachino <i>Arugula, parmesan cheese and tomato of pachino salad</i>		€ 4,00

¹Prodotto surgelato / ¹Freezed product

Formaggi - Cheese



Tagliere di formaggi misti <i>Mixed cheeses</i>		€ 8,00
Pecorino di Fossa <i>Pecorino di Fossa pit cheese</i>		€ 7,00
Pecorino <i>Ewe's cheese</i>		€ 6,00
Caciotta <i>Caciotta cheese</i>		€ 5,00

Dessert e Frutta - Fruits

Tartufo nero e bianco <i>Chocolate and cream truffle ice cream</i>	   	€ 5,00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	  	€ 5,00
Panna cotta ai frutti di bosco <i>Wild berries cream pudding</i>	  	€ 5,00
Gelato assortito <i>Mixed ice cream</i>	  	€ 5,00
Macedonia di frutta fresca <i>Fruit salad</i>		€ 5,00
Rocciata Franceseana <i>Typical umbrian strudel</i>	    	€ 5,00
Semifreddo al Bacio Perugina <i>Bacio Perugina parfait</i>		€ 5,00
Cheesecake ai frutti di bosco <i>Wild berries cheesecake</i>	  	€ 5,00