

CENA

ANTIPASTI

Delizie piacentine e la loro giardiniera: coppa, pancetta e salame DOP	15 €
Culatello di Zibello DOP "Dallatana" con riccioli di burro mantecato alle erbe	19 €
Carpaccio di pesce spada con dadolata di pesche gialle e vinaigrette al lime	14 €
Tartare di tonno pinne gialle con emulsione di olio evo e capperi	15 €

PRIMI

Spaghettoni di Gragnano su emulsione di basilico e tartare di gambero rosso	15 €
Tortelli alla piacentina con burro e salvia	15 €
Cous Cous vegetariano con salsa di soia e miele	13 €
Tagliatelle classiche della tradizione emiliana con ragù di carni scelte	12 €

SECONDI

Entrecôte di manzo selezionato alla piastra con sale maldon e rosmarino	23 €
Orecchia di elefante del Ducato (<i>diametro min 20 cm</i>)	24 €
Il Pescato del giorno selezionato dal nostro Chef	19 €
Tartare di Fassona con i suoi sapori	18 €

Tutte le proposte sono accompagnate dal loro contorno

DOLCI

Cheesecake con frutta fresca di stagione	8 €
La nostra piña colada (<i>ananas, gelato al cocco e gelatina di rum</i>)	9 €
Sorbetto alla mela verde e calvados	6 €

Coperto 2,50 €

Acqua Minerale 3 €

Per il menù degli allergeni e i piatti dedicati agli ospiti con intolleranze alimentari chiedere al personale addetto in sala. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati in base alla disponibilità del mercato.



LA TERRAZZA DEL ROMA

PIACENZA

DINNER

STARTER

Delicacies from Piacenza and their giardiniera: coppa, pancetta and salame PDO	15 €
Culatello di Zibello PDO "Dallatana" with butter curls whipped with herbs	19 €
Swordfish carpaccio with diced yellow peaches and lime vinaigrette	14 €
Yellow fin tuna tartare with emulsion of evo oil and capers	15 €

FIRST COURSES

Spaghettono di Gragnano on basil emulsion and red prawn tartare	15 €
Tortelli alla piacentina with butter and sage	15 €
Vegetarian cous cous with soy sauce and honey	13 €
Traditional Emilian tagliatelle with meat sauce of selected meats	12 €

MAIN COURSES

Grilled entrecôte of selected beef with maldon salt and rosemary	23 €
Ducato elephant ear (<i>min. diameter 20cm</i>)	24 €
Catch of the day selected by our Chef	19 €
Fassona tartare with its flavours	18 €

All proposals are accompanied by their side dishes

DESSERTS

Cheesecake with fresh seasonal fruit	8 €
Our piña colada (<i>pineapple, coconut ice cream and rum jelly</i>)	9 €
Green apple and calvados sorbet	6 €

Cover charge 2,50 €

Natural and sparkling mineral water 3 €

**please ask the staff for the allergen guide and the dishes for guests with food intolerances
* some ingredients could be frozen depending on market availability*



LA TERRAZZA DEL ROMA

PIACENZA