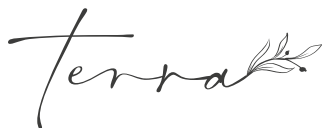


*Terra*  
La Carta







*la carta*  
*À la carte menu*

**ANTIPASTI**  
**(STARTERS)**

**Selezione di salumi del prosciuttificio "Erzinio":**  
**Prosciutto stagionato, Salame corallina, Capocollo stagionato,**  
**Mortadella artigianale, Salsicce secche**

*Selection of cured meats from Prosciuttificio Ciociaro "Erzinio":*  
*aged Prosciutto, Salame corallina, aged capocollo, artisanal mortadella, and dried sausages*

**€ 19,00**

**Selezione di formaggi: primo sale di pecora classico, al limone e al peperoncino,**  
**dell'azienda agricola Mortari (Piglio)**

**Ricottina di bufala e mozzarella di bufala caseificio Gallinaro**

*Selection of cheeses:*  
*sheep's milk primo sale (plain, lemon, and chili varieties) from "Azienda agricola Mortari" (Piglio),*  
*buffalo ricotta and buffalo mozzarella from "Caseificio Gallinaro"*

**€ 18,00**

**Roast beef di manzo, spinacino fresco e mandorle tostate con salsa senape e miele**  
*Roast beef with fresh spinach and toasted almonds with a mustard and honey sauce*

**€ 19,00**

**Tartare di barbabietola e semi su crema di piselli e nocciole tostate - VEG**

*Beetroot tartare with seeds on a pea cream and toasted hazelnuts - VEG*

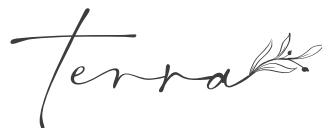
**€ 15,00**

**Tortino di asparagi su fondutina di parmigiano,**  
**crema di Tuorlo e pancetta arrotolata croccante del "Prosciuttificio Erzinio"**

*Asparagus flan on Parmesan fondue, egg yolk cream, and crispy rolled pancetta from "Prosciuttificio Erzinio"*

**€ 15,00**





la carta  
À la carte menu

**PRIMI** (pasta fresca fatta in casa)  
(*FIRST COURSES homemade pasta*)

**Spaghettoni trafilati al bronzo alla Carbonara**  
*Bronze-drawn spaghettoni pasta with carbonara sauce*

€ 16,00

**Gnocchi di patate con crema di carciofi,  
scaglie di Caciocavallo e crumble di pane alla mentuccia**  
*Potato gnocchi with artichoke cream,  
shavings of Caciocavallo cheese, and mint-flavored bread crumble*

€ 17,00

**Bottone di asparagi e provola, burro alle erbe e polvere di prosciutto crudo**  
*Asparagus-filled "bottone" pasta with herb butter and cured ham powder*

€ 17,00

**Lasagna vegana ai carciofi, besciamella, battuto di pomodoro e crema di carote - VEG**  
*Vegan lasagna with artichokes, béchamel, tomato battuto, and carrot cream - VEG*

€ 16,00

**Fettuccine fatte in casa con ragù di cortile e fondo di arrosto**  
*Homemade fettuccine with farmyard ragù and roast jus*

€ 17,00





la carta  
À la carte menu

**SECONDI**  
*(SECOND COURSES)*

**Medaglione di vitello arrosto, funghi porcini e demi glacé al tartufo**  
*Roasted veal medallion with porcini mushrooms and truffle demi-glace*

**€ 25,00**

**Rollè di coniglio al forno aromatizzato al finocchietto e salsa al marsala**  
*Oven-roasted rabbit roulade flavored with wild fennel and Marsala wine sauce*

**€ 21,00**

**Costata di manzo 350gr CBT alla griglia**  
*350 g grilled beef rib steak, slow-cooked at low temperature (CBT)*

**€ 26,00**

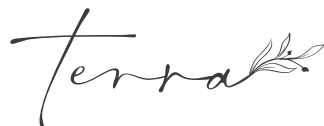
**Petto d'anatra arrosto con scalogno agrodolce e mosto cotto d'uva cesanese**  
*Roasted duck breast with sweet-and-sour shallots and reduced Cesanese grape must*

**€ 25,00**

**Macco di fave e menta, battuto di pomodoro secco, scalogno agrodolce e pane guttiau al rosmarino - VEG**  
*Fava bean and mint purée, with sun-dried tomato relish, sweet-and-sour shallots, and rosemary guttiau bread - VEG*

**€ 21,00**





*la carta*  
*À la carte menu*

**CONTORNI**  
*(SIDE DISHES)*

**Patate al forno**  
*Roasted potatoes*

**€ 6,00**

**Friggitelli al forno**  
*Oven-roasted friggiteilli peppers*

**€ 6,00**

**Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino - VEG**  
*Sautéed chicory with garlic, olive oil, and chili pepper - VEG*

**€ 9,00**

**Spinacino fresco, scaglie di grana e citronette al limone**  
*Fresh spinach with Parmesan shavings and lemon citronette*

**€ 9,00**

**Carciofi alla romana - VEG**  
*Roman-style artichokes - VEG*

**€ 9,00**





*la carta  
À la carte menu*

**DOLCI**  
*(DESSERTS)*

**Tiramisù classico**  
*Classic Tiramisù*

**€ 10,00**

**Semifreddo di Pizzo calabro al limone**  
*Pizzo Calabro-style lemon semifreddo*

**€ 10,00**

**Brownies al cioccolato, coulis ai frutti di bosco e mascarpone montato**  
*Chocolate brownies with mixed berry coulis and whipped mascarpone*

**€ 10,00**

**Pera cotta al vino bianco aromatizzata alla menta e lime,  
crumble di nocciola e cioccolato fondente - VEG**

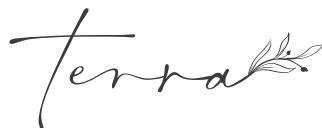
*White wine-poached pear flavored with mint and lime, with hazelnut and dark chocolate crumble - VEG*

**€ 10,00**

**Coppa di fragole con gelato fiordilatte**  
*Strawberry cup with fiordilatte ice cream*

**€ 9,00**





*la carta  
À la carte menu*

**DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE  
(A TASTE OF TRADITION)**

**Frittatina pecorino e mentuccia**

**Fettuccine fatte in casa con asparagi e salsiccia**

**Pollo alla cacciatora**

**Patate al forno**

**Crostatina fatta in casa ricotta, cioccolato e salsa alle visciole**

*Pecorino and mint frittatina*

*Homemade fettuccine with asparagus and sausage*

*Chicken cacciatora-style*

*Roasted potatoes*

*Homemade tartlet with ricotta, chocolate, and sour cherry sauce*

**€ 35,00**





la carta  
À la carte menu

**DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE**  
*(A TASTE OF TRADITION - VEGAN)*

**Tartare di barbabietola e semi su crema di piselli e nocciole tostate**

**Lasagna vegana ai carciofi, besciamella, battuto di pomodoro e crema di carote**

**Macco di fave e menta, battuto di pomodoro secco,  
scalogno agrodolce e pane guttiau al rosmarino**

**Pera cotta al vino bianco aromatizzata alla menta e lime,  
crumble di nocciola e cioccolato fondente**

*Beetroot tartare with seeds on a pea cream and toasted hazelnuts*

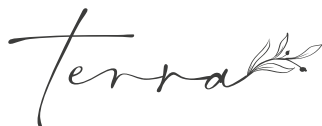
*Vegan lasagna with artichokes, béchamel, crushed tomato sauce, and carrot cream*

*Fava bean and mint purée, with sun-dried tomato relish,  
sweet-and-sour shallots, and rosemary guttiau bread*

*White wine-poached pear infused with mint and lime,  
hazelnut crumble, and dark chocolate*

**€ 45,00**





*Bevande e caffetteria*  
*Coffee and drinks*

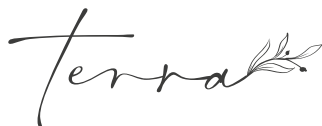
**BEVANDE**  
*(Beverages)*

Acqua Filette Naturale 750 ml <i>(Filette still water)</i>	€ 4,00
Acqua Filette Frizzante 750 ml <i>(Filette sparkling water)</i>	€ 4,00
Acqua Fiuggi Naturale 750 ml <i>(Fiuggi still water)</i>	€ 3,50
Acqua Fiuggi Frizzante 750 ml <i>(Fiuggi sparkling water)</i>	€ 3,50
Limonata Lurisia 275 ml <i>(Lurisia limonata)</i>	€ 4,00
Arancia Rossa Lurisia 275 ml <i>(Lurisia red orange soda)</i>	€ 4,00
Gazzosa Lurisia 275 ml <i>(Lurisia soda)</i>	€ 4,00
Coca Cola piccola <i>(Coke small)</i>	€ 3,00
Coca Cola grande <i>(Coke large)</i>	€ 5,00

**CAFFETTERIA AL TAVOLO**  
*(Coffee at the table)*

Espresso <i>(Coffee)</i>	€ 2,00
Decaffeinato <i>(Decaffeinated coffee)</i>	€ 2,00
Caffè d'Orzo <i>(Barley coffee)</i>	€ 2,00





*I nostri piatti possono contenere gli allergeni più comuni come: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.  
Si prega di segnalare al nostro staff eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.*

**Il pranzo presso il ristorante Terra  
è sempre aperto dalla degustazione  
di tre oli di eccellenza italiani**

**I vini al calice e in bottiglia  
sono illustrati da  
Vinosofia, la nostra carta dei vini**

*Our dishes may contain common allergens such as: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide, lupins, mollusks. Please inform our staff of any food allergies and/or intolerances.*

***Lunch at the Terra restaurant  
always begins with a tasting  
of three exceptional Italian oils***

***The wines by the glass and by the bottle  
are listed in Vinosofia,  
our wine menu***



