

Our Restaurant welcomes you every day from 12.00 pm to 3.00 pm and from 7.00 pm to 10.30 pm.
Notre Restaurant vous accueille tous les jours de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 22h30.

Our Chef will surprise your taste buds with his spring dishes **'Signature'**...
*Notre Chef surprendra vos papilles avec ses plats de printemps **'Signature'**...*

- Moulard Foie Gras Duck Terrine, beef tartare and pineapple, Sechuan pepper
Terrine de foie gras de canard mulard, tartare de Fassona et ananas au poivre de Sichuan

- Creamy Risotto with buffalo stracciatella, lobster sauce and tomato powder
Risotto Crémeux à la stracciatella de bufflonne et poudre de tomate, homard en sauce

- Steamed sole roulades and scampi marinated with trombolotto, carrot and turmeric, crustacean coulis
Roulades de sole et langoustines vapeur marinées au trombolotto, carotte et curcuma, coulis de crustacés

Giuseppe D'Alessio
Chef de Cuisine



We will be pleased to meet your special meal requests not listed on the menu. Please kindly inform us in advance.

Nous sommes à votre écoute pour toutes demandes de plats particuliers ne figurant pas sur notre carte. Merci de bien vouloir nous en avvertir à l'avance.

INFORMATION TO CUSTOMERS AFFECTED BY FOOD ALLERGIES

Dear customer, we inform you that the food used in our restaurant is natural and genuine. Among the ingredients used, some of them can cause allergies or intolerances. For this reason, it is important that anyone who is or think to be intolerant or allergic to any food or ingredient, asks the staff at the restaurant for the List of Ingredients of the dishes served, allergens included. (Reg. CE 25/10/2011, n. 1169/2011)

INFORMATIONS AUX CLIENTS SOUFFRANT D'UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE

Nous informons notre aimable clientèle que les produits utilisés dans notre restaurant sont totalement naturels. Parmi les ingrédients utilisés, certains peuvent provoquer des allergies ou des intolérances. Il est donc important que quiconque est ou pense être intolérant ou allergique à un aliment ou à un ingrédient, demande au personnel du restaurant la Liste des Ingrédients des plats servis, y compris des allergènes. (Reg. CE 25/10/2011, n. 1169/2011)

To maintain the high quality of our products, we use the blast chilling method. (Reg. CE n. 852/04)

Afin de maintenir la haute qualité de nos produits, nous utilisons la technique de refroidissement rapide. (Reg. CE n. 852/04)

Net Prices in Euros / Prix Nets en Euros



Our Selection of Caviars ∞ Notre Sélection de Caviars



Caviar Calvisius is produced in Calvisano, a typical small town in a valley of Brescia, where precious and pure water sources support the farming of sturgeon; the White Sturgeon, the "prince fish" of high-end restaurants and exquisite, and exclusive Beluga are part of this prestigious species. In all its complexity, the secret is actually quite simple: just as the quality of champagne is first and foremost given by the type of vine, the quality of Calvisius sturgeons is also closely linked to the habitat in which they grow and breed. Indeed, the utmost attention and care is paid to ensure the natural environment remains uncontaminated.

Calvisius propose des produits en provenance de Calvisano, une bourgade typique de la plaine bresciane, où des sources d'eau pure permettent l'élevage des plus prestigieuses espèces d'esturgeons : l'Esturgeon Blanc, « poisson roi » de la restauration haut de gamme et le très prestigieux Beluga. Dans sa complexité, le secret est simple : comme la qualité d'un champagne naît avant tout de la vigne, la qualité des esturgeons dépend de l'habitat où il vivent. La plus grande attention est dédiée à la préservation de l'environnement naturel non contaminé.

Caviar Oscietra Royal 10 gr.	45 €
Caviar Tradition 10 gr.	40 €
Caviar Siberian 10 gr.	35 €
Tasting of 3 types of caviar 30 Gr. Oscietra Royal, Tradition, Siberian	95 €

According to the tradition, the caviar is served with its side dish.
Selon la tradition, le caviar vous sera servi avec ses accompagnements.

Les Entrées



Steamed and raw green asparagus 20
with organic low temperature poached egg and fine aromatic herbs
135 kcal

*Asperges vertes crues et cuites,
œuf bio poché à basse température et aux fines herbes*



Moultard Foie Gras duck terrine, 34
beef tartare of Fassona and pineapple, Sechuan pepper

*Terrine de foie gras de canard mulard,
tartare de Fassona et ananas au poivre de Sichuan*

Prawns and calf's head carpaccio salad, 34
bottarga and green aromatic sauce

*Gambas de méditerranée poêlées,
salade de tête de veau, poutargue et sauce verte*

“Tuna” of grey rabbit from Carmagnola, goat cheese cream 28
liquid salad with lamb's lettuce, rocket and crunchy radish

*Pressé de “thon de lapin” gris de Carmagnola,
salade liquide de mâche, roquette et radis croquant, crème de fromage de chèvre*

Crab meat with salmon caviar, 37
buffalo mozzarella cream, avocado and blinis

*Chair de crabe et caviar de saumon,
crème de mozzarella de bufflonne, avocat et blinis*

Les Pâtes



- Organic Kamut spaghetti, 19
cream of eggplant with capers powder and ricotta salata
293 kcal
Spaghetti de kamut bio, crème d'aubergine, ricotta salée et poudre de câpres
- Seafood composition in sardinian fregola 26
with cherry tomatoes, candied lemon and basil oil coulis
*Fregola sarde aux parfums de la mer,
tomates cerises et citron confit, coulis de basilic*
- Saffron open raviolo, 24
with rabbit ragout, hazelnuts and truffle cream
Raviole ouverte au safran, ragoût de lapin, noisettes, crème truffée
- 40 Egg yolk tagliatelle, 29
creamy 'provolone del monaco' cheese sauce, scampi tartare
*Tagliatelle extra aux 40 jaunes d'œuf,
crème de 'provolone del monaco' et tartare de langoustines*

Dans La Pure Tradition Romaine

- Bigoli pasta with guanciale amatriciano, 22
baked cherry tomatoes, pecorino romano
*Pâtes bigoli artisanales au guanciale amatriciano,
tomates cerises rôties au four, pécorino romano*
- Mezzi rigatoni carbonara with seasonal truffle 24
Mezzi rigatoni carbonara à la truffe de saison

Les Risottos



- Creamy risotto with buffalo stracciatella, lobster sauce and tomato powder 33
Risotto Crémeux à la stracciatella de bufflonne et poudre de tomate, homard en sauce
- Creamy asparagus and parmigiano reggiano risotto, 25
balsamic vinegar of Modena stravecchio
*Risotto Crémeux aux asperges vertes et parmigiano reggiano,
vinaigre balsamique de Modène AOP Extra-Vieux*

Les Poissons

Et Les Crustacés



Citrus Marinated Umbrine Filet, 35
lettuce heart and red pepper cream,
orange and Extra Virgin olive oil emulsion
225 kcal

Filet de ombrine marinée aux agrumes, cœur de laitue, crème de poivrons rouges, émulsion à l'orange et à l'huile d'olive extra vierge

Red mullet filets and guanciaie, 36
mussels in pepper broth, escarole and candied Pachino tomato

Filets de rouget et guanciaie croustillant, scarole poêlée, moules au poivre à l'italienne et tomates Pachino confites



Steamed sole roulades and scampi marinated with trombolotto, 39
carrot and turmeric, crustacean coulis

Roulades de sole et langoustines vapeur marinées au trombolotto, carotte et curcuma, coulis de crustacés

* 'La Terrasse Cuisine & Lounge' is associated with organizations that protect the survival of endangered species, and has chosen to take them off from the menu.

* 'La Terrasse Cuisine & Lounge' s'associe aux différents organismes qui luttent pour la survie des espèces en voie d'extinction, telle que le thon rouge, et a choisi de le supprimer de sa carte.

Les Viandes

Et Les Volailles

Grilled 'Pezzata Rossa' tenderloin medallion, 39
roasted duck liver escalope and spring onion,
jerusalem artichoke and potato millefeuille

*Médaille de filet de 'Pezzata Rossa' grillé, foie gras de canard rôti,
millefeuille de pommes de terre et topinambours, jeunes oignons rôtis*

Loin of lamb in eggplant and smoked scamorza crust, 35
sautéed oyster mushrooms and tender creamy spinach

*Longe d'agneau en crôte d'aubergine et scamorza fumée,
pleurotes poêlés et épinards fondants*

Roasted pigeon chest with crunchy leg, 35
green asparagus, carrots and green peas cream

*Suprême de pigeon rôti et sa cuisse croquante, asperges vertes,
carottes nouvelles et crème de petits pois*

The Fish Degustation Menu 🌊 Les Créations de la Mer en Dégustation

Mise en Bouche

★★★★

Prawns and calf's head carpaccio salad,
bottarga and green aromatic sauce
*Gambas de méditerranée poêlées,
salade de tête de veau, poutargue et sauce verte*

★★★★

Crab meat with salmon caviar,
buffalo mozzarella cream, avocado and blinis
*Chair de crabe et caviar de saumon,
crème de mozzarella de bufflonne, avocat et blinis*

★★★★

Seafood composition in sardinian fregola
with cherry tomatoes, candied lemon and basil oil coulis
*Fregola sarde aux parfums de la mer,
tomates cerises et citron confit, coulis de basilic*

★★★★

Red mullet filets and guanciaie,
mussels in pepper broth, escarole and candied Pachino tomato
*Filets de rouget et guanciaie croustillant, scarole poêlée,
moules au poivre à l'italienne et tomates Pachino confites*

★★★★

Steamed sole roulades and scampi marinated with trombolotto,
carrot and turmeric, crustacean coulis
*Roulades de sole et langoustines vapeur marinées au trombolotto,
carotte et curcuma, coulis de crustacés*

★★★★

Barman's pre-dessert

Pré dessert du barman

★★★★

Assorted desserts of Giuseppe

Assiette gourmande de douceurs du Chef

110 € per person, Beverage excluded

160 € per person with Food & Wine Pairing

Our Sommelier suggests a Selection of 4 Wines by the Glass (10 cl) to pair with dishes.

Minimum for 2 People - Net Prices in Euros

110 € par personne, Boissons non Comprises

160 € par personne, avec Accord Mets et Vins

Notre Sommelier conseille une sélection de 4 Verres de Vins (10 cl) en accords avec les mets.

Minimum pour 2 Personnes - Prix Nets en Euros

The Meat Degustation Menu ↻ Les Créations de la Terre en Dégustation

Mise en Bouche

★★★★

Moullard foie gras duck terrine,
beef tartare of Fassona and pineapple, Sechuan pepper
*Terrine de foie gras de canard mulard,
tartare de Fassona et ananas au poivre de Sichuan, pain brioché chaud*

★★★★

“Tuna” of grey rabbit from Carmagnola, goat cheese cream
liquid salad with lamb’s lattuce, rocket and crunchy radish
*Pressé de “thon de lapin” gris de Carmagnola,
salade liquide de mâche, roquette et radis croquant, crème de fromage de chèvre*

★★★★

Creamy asparagus and parmigiano reggiano risotto,
balsamic vinegar of Modena stravecchio
*Risotto Crémeux aux asperges vertes et parmigiano reggiano,
vinaigre balsamique de Modène AOP Extra-Vieux*

★★★★

Roasted pigeon chest with crunchy leg
green asparagus, carrots and green peas cream
*Supreme de pigeon poelé et sa cuisse croquante, asperges vertes,
carottes nouvelles et crème de petits pois*

★★★★

Trip around italian & french cheeses,
walnut bread toast & fruit mustard
*Voyage autour de 4 Fromages Italiens et Français Affinés,
Pain Toasté aux Noix & Moutarde de Fruits*

★★★★

Barman’s pre-dessert

Pré dessert du Barman

★★★★

Assorted desserts of Giuseppe

Assiette gourmande de douceurs du Chef

100 € per person, Beverage excluded

150 € per person with Food & Wine Pairing

Our Sommelier suggests a Selection of 4 Wines by the Glass (10 cl) to pair with dishes.

Minimum for 2 People - Net Prices in Euros

100 € par personne, Boissons non Comprises

150 € par personne, avec Accord Mets et Vins

Notre Sommelier conseille une sélection de 4 Verres de Vins (10 cl) en accords avec les mets.

Minimum pour 2 Personnes - Prix Nets en Euros

Les Fromages Affinés Et Desserts Gourmands

Trip Around 4 italian & french cheeses, 19
walnut bread toast & fruit mustard

*Voyage autour de 4 fromages italiens et français affines,
pain toasté aux noix & moutarde de fruits*

Choice of parisienne pastries, 15
seasonably : macarons' variety, 'tatin' apple pie, fresh fruit tartlet, (...)

*Nos pâtisseries 'parisiennes',
selon les fruits de saison : variété de macarons,
tarte tatin aux pommes, tartelettes aux fruits frais, (...)*

Giuseppe D'Alessio's cheeky Tiramisu, 15
home made ice cream

*Le traditionnel Tiramisù façon Giuseppe D'Alessio,
quenelle de glace maison*

Strawberry soup and crispy coconut, with buffalo ricotta and lemon 15

Croquant à la noix de coco, ricotta de bufflonne et citron, soupe de fraises



Mango Variation, red berry coulis 15
100 kcal

Variation de mangue, coulis aux fruits rouges

'Assiette gourmande', Chef's selection of mini'desserts 19

'Assiette gourmande', Notre sélection de mini desserts

Home made ice cream & sorbet selection 15

Nos glaces et sorbets maison



Fresh fruit platter 15

Découpe de fruits frais de saison

Guida Michelin 2015
'Top Class Comfort' - 3 Forks
'Top Class Comfort' - 3 Fourchettes

Tripadvisor 2015
'Certificate of Excellence'
'Certificat d'Excellence'

Prix Villégiature 2013
'Best Hotel Terrace in Europe'
'Meilleure Terrasse d'hôtel en Europe'

World Luxury Hotel Awards 2013
'Best Luxury Rooftop View Hotel in Europe'
'La plus belle Vue de Terrasse d'Hôtel de Luxe en Europe'

Life is Magnifique in Rome!

La Terrasse Cuisine & Lounge 
c/o SOFITEL ROME VILLA BORGHESE
Via Lombardia, 47 - 00187 Rome - ITALY
Tel. +39 06 47 80 22 999
E-mail: h1312-fb1@sofitel.com
www.sofitel.com