



Terrazza Triennale

Osteria con vista

Terrazza Triennale CONSEGNA A CASA TUA!

COME ORDINARE

Potrete ordinare fino alle ore 15.00 il delivery della Terrazza che vi consegneremo da martedì a domenica dalle ore 16.00 alle ore 20.00

Potrete consumare i prodotti non solo al momento, come in un normale delivery, ma anche entro i 3/4 giorni successivi alla data di consegna in quanto ogni ingrediente è stato trattato con sistemi di nuova generazione per poter mantenere la freschezza, il sapore e la salubrità più a lungo.

Per ordinare chiamateci allo **0236644340** oppure scriveteci a info@terrazzatriennale.org

Consegna gratuita sopra i 50 euro, al disotto sotto un piccolo rimborso di 5 euro.

ED INOLTRE...

Dopo 3 ordini del nostro servizio delivery, avrai diritto ad un aperitivo per 2 persone con cocktail a scelta e finger food del nostro chef sulla splendida terrazza dell'Osteria con Vista!

ANTIPASTI

Baccalà mantecato con polenta grigliata

Creamed codfish with grilled polenta

€ 15

Uovo bio morbido, asparagi tartufati, sbrisolona al parmigiano

Soft egg, Asparagus with truffle, Parmesan Cheese crumble

€ 10

Tartare di branzino marinato agli agrumi ai sapori mediterranei

Cured seabass tartare, mediterranean flavours

€ 15

PRIMI PIATTI

Linguine cavalier cocco cacio e pepe, tartare di gamberi rossi

Linguine pasta with Pecorino cheese and pepper, raw sicilian red prawns tartare

€ 18

Lasagna all'emiliana sfogliaverde

Lasagne home made Emilia Romagna' style

€ 13

Gnocchetti di patate in guazzetto di molluschi e crostacei

(mazzancolle, cozze, vongole, calamari)

Potatoes Gnocchi with seafood sauce

€ 16

Ravioli di coda di bue, salsa di parmigiano e fondo bruno

Home made ravioli filled with oxtail, parmesan cheese sauce, brown stock

€ 12

SECONDI PIATTI

Il manzo all'olio tradizionale di Rovato con Patata Nature e Polenta al Forno

Traditional stewed beef with potatoes and polenta

€ 16

Scaloppa di branzino mediterraneo, caponatina di carciofi alla mentuccia

Mediterranean seabass, mint artichokes caponata

€ 20

L'orecchia d'elefante di vitello con rucchetta e pomodorini

Milanese veal cutlet with rocket & cherry tomatoes

€ 20

I NOSTRI DESSERT "NEL BICCHIERE BODEGA"

Il tiramisù della tradizione

Traditional tiramisù

€ 8

La panna cotta con gelée al lampone

Panna cotta with raspberry gelée

€ 8

Mousse cremosa al cioccolato fondente

Dark chocolate mousse

€ 8

LISTINO VINI

METODO CLASSICO

Baracchi Trebbiano metodo classico	2015	€ 33,00
Cavalleri Blanc de Blancs	S.A.	€ 44,00
Castello di Gussago Pas Dosé	2014	€ 46,00
Metodo Classico D'Arapri Rosé	S.A.	€ 40,00

CHAMPAGNE

Legras blanc de blancs grand cru chouilly	S.A.	€ 77,00
---	------	---------

BIANCHI ITALIANI

Confini Lis Neris	2017	€ 46,00
Grecanico dell'Etna L'Incanto Enza La Fauci	2018	€ 33,00
Poggio dei Gorleri Pigato Cygnus	2018	€ 30,00
Lazio Igt Fioranello Bianco	2018	€ 33,00

BIANCHI STRANIERI

Chablis Vau Ligneau Geoffrey	2017	€ 51,00
Marlborough Sauvignon Blanc Sain Clair	2018	€ 32,00

ROSATI

Corail Rosé	2018	€ 34,00
-------------	------	---------

ROSSI

Nebbiolo Corino	2017	€ 31,00
Pinot Nero Patricia Giralan	2017	€ 35,00
Sangiovese Riserva Godenza Noelia Ricci	2016	€ 32,00
Barbera Vietti La Crena	2016	€ 58,00

VINI DA DESSERT

Moscato di Pantelleria Kabir Donna Fugata	2017	€ 18,00
Moscato Asti Prunotto	2018	€ 26,00

Scopri l'abbinamento suggerito

I consigli del nostro sommelier

SPUMANTI ITALIANI

Baracchi – Trebbiano Metodo Classico

Parola chiave: freschezza!

Dalle colline che sovrastano la Valdichiana, in provincia di Arezzo, proviene questo vino ottenuto da Trebbiano, vitigno dalla grande storia ma troppo spesso bistrattato.

Personalità da vendere e acidità vibrante, quasi citrica, con note tattili di lime e bergamotto che lo rendono molto dissetante ed estremamente (forse anche troppo) facile da bere.

Tra un boccone e l'altro

dell'“*Uovo bio morbido, asparagi tartufati, sbrisolona al parmigiano*”.

Cavalleri – Brut Blanc de Blancs

Direttamente da Erbusco, nel cuore della Franciacorta, il Blanc de Blancs di Cavalleri, ormai da tanti anni si conferma come uno dei vini bandiera di questo territorio, riuscendo a coniugare in maniera ineccepibile pienezza gustativa, grande eleganza e persistenza.

Grande accoppiata con

“*Baccalà mantecato con polenta grigliata*”.

Castello di Gussago – La Santissima Pas Dosé 2014

Sulla cima del colle la Santissima, troneggia un complesso monumentale che, per la sua posizione elevata, è divenuto punto di sguardo privilegiato per quanti da Brescia si dirigono verso il lago d'Iseo.

Zona orientale della Franciacorta, quella un po' meno commerciale ma di grande fascino, meno morenica ma più calcarea, meno corposa ma più “crocante”, insomma Gussago.

Per chi sugli “*Gnocchetti di patate in guazzetto di molluschi e crostacei*” preferisce una bollicina.

D'Araprì – Brut Rosé

Per chi è in cerca di una bollicina particolare e solare, nata dal desiderio di tre amici di produrre, anche in Puglia, spumanti metodo classico di grande eleganza e territorialità.

L'impatto visivo è davvero notevole, un abito sartoriale di grande eleganza, che spicca per vivacità e brillantezza.

Le delicate note di frutta rossa, fiori e crosta di pane anticipano un assaggio morbido e persistente, con ottimo equilibrio tra la componente fruttata e quella acida.

Anche l'occhio vuole la sua parte, e con la

“*Linguine cavalier cocco cacio e pepe, tartare di gamberi rossi*”

ci sta che è una meraviglia.

CHAMPAGNE

R&L Legras – Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Dirigiamoci verso Nord, destinazione Chouilly, il più settentrionale dei comuni della Côte des Blancs e uno dei sei classificati Grand Cru. Lo chardonnay qui è davvero di casa, il terreno calcareo e il vento costante contribuiscono a conferire agli Champagne finezza, purezza cristallina, gessosità e acidità uniche e memorabili.

Gamberi e parmigiano fanno a gara per contenderselo!

Un piatto di

“*Linguine cavalier cocco cacio e pepe, tartare di gamberi rossi*”

sarà la vostra scelta vincente.

VINI BIANCHI ITALIANI

Tenuta di Fiorano – Fioranello 2018

Curiosa e riuscita unione tra Grechetto e Viogner, a pochi chilometri di distanza da Roma, all'olfatto si destreggia tra fresche note agrumate e piacevoli sbuffi floreali e di ginestra.

Il sorso è agile e coerente, grazie ad una pronunciata acidità e una netta nota salina finale, tratto distintivo di questi terreni di origine vulcanica.

Lo abbiamo pensato con **“Uovo bio morbido, asparagi tartufati, sbrisolona al parmigiano”**, et voilà, il pranzo è servito.

Lis Neris – Confini 2011

Provocatorio di natura, come evidenzia il nome di fantasia, questo vino riesce a unire le caratteristiche e le anime dei tre vitigni che lo compongono, così diversi tra loro da dare un risultato davvero unico.

La struttura e l'ampiezza sono donate dal Pinot Grigio, l'impatto aromatico è quello tipico del Gewurtztraminer e la giusta dose di acidità è conferita dal Sauvignon.

Per rendere l'esperienza davvero speciale, abbiamo pensato di proporvi un'annata di eccezione (2011), da provare con

“Gnocchetti di patate in guazzetto di molluschi e crostacei”.

Tenuta Enza La Fauci – Incanto 2018

Assaporandolo si ha la stessa sensazione di quando ritroviamo vecchie polaroid dimenticate delle nostre vacanze siciliane, così serene, vivaci, calde.

Ogni sorso vi ricorderà i profumi di agrumi e pesca tabacchiera, di gelsomino ed erbe aromatiche, oltre a quella nota salina, un misto di mare e capperi, che rimane fino al tramonto, e non vorreste finisca più.

La vostra mente (ma anche il palato) volerà insieme alla

“Tartare di branzino marinato agli agrumi ai sapori mediterranei”

Poggio dei Gorleri – Cycnus 2018

Viti di Pigato accarezzate quotidianamente dal vento che soffia da Ponente, portando con sé un'impronta salmastra ben definita ed un profumo di fiori selvatici della vegetazione circostante.

Da buon vino Ligure, apprezza molto abbinamenti con cucina di pesce, da provare con la

“Scaloppa di branzino mediterraneo, caponatina di carciofi alla mentuccia”.

VINI STRANIERI

Alain Geoffroy – Chablis Premier Cru Vau-Ligneau 2017

Vini leggendari che necessitano di pochi preamboli in quel di Chablis.

Lo Chardonnay qui affonda le radici in suoli Kimmeridgiani, calcareo marnoso ricco di ammoniti fossili, ricordo di un mare che ora non c'è più. Il calice ci restituisce questa nota minerale e salina, donando una notevole profondità di beva e un incredibile fascino.

“Baccalà mantecato con polenta grigliata”

accomunati da un fil rouge sapido.

Saint Clair – Sauvignon Blanc Marlborough 2018

Proveniente da una delle zone più vocate della Nuova Zelanda, questo vino è un susseguirsi di frutti esotici, mango, ananas e maracuja.

La nota finale di pompelmo rosa, che ritroviamo anche al palato, dona una sensazione rinfrescante e riequilibrante tipica di questo Sauvignon, che ben si abbina ad una

“Scaloppa di branzino mediterraneo, caponatina di carciofi alla mentuccia”.

Chateau de Roquefort – Côtes de Provence Corail 2018

Un vino da bere tutto d'un sorso, questo rosato così spassionatamente Provenzale.

Blend di vitigni autoctoni quali Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan e Clairette, cela dietro alla veste così immediata e ammiccante, una complessità inattesa.

Al naso domina la componente fruttata di fragola e chicchi di melograno, con accenni di rosa canina e glicine.

Lo sviluppo in bocca è vellutato e leggero, sorretto da un'ottima spalla acida e persistente mineralità.

La sua delicatezza ben si addice alla

“Tartare di branzino marinato agli agrumi ai sapori mediterranei”.

VINI ROSSI ITALIANI

Giovanni Corino – Langhe Nebbiolo 2017

Vino tipicamente “langarolo” ed estremamente versatile a tavola.

I classici e inconfondibili profumi floreali e balsamici del Nebbiolo si traducono in un sorso di bella avvolgenza e frutto, con un tannino che si staglia sullo sfondo, conferendo la giusta presenza e andando a rafforzare una chiusura molto pulita.

La tradizione vuole

“Ravioli di coda di bue, salsa di parmigiano e fondo bruno”

e noi siamo d'accordo.

Girlan – Patricia Pinot Nero 2017

Espressione autentica e genuina dell'Alto Adige enologico, questo Pinot Nero beneficia di terreni ed esposizione perfette, pendii esposti a Sud e baciati dal sole pomeridiano.

Bevuta di ottima eleganza e piacevolezza, giocata su profumi di piccoli frutti rossi, refoli balsamici e leggermente speziati, accetta di buon grado una temperatura di servizio leggermente più bassa e un abbinamento inusuale con **“Linguine cavalier cocco cacio e pepe, tartare di gamberi rossi”**.

Noelia Ricci – Sangiovese Predappio Godenza 2016

Anche se si tratta di Sangiovese, qui non siamo circondati dalle sinuose e iconiche colline senesi, da viali di cipressi e casolari antichi.

Ci troviamo sulla fascia collinare di Predappio dove il vitigno incontra un terreno più recente rispetto al corrispettivo toscano, più snello e sabbioso che dona al vino quella fragranza e quel carattere così gioviale e autentico che sa tanto di Romagna.

La **“Lasagna all' emiliana sfogliaverde”** è in tavola, non fatela freddare.

Vietti – Nizza La Crena 2016

Ottenuta da un vigneto risalente al 1932, questa Barbera ha davvero tanto da raccontare.

Colpisce per la sua concentrazione, la capacità di evolvere nel bicchiere e di sapersi svelare poco a poco, prima con accenni di frutti rossi, poi con note chiaramente speziate e infine con eleganti richiami balsamici e di erbe aromatiche.

Vino di grande struttura e persistenza, che noi proponiamo di abbinare a

“L'orecchia d'elefante di vitello con ruchetta e pomodorini”

o in alternativa con

“Il manzo all'olio tradizionale di Rovato con Patata Nature e Polenta al Forno”.

VINI DA DESSERT

Donna Fugata – Kabir Moscato di Pantelleria 2017

Pantelleria, isola del sole e del vento, di terrazzamenti di origine lavica a strapiombo sul mare, di viti allevate con il tradizionale metodo ad alberello divenuto patrimonio UNESCO, culla enologica dello Zibibbo, noto anche come Moscato di Alessandria.

Un vino dolce naturale, che non manca di stupire e di restituire un ritratto fedele e genuino di un'isola unica.

Accoppiata vincente con

“Il tiramisù della tradizione”.

Prunotto – Moscato d'Asti 2018

Bollicina davvero irresistibile e capace di mettere sempre tutti d'accordo.

Ai piacevoli profumi di biancospino e fiori di acacia, pesca bianca e fiore di sambuco, segue un assaggio tipicamente delicato, dolce ma senza diventare stucchevole, bilanciato da una bella acidità che ripristina il palato e invoglia al sorso successivo.

Da bere come aperitivo o in abbinamento alla nostra

“Panna cotta con gelée al lampone”.