



MENÙ TERRAZZA CELÈ. 7 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF
TASTING MENÙ TERRAZZA CELÈ 7 COURSES CHOSEN BY THE CHEF

(per l'intero tavolo | set menu for all guests)

MENÙ DEGUSTAZIONE CINQUE PORTATE
FIVE COURSES MENU

(per l'intero tavolo | set menu for all guests)

TATAKI DI TONNO CON CREMA DI FINOCCHIO E PASSION FRUIT

TUNA TATAKI WITH FENNEL CREAM AND PASSION FRUIT

SANDWICH DI TARTARE DI MANZO CON BLU DI BUFALA, MARMELLATA DI PRUGNA E
SENAPE, JUS DI VITELLO

BEEF TARTARE SANDWICH WITH BLUE BUFFALO CHEESE, PLUM JAM, MUSTARD AND VEAL GRAVY

RISOTTO CON BRODO DI LEMON GRASS, TARTARE DI SCAMPI E CREMA DI CAROTE
GRIGLIATE

RISOTTO WITH LEMON GRASS BROTH, LANGOUSTINE TARTARE AND GRILLED CARROT CREAM

OMBRINA MARINATA IN SALSA PONZU, SALSA DI YOGURT E CETRIOLO CON PANNA
SALATA ALLA MELA VERDE

*MARINATED CROAKER FISH IN PONZU SAUCE, YOGURT AND CUCUMBER SAUCE WITH SALTY GREEN APPLE
CREAM*

DESSERT

DESSERT



MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETARIANO
VEGETARIAN TASTING MENU
(per l'intero tavolo | set menu for all guests)

CARPACCIO DI ZUCCHINE
Courgette carpaccio

TIMBALLO DI SCAROLA RIPIENO CON PATATE, OLIVE, DRIPPING DI FINOCCHI E BRODO DI CAPPERI
Stuffed escarole timbale with potatoes, olives, fennel dripping and caper broth

RISOTTO MANTECATO CON CREMA AL BASILICO, SALSA DI PINOLI E LIMONE GRATTOGIATO
Creamy risotto with basil cream, pine nut sauce and grated lemon

GNOCCHI CON CREMA DI CIPOLLA ARROSTITA, MANDORLE TOSTATE E TIMO
Gnocchi with roasted onion cream, toasted almonds and thyme

MELANZANA COTTA SOTTOVUOTO CON SALSA AL POMODORO, SALSA AL BASILICO E FONDUTA DI PARMIGIANO
Vacuum-packed cooked aubergines with tomato sauce, basil sauce and Parmesan fondue

DESSERT
Dessert



GLI ANTIPASTI/STARTERS

TARTARE DI GAMBERI CON GEL DI LAMPONI, CANNOLO RIPIENO DI BUFALA, CAVIALE AL LIME
E BISQUE DI GAMBERI

*Prawn tartare with raspberry gel, cannoli filled with buffalo mozzarella,
lime caviar and prawn bisque*

DENTICE MARINATO CON MAIONESE DI AVOCADO, SALSA DI MIRTILLI FERMENTATI,
VELI DI CAROTA GIALLA E ARANCIONI

*Red snapper marinated with avocado mayonnaise, fermented cranberry
sauce, veils/thin slices of carrot*

TATAKI DI TONNO CON CREMA DI FINOCCHIO E PASSION FRUIT

Tuna tataki with fennel cream and passion fruit

SANDWICH DI TARTARE DI MANZO CON BLU DI BUFALA, MARMELLATA DI PRUGNA E SENAPE,
JUS DI VITELLO

Beef tartare sandwich with blue buffalo cheese, plum jam, mustard and veal gravy

BACCALA' IN OLIO COTTURA, CRUMBLE AL BASILICO, MAIONESE DI SEDANO E SALSA "PIL PIL" DI
BACCALA'

Gravy codfish, basil crumble, celery mayonnaise and its "pil pil" sauce



I PRIMI/FIRST COURSES

RISOTTO CON BRODO DI LEMON GRASS, TARTARE DI SCAMPI E CREMA DI CAROTE GRIGLIATE
Risotto with lemon grass broth, langoustine tartare and grilled carrot cream

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI MARE CON UOVA DI PESCE SPADA E UOVA DI SALMONE,
BOTTARGA E SALUME DI CALAMARO

*Seafood spaghetti carbonara with swordfish roe and salmon roe, bottarga
(salted cured fish roe) and salami from squid*

LINGUINE CON PESTO DI BORRAGINE, VONGOLE, SALSA LEGGERA ALL'AGLIO E PINOLI TOSTATI

*Linguine with borage pesto, clams, a light garlic sauce
and toasted pine nuts*

RAVIOLO SIMIL NERANO RIPIENO DI PROVOLONE DEL MONACO ACCOMPAGNATO DA SALSA DI ZUCCHINE, TARTARE
DI PEZZOGNA E LA SUA BISQUE

*Ravioli Nerano stuffed with Provolone del Monaco cheese, with courgette sauce,
blackspot seabream tartare and its bisque*

MEZZI PACCHERI ALLA GENOVESE CON SPUMA DI BUFALA E CIPOLLA ROSSA BRUCIATA

Mezzi paccheri alla Genovese with buffalo cheese mousse and burnt red onion



I SECONDI/MAIN COURSES

MANTECATO DI SPIGOLA CON SALSA SALATA AL LIMONE, SALSA SALATA ALL'ARANCIA
MAIONESE AL WASABI E ASPARAGI DI MARE

*Creamed sea bass with salted lemon sauce, salted orange sauce, wasabi mayonnaise
and sea asparagus*

TRIGLIA RIPIENA CON BATTUTO DI CAPPERI E OLIVE, PORRO BRUCIATO,
JUS DI TRIGLIA E SALSA TSUYU

*Stuffed red mullet with chopped capers and olives, burnt leek, red mullet juice
and Japanese tsuyu sauce*

OMBRINA MARINATA IN SALSA PONZU, SALSA DI YOGURT E CETRIOLO, CON PANNA COTTA SALATA
ALLA MELA VERDE

Marinated croaker fish in ponzu sauce, yogurt and cucumber sauce with green apple panna cotta flavor

PUNTA DI PETTO DI MANZO COTTA A BASSA TEMPERATURA CON CIPOLLOTTO FONDENTE,
PATATE IN OLIOCOTTURA, SPUMA DI MIDOLLO E JUS DI MANZO

*CBT vacuum-packed cooked brisket with dark onion, potatoes in cooking oil,
bone marrow mousse and beef gravy*

PANCETTA DI MAIALINO RIPIENA CON SPINACI, SALSA SENAPE E MELA VERDE,
PANNOCCHIA AL BURRO SALATO E JUICE DI MANZO

*Pork belly stuffed with spinach, mustard sauce and green apple, corn on the cob
with salted butter and beef gravy*