

TERRAZZA

Celè

RESTAURANT



EXECUTIVE CHEF

Tommaso Santaniello

RESTAURANT MANAGER & SOMMELIER

Bonny Ferrara

ANTIPASTI

Astice alla Vespoli in doppia cottura
*Pomodoro, patata, la sua bisque, wasabi
e cipolla caramellata*

€ 36

Calamaro contemporaneo
*Alga kombu, caviale Beluga, soia, kefir
di latte di soia e chips di riso*

€ 30

Ceviche di ricciola
*Kombucha di cocco, frutto della passione, salsa verde,
peperoncino, limone nero e nocciole*

€ 28

Polpo arrostito alla puttanesca
Pomodoro, olive, capperi, aglio e patate viola

€ 26

Anatra
*Tataki di anatra marinata al vino rosso, il suo foie gras,
mirtilli, gelato al vino rosso e pan brioche*

€ 32

Crudo di mare "Terrazza Celè" x 2
Crostacei, ostriche, tartare di tonno, sashimi di ricciola

€ 80



PASTE E RISOTTO

Risotto con variazione di pomodori
*San Marzano arrostito, corbarino fermentato,
basilico e Parmigiano*

€ 32

Spaghettoni

*Cozze, crema di peperoncini di fiume,
cannolicchi e pane saraceno*

€ 30

Cannellone, ma non troppo... Alla pescatora
*Crudo di gamberi e la sua bisque, tartare di pezzogna
e pesto di prezzemolo*

€ 32

Calamarata alla genovese di manzo
*Spuma di mozzarella di bufala e polvere
di cipolla caramellata*

€ 30

Linguine

*Pesto di Sedano, vongole, pinoli
e sedano fermentato*

€ 30



SECONDI MAIN COURSES

Pesce sciabola in umido
*Salsa royal di telline, soufflé di zuccina
e giardiniera*
€ 38

Tonno
*Pancia laccata in soia e alga nori,
carote alla scapece*
€ 40

Zuppa di pesce classica
*Pan brioche al basilico, crudo di gambero
e gel al limone*
€ 44

Guancia di manzo
*Tortino ai funghi e patata, ovulo buono,
jus di manzo e Parmigiano vacca rossa*
€ 38

Agnello in doppia cottura
*Mousse alle erbe, chuntney di mango,
bernese all'aceto di cherez e timo*
€ 40



LE PROPOSTE VEGETARIANE DI TERRAZZA CELÈ

Carpaccio di zucchine

*Perline di carote acidule, crumble all'olio di oliva,
sorbetto di zucchine*

€ 26

Mousse di carote

Soffice di basilico, pesto di pinoli, sorbetto di carote

€ 26

Risotto mantecato con crema di basilico

Pinoli tostati e zest di limone

€ 30

Gnocco con crema di cipolla rossa arrostita

Timo e filetti di mandorle

€ 30

Scarola ripiena di patate e olive

Brodo di capperi e maionese di capperi

€ 26



INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI

*La preghiamo di informare il nostro personale
in caso di allergie o intolleranze alimentari.
I nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche.
Per una consultazione dettagliata sugli allergeni
presenti nelle nostre preparazioni,
il personale di sala è a sua disposizione
per fornirle il manuale degli allergeni alimentari.*

