



TERRAZZA D'ANNUNZIO  
& MON AMOUR  
RESTAURANTS

*Antipasti Appetizers Vorspeise*

*Tartare di Scottona con Asparagi, Olive Taggiasche  
e Parmigiano in Salsa*

*Heifer Tartare with Asparagus, Taggiasche Olives and Parmesan in Sauce  
Scottona-Tartar mit Spargel, Taggiasca-Oliven  
und Parmesan in Soße*

€ 17,00

*Hamburger di Quinoa con Verdure Croccanti e Misticanza*

*Quinoa Hamburger with Crunchy Vegetables and Salad  
Quinoa-Burger mit knackigem Gemüse und gemischtem Salat*

€ 13,00

*Culatello e Burrata Campana*

*Culatello and Burrata from Campania  
Culatello und Burrata aus Kampanien*

€ 16,00

*Guazzetto di Cozze e Crostone di Pane*

*Mussels in Stew and Toasted bread  
Muschelintopf und Crostone-Brot*

€ 14,00

*Tartare di Salmone con Avocado e Salsa Yogurt agli Agrumi*

*Salmon Tartare with Avocado and Citrus Yoghurt Sauce  
Lachstatar mit Avocado- und Zitrusjoghurtsauce*

€ 16,00

*Primi First Courses Erste kurse*

*Pacchero con Pomodori Datterini, Gambero Scottato e Burrata*

*"Pacchero" with Cherry Tomato, Seared Salmon and "Burrata"  
Pacchero mit Datterini-Tomaten, gebratenen Garnelen und Burrata*

€ 17,00

*Riso Carnaroli ai Frutti di Mare*

*Carnaroli Rice with Sea Food*  
*Carnaroli-Reis mit Meeresfrüchten*  
€ 17,00

*Spaghetto Giallo zafferano e Ragù Bianco*

*Saffron Spaghetti with white Ragù*  
*Safran Spaghetto mit Weißes Fleischragout*  
€ 15,00

*Ravioli al Brasato e riduzione di Barolo*

*"Ravioli" with Braised Beef and Barolo Wine Reduction sauce*  
*Geschmorte Ravioli und Barolo-Reduktionsauce*  
€ 16,00

*Tagliolino al Tartufo*

*Truffle "Tagliolini"*  
*Tagliolini mit Trüffel*  
€ 18,00

*Gaspacho con Verdurine Croccanti*

*Gaspacho with crunchy vegetables*  
*Gaspachoo mit knackigem Gemüse*  
€ 13,00

*Crema di Patate e Cipolla Tropea Caramellata*

*Cream of Potatoes soup and Caramelized Tropea Onion*  
*Kartoffelcremesuppe und karamellisierte Tropea-Zwiebeln*  
€ 12,00

*Crema di Ceci e Mazzancolle*

*Cream of Chickpeas soup and Prawns*  
*Kichererbsesuppe und Garnelen*  
€ 14,00

*Secondi Main Course Hauptgange*

*Tagliata di Manzo con Pomodoro, Rucola e Grana*

*Sliced Beef, With Tomato, Rocket and Parmesan Cheese*  
*Geschnetzeltes Rindfleisch mit Tomaten, Rauke und Parmesan Käse*  
€ 23,00

*Spalla d'Agnello Cotto a Bassa Temperatura con Patate Sabbiose al Timo*

*Shoulder of Lamb Cooked at Low Temperature and thyme-scented potatoes*  
*Bei niedriger Temperatur gegarte Lammschulter mit kartoffeln und Thymian*  
€ 21,00

*Filetto di Vitellino con sua Demi Glace e Asparagi*

*Veal Fillet with Demi Glace and Asparagus*  
*Kalbsfilet mit Halbglasur und Spargel*  
€ 21,00

*Filetto di Branzino alla Piastra con Salsa all'Arancio e Patata Prezzemolata*

*Grilled Fillet of Sea Bass with Orange Sauce and Parsley Potato*  
*Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Orangensauce und Petersilienkartoffel*  
€ 19,00

*Salmore in Crosta di Latte all'Aneto e Patata Duchessa*

*Salmon in Dill Milk Crust and Duchess Potato*  
*Lachs in Milchkeruste mit Dill und Herzogin-Kartoffel*  
€ 20,00

*Frittura di Calamari, Gamberi con Verdure croccanti*

*Mixed Fried Fish Calamaries, Prawns with crumchy Vegetable*  
*Meeresfrüchte tintenfische Garmelen mit knusprig-gemüse*  
€ 20,00

*Selezione di Formaggi, accompagnati con Pane alle Noci e Fichi secchi,  
composta di cipolle, Noci e Miele*

*Selection of Cheeses, accompanied by Nut Bread and Dried Figs,  
onions, walnuts and honey compote*  
*Auswahl an Käsesorten, begleitet von Nussbrot und getrockneten Feigen,  
Zwiebeln-Walnüssen-Honig Kompott*  
€ 16,00

*Dessert:*

*Tiramisù*

*Tiramisù*  
€ 7,00

*Tortino al Cioccolato*

*Chocolate cake*  
*Schokoladenkuchen*  
€ 8,00

*Semifreddo all'Amaretto*

*"Amaretto" Parfait*  
*Amarettoparfait*  
€ 7,00

*Mosaico di Frutta Fresca*

*Fruit Salad*  
*Obstsalat*  
€ 8,00

*Cantucci Pratesi con Vin Santo "Tenuta Frescobaldi"*

*Cantucci Biscuits mit "Vin Santo Tenuta Frescobaldi"*  
€ 10,00