

## Pizze

<b>FOCACCIA DELLA NONNA</b> <i>Focaccia delgada con salsa de tomate y aceitunas negras o romero y cebolla</i>	\$130
<b>MARGHERITA</b> <i>Salsa de tomate y mozzarella</i>	\$190
<b>ITALIANA</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, salami, pepperoni, jamón, salchicha italiana y tocino</i>	\$260
<b>BURRATA E SALSICCIA</b> <i>Salsa de tomate, burrata fresca, salchicha italiana, cebolla morada y arúgula</i>	\$260
<b>TARTUFO</b> <i>Base blanca de tres quesos y trufa, cebolla caramelizada y champiñones</i>	\$260
<b>LA TERRAZZA</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, salami, champiñones, pimienta verde y cebolla</i>	\$220
<b>ROMA</b> <i>Pesto, mozzarella, tomates cherry, tomates deshidratados y piñones</i>	\$240
<b>SAPORE DI MARE</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, calamares, camarones y mejillones</i>	\$280
<b>CAPRESE</b> <i>Rodajas de jitomate, queso mozzarella fresco y albahaca</i>	\$260
<b>SAN DANIELE</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, prosciutto y arúgula</i>	\$260
<b>4 STAGIONI</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, aceituna, champiñon y alcachofa (ingredientes mixtos o por separado)</i>	\$220
<b>4 FORMAGGI</b> <i>Salsa de tomate y una combinación de cuatro quesos</i>	\$230
<b>PEPPERONI</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni</i>	\$220
<b>HAWAIANA</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón y piña</i>	\$210
<b>CALZONE DI PROSCIUTTO COTTO</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella y jamón</i>	\$210

**LA TERRAZZA**  
 **DI ROMA**

**RISTORANTE ITALIANO**

EST 1993

LA COCINA ITALIANA ES LA COMBINACIÓN DE DOS ARTES,  
EL ARTE DE COCINAR Y EL ARTE DE COMER.



## Antipasti

<b>BRUSCHETTA POMODORO</b> <i>Pan de la casa con tomate fresco, albahaca, ajo y aceite de oliva</i> <i>Con aceituna negra +\$30</i>	\$150
<b>BRUSCHETTA BURRATA E FICHI</b> <i>Pan de la casa con queso burrata, higo, tomate cherry, piñon y arúgula</i>	\$250
<b>BURRATA, POMODORINI E PROSCIUTTO</b> <i>Burrata fresca con prosciutto, arúgula y tomates cherry</i>	\$280
<b>ARANCINI AL TARTUFO</b> <i>Croquetas de risotto con hongo portobello, trufa y queso mozzarella</i>	\$230
<b>CALAMARI FRITTI</b> <i>Calamares fritos a la romana</i>	\$250
<b>COZZE ALLA MARINARA</b> <i>Mejillones al vino blanco, tomate, ajo y perejil</i>	\$260
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> <i>Salmón ahumado con aceite de oliva, limón, pimienta y alcaparras</i>	\$300
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> <i>Láminas finas de filete de res en crudo con arúgula y queso parmesano</i>	\$270
<b>CARPACCIO DI BETABEL</b> <i>Láminas de betabel con queso de cabra, arúgula, nuez y reducción de vinagre balsámico</i>	\$210
<b>CARPACCIO DI TONNO</b> <i>Láminas finas de atún con una vinagreta de aceite de oliva, alcaparras y albahaca</i>	\$260

## Insalate

<b>CAPRESE</b> <i>Mozzarella fresca con rebanadas de tomate y aderezo de albahaca</i>	\$230
<b>CAESAR</b> <i>Nuestra tradicional ensalada de la casa</i>	\$170
<b>SPINACI, CAPRINO E NOCI</b> <i>Ensalada de espinacas, queso de cabra, nuez, crutones a la parmesana y vinagreta de fresa</i>	\$190
<b>RUCOLA E PERA</b> <i>Ensalada de arúgula con pera, queso parmesano, nuez y vinagreta de balsámico</i>	\$200
<b>GRECA</b> <i>Tomate cherry, pepino, cebolla morada, pimienta, aceituna negra y queso feta</i>	\$210

## Zuppe

<b>ZUPPA MINISTRONE</b> <i>Sopa italiana de verduras y pasta</i>	\$170
<b>PASTA E FAGIOLI</b> <i>Sopa tradicional italiana de pasta y frijoles</i> <i>Con salchicha italiana +\$30</i>	\$170

## Risotto

<b>FUNGUI PORCINI</b> <i>Hongo porcini, portobello y champiñon con queso parmesano</i>	\$300
<b>SAPORE DI MARE</b> <i>Camarones, mejillones y almejas con vino blanco y queso parmesano</i>	\$350

## Paste Fatte In Casa

<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> <i>Lasagna de berenjena con salsa de tomate, mozzarella y parmesano</i>	\$250
<b>LASAGNA AL FORNO</b> <i>Pasta fresca al horno, con salsa bechamel, bolognesa y queso parmesano</i>	\$290
<b>RAVIOLI DI SPINACI</b> <i>Pasta fresca rellena de queso ricotta y espinacas, en salsa rosa y tomates cherry</i>	\$230
<b>AGNOLOTTI AL TARTUFO</b> <i>Rellenos de hongo portobello y queso gouda, en salsa cremosa a la trufa</i>	\$300
<b>GNOCCHI ALLA SICILIANA</b> <i>Gnocchi, camarones, aceitunas negras, alcaparras y tomates cherry al vino blanco</i>	\$310

## Paste

<b>PENNE ALL' ARRABIATA</b> <i>Salsa de tomate, ajo, peperoncino y tomates cherry</i>	\$230
<b>PENNE ALLA VODKA</b> <i>Salsa rosa, tocino y un toque de vodka</i>	\$250
<b>SPAGUETTI AL PESTO</b> <i>Pesto de albahaca y pistache, con queso burrata</i>	\$290
<b>PENNE POSITANO</b> <i>Calabacita, tomate cherry, pimienta morrón y queso de cabra</i>	\$250
<b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> <i>La tradicional salsa de tomate y carne</i>	\$290
<b>SPAGHETTI AL CARTOCCIO</b> <i>Empapelada y horneada con salsa de tomate, camarones, calamares, almejas, mejillones y champiñones</i>	\$380
<b>FETTUCCINE GAMBERI E LIMONE</b> <i>Camarones, salsa blanca al limón y perejil</i>	\$360
<b>FETUCCINE ALFREDO</b> <i>Salsa a base de crema, mantequilla y queso parmesano</i>	\$250
<b>LINGUINE ROMOLO</b> <i>Camarones, champiñones, chícharos y salsa de tomate</i>	\$310
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b> <i>Almejas, ajo y perejil al vino blanco</i>	\$280
<b>FETUCCINE ALLA CARBONARA</b> <i>Salsa elaborada con crema, huevo, tocino y queso parmesano</i>	\$270
<b>RIGATONI AL TARTUFO</b> <i>Salsa de trufa, mezcla de hongos y un toque de crema</i>	\$320
<b>RIGATONI RAFAELLO</b> <i>Salchicha italiana, salsa de tomate, pimienta morrón y un toque de crema</i>	\$270

## Secondi

<b>FILETTO DI PESCE BELLA VISTA</b> 200 grs <i>Filete de pescado en salsa de tomate y albahaca, con vegetales y papa al romero</i>	\$360
<b>FILETTO DI PESCE PORTOFINO</b> 200 grs <i>Filete de pescado con salsa de alcaparras y crema, sobre una cama de pasta</i>	\$380
<b>SALMONE AL CURRY</b> 200 grs <i>Salmón con salsa de curry, acompañado de espárragos y puré de papas</i>	\$410
<b>GAMBERI AL VINO BLANCO</b> 180 grs <i>Camarones salteados al vino blanco, con tomates cherry, espárragos y puré de papas</i>	\$380
<b>POLLO ALLA TOSCANA</b> <i>Pechuga de pollo con salsa cremosa de tomate deshidratado, queso parmesano y hierbas finas, acompañado de puré de papas y tomate asado al horno</i>	\$310
<b>POLLO ALLA PIZZAIOLA</b> 200 grs <i>Milanesa de pollo con salsa de tomate y queso mozzarella gratinado, servida con papas al romero</i>	\$310
<b>MARE E MONTI</b> 190 grs <i>Combinación de filete de res y camarones con salsa de vino Marsala, acompañado de espárragos y puré de papas</i>	\$440
<b>SCALOPPINE AL LIMONE</b> 200 grs <i>Escalopos de res al limón, con vegetales y papas al romero</i>	\$350
<b>FILETTO AI TRE PEPI</b> 200 grs <i>Medallones de filete de res con salsa de pimienta y vino tinto, con espárragos y puré de papa</i>	\$450
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE</b> 200 grs <i>Milanesa de filete servida con papas al romero y ensalada de tomate</i>	\$350
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> 350 grs <i>New York fileteado acompañado de arúgula, lajas de queso parmesano y papas al romero</i>	\$630

## Pizze

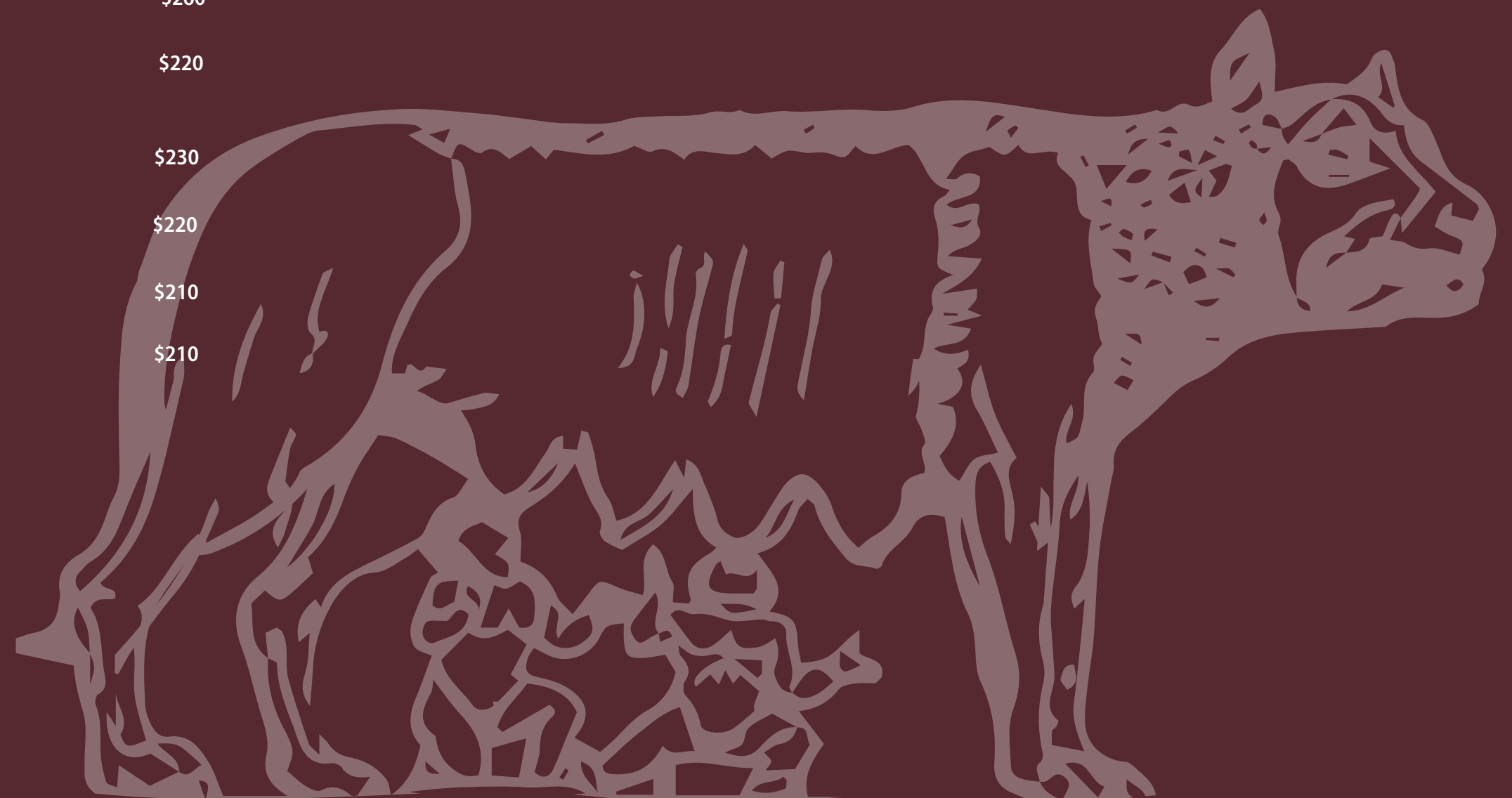
<b>FOCACCIA DELLA NONNA</b> <i>Thin focaccia bread, with your choice of tomato sauce and black olives, or rosemary and onions</i>	\$130
<b>MARGHERITA</b> <i>Tomato sauce and mozzarella cheese</i>	\$190
<b>ITALIANA</b> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, salami, pepperoni, ham, Italian sausage and bacon</i>	\$260
<b>BURRATA E SALSICCIA</b> <i>Tomato sauce, fresh burrata, Italian sausage, red onions and arugula</i>	\$260
<b>TARTUFO</b> <i>White based, made of three cheeses and truffle, topped with mushrooms and caramelized onions</i>	\$260
<b>LA TERRAZZA</b> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, salami, mushrooms, green peppers and onions</i>	\$220
<b>ROMA</b> <i>Pesto sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes and pine nuts</i>	\$240
<b>SAPORE DI MARE</b> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, calamari, shrimps and mussels</i>	\$280
<b>CAPRESE</b> <i>Tomato slices, fresh mozzarella and basil</i>	\$260
<b>SAN DANIELE</b> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto and arugula</i>	\$260
<b>4 STAGIONI</b> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, olives, mushrooms and artichokes (mixed ingredients upon request)</i>	\$220
<b>4 FORMAGGI</b> <i>Tomato sauce and four cheeses</i>	\$230
<b>PEPPERONI</b> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni</i>	\$220
<b>HAWAIANA</b> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and pineapple</i>	\$210
<b>CALZONE DI PROSCIUTTO COTTO</b> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and ham</i>	\$210

**LA TERRAZZA**  
 **DI ROMA**

RISTORANTE ITALIANO

EST 1993

ITALIAN CUISINE IS THE COMBINATION OF 2 ARTS,  
THE ART OF COOKING AND THE ART OF EATING.



## Antipasti

<b>BRUSCHETTA POMODORO</b> <i>Homemade bread with fresh tomato, basil, garlic and olive oil</i> <i>With black olives +\$30</i>	\$150
<b>BRUSCHETTA BURRATA E FICHI</b> <i>Homemade bread with Burrata cheese, fig, cherry tomatoes, pine nuts and arugula</i>	\$250
<b>BURRATA, POMODORINI E PROSCIUTTO</b> <i>Fresh Burrata cheese with prosciutto, arugula and cherry tomatoes</i>	\$280
<b>ARANCINI AL TARTUFO</b> <i>Fried rice balls stuffed with Portobello, black truffle and mozzarella cheese</i>	\$230
<b>CALAMARI FRITTI</b> <i>Authentic roman fried calamari</i>	\$250
<b>COZZE ALLA MARINARA</b> <i>Fresh mussels cooked with white wine, tomato, garlic and parsley</i>	\$260
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> <i>Smoked salmon with olive oil, lemon, pepper and capers</i>	\$300
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> <i>Thin slices of beef with arugula and Parmesan cheese</i>	\$270
<b>CARPACCIO DI BETABEL</b> <i>Thin slices of beetroot with goat cheese, arugula, walnuts and a balsamic vinaigrette</i>	\$210
<b>CARPACCIO DI TONNO</b> <i>Thin slices of fresh tuna with an olive oil, basil and capers vinaigrette</i>	\$260

## Insalate

<b>CAPRESE</b> <i>Fresh mozzarella with tomato slices and a basil dressing</i>	\$230
<b>CAESAR</b> <i>Traditional Caesar salad with a homemade dressing</i>	\$170
<b>SPINACI, CAPRINO E NOCI</b> <i>Spinach salad with goat cheese and walnuts, finished with a strawberry dressing and Parmesan croutons</i>	\$190
<b>RUCOLA E PERA</b> <i>Arugula salad with pear, Parmesan cheese, walnuts and a balsamic vinaigrette</i>	\$200
<b>GRECA</b> <i>Cherry tomatoes, cucumber, red onion, green bell pepper, black olives and feta cheese</i>	\$210

## Zuppe

<b>ZUPPA MINISTRONE</b> <i>Italian vegetable and pasta soup</i>	\$170
<b>PASTA E FAGIOLI</b> <i>Traditional Italian pasta and bean soup</i> <i>With Italian sausage +\$30</i>	\$170

## Risotto

<b>FUNGUI PORCINI</b> <i>Porcini, portobello and champignon mushrooms with Parmesan cheese</i>	\$300
<b>SAPORE DI MARE</b> <i>Shrimps, mussels and clams with white wine and Parmesan cheese</i>	\$350

## Paste Fatte In Casa

<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> <i>Eggplant lasagna, with tomato sauce, mozzarella and Parmesan cheese</i>	\$250
<b>LASAGNA AL FORNO</b> <i>Our traditional bolognese lasagna with bechamel sauce and Parmesan cheese</i>	\$290
<b>RAVIOLI DI SPINACI</b> <i>Homemade pasta filled with ricotta cheese and spinach, with a tomato and cream sauce and cherry tomatoes</i>	\$230
<b>AGNOLOTTI AL TARTUFO</b> <i>Homemade pasta stuffed with Portobello mushrooms and gouda cheese, in a cream and truffle sauce</i>	\$300
<b>GNOCCHI ALLA SICILIANA</b> <i>Gnocchi, shrimps, black olives, capers and cherry tomatoes in a white wine sauce</i>	\$310

## Paste

<b>PENNE ALL' ARRABIATA</b> <i>Spicy tomato sauce with garlic, pepperoncino and cherry tomatoes</i>	\$230
<b>PENNE ALLA VODKA</b> <i>Pink sauce with bacon, and a touch of vodka</i>	\$250
<b>SPAGUETTI AL PESTO</b> <i>Basil and pistachio pesto with Burrata cheese</i>	\$290
<b>PENNE POSITANO</b> <i>Zucchini, cherry tomatoes, red bell pepper and goat cheese</i>	\$250
<b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> <i>Traditional meat and tomato sauce</i>	\$290
<b>SPAGHETTI AL CARTOCCIO</b> <i>Shrimps, mussels, calamari, clams and mushrooms with tomato sauce, wrapped in foil and cooked in the oven</i>	\$380
<b>FETTUCCINE GAMBERI E LIMONE</b> <i>Shrimp pasta with a lemon white sauce</i>	\$360
<b>FETTUCCINE ALFREDO</b> <i>Cream, butter, and Parmesan cheese</i>	\$250
<b>LINGUINE ROMOLO</b> <i>Shrimps, mushrooms, peas and fresh tomato sauce</i>	\$310
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b> <i>Fresh clams, garlic, parsley and white wine</i>	\$280
<b>FETTUCCINE ALLA CARBONARA</b> <i>Bacon, egg, cream and Parmesan cheese</i>	\$270
<b>RIGATONI AL TARTUFO</b> <i>Truffle sauce, mushrooms and a touch of cream</i>	\$320
<b>RIGATONI RAFAELLO</b> <i>Italian sausage, red bell pepper, fresh tomato sauce and a touch of cream</i>	\$270

## Secondi

<b>FILETTO DI PESCE BELLA VISTA</b> 200 grs <i>Fish fillet with a tomato, basil and pepperoncino sauce, served with vegetables and rosemary potatoes</i>	\$360
<b>FILETTO DI PESCE PORTOFINO</b> 200 grs <i>Fish fillet with a creamy caper sauce, served over a layer of fettuccine</i>	\$380
<b>SALMONE AL CURRY</b> 200 grs <i>Salmon fillet with curry sauce, over a layer of roasted asparagus and Parmesan mashed potatoes</i>	\$410
<b>GAMBERI AL VINO BLANCO</b> 180 grs <i>Shrimps sautéed in a white wine sauce, with cherry tomatoes, asparagus and Parmesan mashed potatoes</i>	\$380
<b>POLLO ALLA TOSCANA</b> <i>Chicken breast in a creamy sun-dried tomato, Parmesan cheese and fine herb sauce, served with mashed potatoes and an oven roasted tomato.</i>	\$310
<b>POLLO ALLA PIZZAIOLA</b> 200 grs <i>Breaded chicken cutlet with tomato sauce and mozzarella cheese, served with rosemary potatoes</i>	\$310
<b>MARE E MONTI</b> 190 grs <i>Beef fillet and shrimps with a Marsala red wine sauce, served with Parmesan mashed potatoes and asparagus</i>	\$440
<b>SCALOPPINE AL LIMONE</b> 200 grs <i>Beef scaloppine with a butter and lime sauce, served with vegetables and rosemary potatoes</i>	\$350
<b>FILETTO AI TRE PEPI</b> 200 grs <i>Beef medallions in a pepper cabernet sauce, with asparagus and Parmesan mashed potatoes</i>	\$450
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE</b> 200 grs <i>Breaded beef cutlet with rosemary potatoes and tomato salad</i>	\$350
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> 350 grs <i>Sliced New York steak served with arugula, Parmesan cheese and rosemary potatoes</i>	\$630