

BENVENUTI DA



I NOSTRI FORNITORI





MENU'



LA NOSTRA STORIA

Una terrazza sull'Appennino. Una storia di famiglia. Una promessa che continua.

Nel cuore dell'Appennino modenese, affacciati sulle colline di Montese, due fratelli Anselmo e Arnaldo Picchioni, insieme alle rispettive mogli, posero nel 1959 le fondamenta di un sogno: il Ristorante La Terrazza e l'Hotel Miramonti.

Fu l'inizio di una storia fatta di ospitalità autentica, di tavole imbandite con orgoglio, e di una cucina che parlava la lingua della terra: quella delle paste tirate a mano, dei funghi raccolti nei boschi, della patata di Montese, del Parmigiano stagionato in montagna.

Oggi, più di sessant'anni dopo, Leonardo, Ugo ed Elisabetta Picchioni raccolgono con passione l'eredità di famiglia. Alla guida de La Terrazza, custodiscono la memoria di quelle origini e la fanno evolvere, giorno dopo giorno, con rispetto e visione.

Ogni piatto racconta una storia, ogni bicchiere celebra un legame con la nostra terra. E quella terrazza, che da sempre guarda l'orizzonte è ancora lì: ad accogliere chi arriva, a salutare chi riparte, a custodire ricordi che si fanno parte di chi li vive.

**Benvenuti a La Terrazza.
Qui la famiglia Picchioni vi accoglie dal 1959.**

ANTIPASTI



URAMAKI DI GAMBERO CROCCANTE E AVOCADO, CON GUACAMOLE E SALSA DI SOIA - 12€

i classici rotolini di riso giapponesi, qui proposti con gambero fritto in tempura e avocado cremoso, un antipasto fresco che porta un tocco internazionale sulla nostra tavola di montagna.

CROSTINO GOURMET CON MELA VERDE AL BRANDY E FINOCCHIONA TOSCANA - 12€

pane casereccio dorato, finocchiona toscana dal sapore deciso e mela verde sfumata al brandy.



TARTARE DI MANZO IRLANDESE, VERDURINE DI STAGIONE CROCCANTI, SALSA PONZU E TUORLO MARINATO - 18€

carne selezionata servita cruda per esaltarne la purezza, accompagnata da verdure fresche dei nostri campi, salsa ponzu e tuorlo d'uovo marinato.

CANNOLO CROCCANTE DI PARMIGIANA DI MELANZANE - 9€

un cannolo salato farcito con la morbidezza della melanzana alla parmigiana, un omaggio alla cucina italiana tradizionale.



PRIMI PIATTI

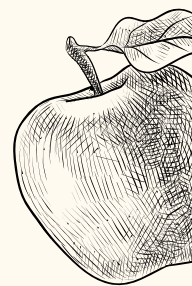


FETTUCCINE DI CASTAGNE CON STRACOTTO D'ANATRA E FUNGHI PORCINI – 16€

pasta fresca fatta in casa con farina di castagne, stracotto d'anatra e porcini dell'Appennino: un piatto che sa di autunno e tradizione.

RISOTTO AL ROQUEFORT, CONCASSÉ DI MELE AL CALVADOS E PERLE DI MIELE D'ACACIA – 14€

un risotto cremoso che unisce la forza del Roquefort alla dolcezza delle mele al Calvados.



PAPPARDELLA DI ZUCCA AL BURRO FRANCESE ALL'AGLIO ORSINO, CON CRUDO DI GAMBERI ROSSI E PANE AROMATICO – 20€

pappardelle fatte a mano con zucca dei nostri orti, arricchite dal burro francese profumato all'aglio orsino. Il crudo dei gamberi rossi porta freschezza e raffinatezza.

TORTELLACCI VERDI AL CUORE DI RICOTTA DEL CASARO, PANCETTA AFFUMICATA, SPINACINI E RICOTTA SALATA – 15€

pasta fresca ripiena di ricotta artigianale, servita con pancetta affumicata nostrana e spinacini freschi: un piatto ricco di carattere e tradizione.





PASSATELLI ASCIUTTI AI FUNGHI PORCINI, FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA – 16€

passatelli emiliani nella versione asciutta, avvolti dal profumo dei porcini e dalla cremosità del Parmigiano delle nostre montagne.

TORTELLINI IN BRODO CLASSICI – 16€

il piatto simbolo dell'Emilia, servito nel brodo caldo come da generazioni: autentico e intramontabile.



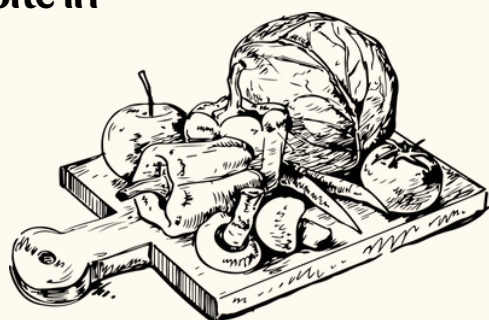
TORTELLINI SENZA GLUTINE, IN BRODO O ALLA PANNA – 16€

a nostra tradizione dei tortellini resa accessibile anche a chi sceglie il senza glutine, senza rinunciare al gusto.

PIATTI VEGETARIANI

INVOLTINO DI VERDURINE IN SFOGLIA DI RISO E FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA – 14€

un piatto leggero e raffinato: verdure fresche avvolte in sfoglia di riso, adagiate su una morbida fonduta di Parmigiano.



SECONDI PIATTI

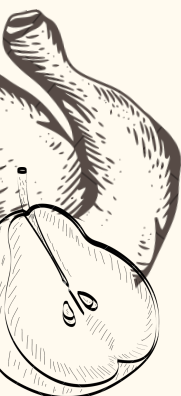


CUBOTTI DI FILETTO DI VITELLO CROCCANTI, CIPOLLINA STUFATA E MAIONESE AGLI AGRUMI – 24€

bocconcini di vitello con crosta dorata, serviti con cipolla dolce stufata e una leggera maionese agli agrumi che dona freschezza.

FLAG STEAK DI BISONTE CANADESE CON PATATA AMERICANA AL BURRO E PROFUMO DI MAGGIORANA – 27€

un taglio succoso e deciso, accompagnato dalla morbidezza della patata americana e dalle note aromatiche della maggiorana.

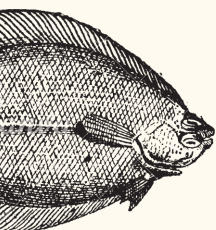
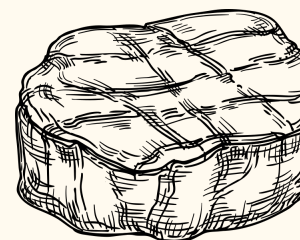


COSCIOTTO DI CAPRIOLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI CAVOLETTI DI BRUXELLES E PERE AL PORTO – 22€

un taglio pregiato di selvaggina delle nostre montagne, cotto lentamente a bassa temperatura, la crema di cavoletti di Bruxelles dona carattere, mentre le pere caramellate portano dolcezza.

FILETTO DI MANZO IRLANDESE ALLA GIULIO CESARE – 27€

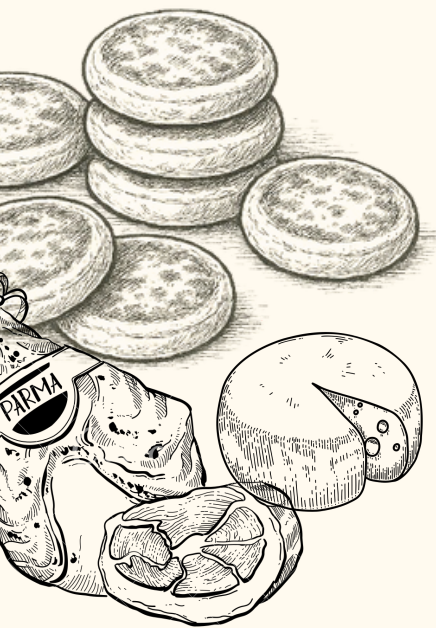
carne di prima scelta dall'Irlanda, passata sulla griglia, quindi avvolta nella pancetta e cotta lentamente in forno. Accompagnata da crema al parmigiano di montagna.



FILETTO DI ROMBO CHIODATO ALL'ANETO, CROSTONE DI PANE CASARECCIO E TRILOGIA DI POMODORINI – 26€

un secondo di mare dalla carne soda e delicata, arricchito dall'aneto e accompagnato da pane casereccio e tre varietà di pomodorini.

SPECIALITA' LOCALI



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI DEL TERRITORIO - 18€

prosciutto "consorzio di Modena", capocollo, salame di cinghiale, salsiccia passita, mortadella di Bologna IGP, serviti con 4 crescentine (tigelle) montanare: il gusto autentico della nostra terra.

INSALATE, CONTORNI E VERDURE

INSALATA DEL BOSCO - 12€

iceberg, champignon, more, mirtilli, cavolo viola, scaglie di parmigiano e yogurt: un'insalata fresca che richiama i profumi del sottobosco.

PATATE FRITTE RUSTICHE - 5€

dorate e croccanti, come cucinate nelle case di montagna.

PATATE "CRUNCH" (PATATA SOFFIATA CROCCANTE) - 6€

leggere e croccanti, una variante originale e sfiziosa alle classiche patate.

ZUCCHINE, MELANZANE E ZUCCA GRIGLIATA - 8€

un tris di verdure di stagione, cotte semplicemente alla griglia per esaltarne il sapore naturale.

FRITTO MISTO



FUNGHI PORCINI, ZUCCHINE E CREMA FRITTA – 10€

un fritto dorato e croccante che celebra i sapori tipici della nostra cucina di montagna.

GOLOSITA'

I NOSTRI DOLCI DEL GIORNO – 6€

creazioni quotidiane della nostra pasticceria, ispirate alla stagione e alla tradizione familiare.

RISTORANTE
la Terrazza

Informazioni sugli Allergeni

La salute dei nostri ospiti è la nostra priorità. Per informazioni su allergeni e intolleranze alimentari, il nostro personale è a disposizione per fornire tutti i dettagli sui nostri piatti. Nota: alcuni piatti potrebbero contenere tracce di allergeni a causa della preparazione in cucina.

Allergen Information

Your health is our priority. For information on allergens and food intolerances, our staff is happy to assist with details about our dishes. Please note: some dishes may contain traces of allergens due to kitchen preparation.

GRAZIE PER AVERCI SCELTO !

Il vostro tempo con noi è prezioso. Condividete la vostra esperienza su TripAdvisor/The Fork/Instagram per aiutarci a crescere e a far conoscere i sapori di Montese!

Seguici sui social:

Instagram: ristorante_laterrazza - Facebook: ristorante la terrazza
TikTok: ristorante_laterrazza

Wi-Fi:

Rete: Hotel Miramonti - Password: Miramonti2022

 Contatti:

Telefono: 338.811.14.14 - 338.311.80.57

Email: laterrazza.montese@gmail.com

Sito: www.hotel-ristorante-miramonti.com