



# TERRAZZA FOGLIANO

CAFFE' MIXOLOGY CUCINA MUSICA



# MENU

La Terrazza Fogliano vi invita a scoprire una cucina contemporanea raffinata dove le eccellenze dell'Agro Pontino incontrano sfumature internazionali. Il nostro Team, attento e appassionato, si impegna a superare ogni vostra aspettativa, garantendo un'esperienza culinaria autentica e memorabile dove la cura dei dettagli e il comfort sono al centro di ogni gesto.

La Terrazza Fogliano invites you to discover a refined contemporary cuisine, where the excellence of Agro Pontino meets international nuances.

Our attentive and passionate team is dedicated to exceeding your every expectation, ensuring an authentic and memorable culinary experience, with meticulous attention to detail and comfort at the heart of every gesture.

Il Fogliano Hotel New Life



LA NOSTRA  
CANTINA



DRINK LIST



EVENTI  
DEL MESE



## L'APERITIVO IN TERRAZZA

<b>PORPORA DI GAMBERI</b>	6
Cardamomo, Zenzero, Paprika, Panko, Mayo alla Sriracha Prawns, Cardamom, Ginger, Paprika, Sriracha Mayo (1,2,3,12)	
<b>DUO SPECIAL BUN "MINI BURGER"</b>	12
- Bun Hamburger di Manzo, Peperoni ripassati, crema di Porri e Scamorza piastrata - Bun Beef Burger, Mashed Peppers, Creamed Leeks and Plated Scamorza Cheese (1,3,7) - Hamburger Vegetale, Mayo alla Curcuma, Lattughino e Cheddar - Vegetable Burger, Turmeric Mayo, Lettuce and Cheddar (1,3,7)	
<b>FISH &amp; CHIPS 4PZ</b>	12
Fish & Chips (4 pcs.) (1,3,4,5,7,8)	
<b>ANTIPASTO LA TERRAZZA</b>	20
Tagliere di Salumi e Formaggi dell'Agro Pontino, Ricotta di Bufala, Olive di Gaeta, Gnocco fritto Agro Pontino charcuterie, buffalo ricotta cheese, olives from Gaeta and fried gnocco (1,7)	
<b>FRITTO MISTO NAPOLETANO</b>	14
Polpetta di pesce al gazpacho speziato, mozzarella in carrozza e alici, arancino al ragù, chips di zucca e montanara Spicy gazpacho fishball, mozzarella in carrozza and anchovies, arancino with ragout, pumpkin chips and montanara (1,3,4,6,7)	
<b>FOCACCIA CON SFOGLIE DI PATATE, SCAMORZA, CREMA DI RICOTTA POMODORI SECCHI SPECK E CIPOLLA ARROSTITA</b>	12
Focaccia with Potato Sheets, Scamorza Cheese, Dried Tomatoes, Speck, and Roasted Onion (1,7)	
<b>HOSOMAKI SALMONE E PHILADELPHIA 8PZ</b>	10
Hosomaki in Tempura con Salmone e Philadelphia Hosomaki Fried with salmon and philadelphia (1,4,6,7,8,11)	
<b>CULURGIONES DI PATATE CON FONDUTA DI PECORINO AL TARTUFO 5PZ</b>	12
Potatoes Culurgiones with pecorino cheese fondue and truffle (1,7)	
<b>ALICI DEL CANTABRICO CON BURRATA E CROSTINI</b>	12
Crostini bread, burrata cheese and anchoives from cantabria (1,4,7)	





## ETHAGERE

PER DUE PERSONE  
60

**INSALATA DI MARE**  
Seafood salad

**INSALATA DI POLPO**  
Octopus salad

**HOSOMAKI DI SALMONE E PHILADELPHIA**  
Fried hosomaki with salmon and philadelphia

**PORPORA DI GAMBERI**  
Prawns, cardamom, ginger, paprika, panko, sriracha mayo

**FRITTURA DI CALAMARI LIME E PEPERONCINO**  
Fried squid with lime and chilli

**CULURGIONES DI PATATE  
CON FONDUTA DI PECORINO E TARTUFO**  
Potatoes Culurgiones with pecorino cheese fondue and truffle

**MOSCARDINI ALLA LUCIANA**  
Baby octopus "alla Luciana" style

**CANNOLO DI MELANZANA, RIPIENA DI PESCE SPADA  
SU CREMA DI PATATE E MENTA CHIPS**  
Aubergine cannolo, filled with swordfish on potatoes cream and mint chips

## ETHAGERE CRUDI E COTTI

PER DUE PERSONE  
90

**CRUDO DI GAMBERO ALLA  
CAPRESE**  
Caprese-style raw prawns

**TARTARE DI RICCIOLA**  
Amberjack tartare

**SASHIMI DI TONNO**  
Tuna Sashimi

**OSTRICA**  
Oyster

**INSALATA DI MARE**  
Seafood salad

**JULIENNE DI CALAMARI, CREMA DI  
ZUCCA, FUNGHI CARDONCELLI E NOCCIOLE  
TOSTATE**

Squid, mushrooms, pumpkin cream and roasted hazelnuts

**MOSCARDINI ALLA LUCIANA**  
Baby octopus "alla Luciana" style

**SCAMPO OLIO, LIMONE E TIMO**  
Langoustine with olive oil, lemon, and thyme



## CRUDI

### PLATEAU DI CRUDI

Ostrica, Gambero Rosso, Scampo, Tonno, Ricciola (2,4,14)  
Oyster, Red Prawn, Langoustine, Tuna, Amberjack

40

### OSTRICHE GILLARDEAU

Oysters (14)

7 € pz

### SCAMPI DI SICILIA

Sicialian Langoustine (2)

7 € pz

### GAMBERI ROSSI

Red Prawns (2)

7 € pz

## ANTIPASTI

### JULIENNE DI CALAMARI, FUNGHI CARDONCELLI, CREMA DI ZUCCA E NOCCIOLE TOSTATE

Squid, mushrooms, pumpkin cream and roasted hazelnuts (4,7,8,12)

16

### SAUTÉ DI FRUTTI DI MARE, POLPO E 'NDUJA

Sauté di Molluschi, Pachino e Crostini di Pane

Mussels and Clams sauté, Pachino and Bread Croutons (1,12,14)

26

### INSALATA DI MARE

Polpo, Calamaro, Seppia, Gamberi, Salmone, Sedano, Ravanello, Carote, Evo  
Octopus, Squid, Cuttlefish, Prawns, Salmon, Celery, Radish, Carrots, Evo (2,4,9,12,14)

18

### POLPO E PATATE, OLIVE NERE E POLVERE DI PREZZEMOLO

Octopus and potatoes, black olives and parsley powder (1,4,9,12)

18

### CHEESECAKE AL SALMONE

Pane aromatizzato, crema di formaggio, salmone marinato, erbe aromatiche  
Flavoured bread, cream cheese, marinated salmon, herbs (1,4,7)

16

### TARTARE DI RICCIOLA, GAZPACHO DI POMODORO PANE CROCCANTE E GEL DI BURRATA

Amberjack tartare, tomato gazpacho, crispy bread and burrata cheese gel (1,4,8,9)

18

### CANNOLO DI MELANZANA RIPIENA DI PESCE SPADA SU CREMA DI PATATE E MENTA CHIPS

Aubergine cannolo, filled with swordfish on potatoes cream and mint chips (1,3,4)

16

### MOSCARDINI ALLA LUCIANA E CROSTONE AROMATIZZATO

Octopus, tomato sauce, olives and herbs (1,4,9)

16





## PRIMI

<b>QUADROTTO DI DENTICE CON GAZPACHO CALDO CREMA DI PISELLI E PISELLI CROCCANTI</b>	20
Pasta stuffed with dentex, hot gazpacho, cream of peas and crispy peas (1,3,4)	
<b>TONNARELLI AL POLPO, ZUCCA, POMODORO CONFIT E PECORINO CRUMBLE</b>	18
Tonnarello pasta with Luciana-style baby octopus, pecorino crumble (1,3,4,7,9)	
<b>CHICCHE DI PATATE, ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA, SPECK E FONTINA</b>	16
Gnocchi with zucchini, flowers, speck, and fontina (1,3,7)	
<b>LINGUINE CACIO E PEPE, CRUDO DI GAMBERO ROSSO E LA SUA ESSENZA</b>	20
Linguine with cacio e pepe, raw red prawns and their essence (1,2,7,9)	
<b>RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI</b>	18
Risotto with scampi cream (2,7,9)	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI</b>	20
Spaghetti with clams (1,4,12,14)	
<b>CREMA DI ZUCCA, NOCCIOLE TOSTATE, CROSTINI DI PANE CRUMBLE DI PATANEGRA</b>	16
Cream of pumpkin, toasted hazelnuts, bread croutons and patanegra crumble (1,8)	

## SECONDI

<b>POLPO ALLA BRACE, CREMA DI CECI, CECI CROCCANTI E ZUCCA ARROSTO</b>	20
Grilled octopus, celery cream and wild chicory (14)	
<b>GRIGLIATA DI PESCE</b>	30
Scampi, Gamberi, Polpo, Orata, Calamaro Mix grill platter with Langoustine, Prawns, Octopus, Seabream Squid (2,4,12,14)	
<b>TATAKI DI TONNO AL SESAMO CON SALSA TONNATA E CIPOLLA DI TROPEA FERMENTATA ALLO CHARRY</b>	20
Sesame tuna tataki with tuna sauce and onion with charry (3,4,11,12)	
<b>FRITTURA NEW LIFE</b>	20
Gamberi, Calamari, Alici, e Chips di Alghe Prawns, Squid, Anchovies and seaweed chips (1,2,3,4,5,12,14)	
<b>TRANCIO DI ORATA, BULL DI TOPINAMBUR E CHIPS DI RISO</b>	18
Sea bream, rice chips, Jerusalem artichokes (1,3,4,7)	
<b>TAGLIATA DI MANZO, CREMA DI FUNGHI E TARTUFO</b>	25
Beef steak with rucola, tomatoes and parmesan chunks (250gr.) (7)	
<b>PESCATO DEL GIORNO</b>	7 l'etto
Catch of the day ( €7 for 100gr. ) (4)	
<b>SPIGOLA</b> ( alla griglia / al forno / al sale ) con patate arrosto	
<b>ORATA</b> ( alla griglia / al forno / al sale ) con patate arrosto	
<b>ROMBO</b> al forno con patate arrosto	
Sea bass / Sea Bream / Turbot crunchy potatoes crust or grilled or oven baked ok baked in salt (4)	

# POKÉ

## 14

### POKÈ DI SALMONE

Riso Basmati, Salmone, Avocado, Verza Viola, Edamame, Olive Taggiasche, Feta, Cetriolo, Mayonese allo Yogurt e Insalata Lollo  
Basmati Rice, Salmon, Avocado, Edamame, Feta cheese, Cucumber, Taggiasca Olives, Yoghurt Mayonnaise and Lollo Salad (3,4,6,7)

### POKÈ DI POLLO

Riso Basmati, Pollo arrosto, Avocado, Verza Viola, Edamame, Olive Taggiasche, Feta, Cetriolo, Mayonese allo Yogurt e Insalata Lollo  
Basmati Rice, Chicken, Avocado, Edamame, Feta cheese, Cucumber, Taggiasca Olives, Yoghurt Mayonnaise and Lollo Salad (1,3,4,6,7)

## CONTORNI

<b>TIMBALLO DI ZUCCA</b> Mozzarella, Speck, Noci, Parmigiano Mozzarella, Speck, Walnuts, Parmesan (7,8)	8
<b>INSALATA D'AUTUNNO</b> Lattughino, mela rossa, melograno e noci Lettuce, red apple, pomegranate and walnuts (8)	8
<b>VERDURA COTTA DI STAGIONE RIPASSATA</b> Season Vegetables	8
<b>RICCIOLINA CON CRUMBLE DI OLIVE, NOCI E POMODORINI SEMIDRY</b> Endive with olives crumble, walnuts and semidry tomatoes (8)	8
<b>PATATE FRITTE</b> French Fries (1,5)	5
<b>PATATE AL FORNO</b> Baked Potatoes	6

## FRUTTA

<b>TAGLIATA DI ANANAS</b> Pineapple fruit platter	5
<b>TAGLIATA DI FRUTTA MISTA DI STAGIONE</b> mixed fruit platter	7
<b>MACEDONIA DI FRUTTA MISTA</b> Fruit salad	5
<b>MACEDONIA YOGURT E CEREALI</b> Fruit salad with yogurt and cereals (7,8)	7





## I DOLCI DELLA CUCINA

8

### CRÈME BRÛLÉE ALLE AMARENE (1,3,7)

#### MILLEFOGLIE SCOMPOSTA, CREMA CHANTILLY a scelta tra

- FRUTTI DI BOSCO (1,3,7)
- PISTACCHIO (1,3,7)
- NUTELLA (1,3,7,8)

#### BABA' al RUM con: a scelta tra

- CREMA CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO (1,3,7)
- PANNA E PISTACCHIO (1,3,7)
- PANNA E NUTELLA (1,3,7,8)

## I DOLCI DELLA VETRINA

### TIRAMISU

Savoardi, Caffè, Mascarpone  
Savoardi Biscuits, Coffee, Mascarpone Cheese (1,3,7)

6

### MAREMISÙ

Savoardi, Caffè, Mascarpone, Caramello Salato  
Savoardi Biscuits, Coffee, Mascarpone Cheese, Biscuits, Caramel (1,3,7,8)

6

### SACHER (Gluten Free)

Sacher cake (3,7)

6

### CUBO AL CARAMELLO

Caramel cube (1,3,7,8)

6

### CHEESECAKE CREMA AL CIOCCOLATO E AMARENE (Gluten Free)

Cheesecake with chocolate cream and amarena (3,7)

6

### CROSTATINA CREMA PASTICCERA, FRUTTA FRESCA

Cream tart with fresh seasonal fruit (1,3,7)

6

### LINGOTTO AI 3 CIOCCOLATI

(1,3,7)

6

### MACARON

Lamponi / Pistacchio  
Raspberries / Pistachio (1,3,7,8)

2

### TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO

Chocolate flan (1,3,7)

6





## GELATI & SORBETTI

<b>COPPA GELATO "CREAM"</b>	10
Gelato al Cioccolato, Fior di Latte, Nocciola, Gocce di Cioccolato e Crumble di Nocciole con Cialda Croccante Chocolate, Fior di Latte, Hazelnut Gelato with Chocolate Chips, Hazelnut Crumble, and a Crispy Wafer (1,5,7,8)	
<b>COPPA GELATO "FRUIT"</b>	10
Gelato alla Fragola, Limone, Mango e Amarene Fabbri, Crumble di Cocco con Cialda Croccante Strawberry, Lemon, Mango, and Fabbri Cherries Gelato with Coconut Crumble and a Crispy Wafer (1,5,7,8)	
<b>SORBETTO AL LIMONE</b>	6
Lemon Sorbet (1,7)	
<b>SORBETTO AL MANGO</b>	6
Mango Sorbet (1,7)	

## PER CONTINUARE CON DOLCEZZA...

TO CONTINUE WITH SWEETNESS...

## CAFFE SPECIALI

<b>DOLCE BACIO</b>	3,50
Espresso, crema di caffè, granella di nocciole e panna Espresso, coffee cream, hazelnut crumbs and cream (7,8)	
<b>NUTELLINO</b>	3,50
Espresso, Crema di Caffé, Nutella, granella di nocciole e panna Espresso, Coffe Cream and Nutella hazelnut crumbs and cream (7,8)	
<b>PISTACCHIO</b>	3,50
Espresso, crema di pistacchio, granella di pistacchi e panna Espresso, pistachio cream, pistachio granola and cream (7,8)	
<b>NERELLO</b>	3,50
Espresso, crema di caffè, crema di cioccolato fondente gocce di cioccolato e panna Espresso, coffee cream, dark chocolate cream chocolate chips and cream (7,8)	
<b>TRE CIOCCOLATI</b>	3,50
Espresso, crema di caffè, crema di cioccolato fondente cioccolato bianco, Nutella e panna Espresso, coffee cream, dark chocolate cream white chocolate, Nutella and cream (7,8)	



## CAFFE

CAFFÉ	1,80
CAFFÉ DOPPIO	3,00
CAFFÉ AMERICANO	2,50
DECAFFEINATO	2,00
GINSENG	2,00
CAFFÉ D'ORZO	2,00
CAPPUCCINO	2,00
CAPPUCCINO D'ORZO	2,50
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	2,50
CAPPUCCINO AL GINSENG	2,50
LATTE INTERO	1,80
LATTE SENZA LATTOSIO	1,80
LATTE DI SOIA	1,80
LATTE DI RISO	1,80
CREMA DI CAFFÈ'	5,00
CAFFÈ' SHAKERATO	5,00

## CAFFÈ SPECIALI

DOLCE BACIO	3,50
Espresso, crema di caffè, granella di nocciole e panna Espresso, coffee cream, hazelnut crumbs and cream (7,8)	
NUTELLINO	3,50
Espresso, Crema di Caffè, Nutella, granella di nocciole e panna Espresso, Coffe Cream and Nutella hazelnut crumbs and cream (7,8)	
PISTACCHIO	3,50
Espresso, crema di pistacchio, granella di pistacchi e panna Espresso, pistachio cream, pistachio granola and cream (7,8)	
NERELLO	3,50
Espresso, crema di caffè, crema di cioccolato fondente gocce di cioccolato e panna Espresso, coffee cream, dark chocolate cream chocolate chips and cream (7,8)	
TRE CIOCCOLATI	3,50
Espresso, crema di caffè, crema di cioccolato fondente cioccolato bianco, Nutella e panna Espresso, coffee cream, dark chocolate cream white chocolate, Nutella and cream (7,8)	

## CAPPUCCINI SPECIALI

BACETTO	4,00
Espresso, Latte, crema di nocciole, granella Espresso, milk, hazelnut crumbs and cream (7,8)	
NUTELLOSO	4,00
Espresso, Latte, Nutella, granella di nocciole Espresso, Milk, Nutella hazelnut crumbs and cream (7,8)	
PISTACCHIETTO	4,00
Espresso, Latte, crema di pistacchio e granella Espresso, pistachio crumbs and cream (7,8)	

## CROISSANT

CROISSANT SEMPLICE	1,50
Croissant (1,3,7)	
CROISSANT FARCITO	2,00
Nutella / Marmellate / Pistacchio Nutella / Jams / Pistachio (1,3,7,8)	
SACCOTTINO AI 3 CIOCCOLATI	2,00
Three chocolate dumpling (1,3,7,8)	
TRECCIA ALLE NOCI	2,00
Walnut Braid (1,3,7,8)	
VEGANO SEMPLICE	2,00
Vegan Croissant (1)	
INTEGRALE AL MIELE	2,00
Honey wholemeal (1,3,7,8)	

## BREAK

PANCAKE 4pz	5,00
Nutella / Confetture / Sciroppo d'acero (1,3,7,8) Nutella / Jams / Maple syrup	
UOVA STRAPAZZATE / COQUE	5,00
Scrambled or Coque Egg (3)	
OMELETTE	5,00
- Prosciutto Cotto e Mozzarella (1,7,3) Ham and Mozzarella Cheese - Funghi, Pomodoro e Mozzarella Mushrooms, Tomato and Mozzarella	

TRAMEZZINI	4,00
PROSCIUTTO COTTO E FIOR DI LATTE	
Cooked Ham and mozzarella cheese (1,3,7)	
TONNO E POMODORO	
Tuna and tomatoes (1,3,4)	
SALMONE AFFUMICATO, LATTUGA, FIOR DI LATTE	
Smoked Salmon, Lettuce and mozzarella (1,3,4,7)	

## LE TORTE

TORTA MORETTO	5
Cioccolato, Nutella e Panna Cioccolato, Nutella e Panna (1,3,5,7,8)	
TORTA DELLA NONNA	5
Crema e Pinoli (1,3,5,7)	
TORTA CIOCCOLATO E PERE	5
Chocolate and pears (1,3,5,7,8)	
CROSTATINA DI VISCIOLE	3
Sour cherry tart (1,3,5,7,8)	
MUFFIN AI MIRTILLI	3,50
Blueberry (1,3,7)	
MUFFIN ALL'ALBICOCCA	3,50
Alpicot (1,3,7)	
MUFFIN BIANCO & NERO	3,50
Chocolate white and black (1,3,7,8)	
BISCOTTO COOKIE	1,50
Cookie (1,3,7,8)	





## ESTRATTI

6

### TOTAL BRONZE

Arancia, Carote, Lime, Zucchero e Noce Moscata  
Orange, Carrots, Lime, Sugar and Nutmeg (1,3,7,8)

### DREN LIFE

Ananas, Finocchio, Zenzero e Mela  
Pineapple, Fennel, Ginger and Apple (1,3,7)

### NEW LIFE

Arancia, Limone, Mela, Zenzero, Ananas  
Orange, Lemon, Apple, Ginger, Pineapple (1,3,7)

## BEVANDE

ACQUA FILETTE NATURALE 0,5 \_\_\_\_\_ 2

Filette Natural Water 0,5

ACQUA FILETTE FRIZZANTE 0,5 \_\_\_\_\_ 2

Filette Sparkling Water 0,5

COCA COLA \_\_\_\_\_ 4

FANTA \_\_\_\_\_ 4

SPRITE \_\_\_\_\_ 4

THE' PESCA \_\_\_\_\_ 4

Peach Tea

THE' LIMONE \_\_\_\_\_ 4

Lemon Tea

SCHWEPES TONICA \_\_\_\_\_ 4

SCHWEPES LEMON \_\_\_\_\_ 4

CEDRATA TASSONI \_\_\_\_\_ 4

CRODINO \_\_\_\_\_ 4

SANBITTER ROSSO \_\_\_\_\_ 4

COCKTAIL SAN PELLEGRINO \_\_\_\_\_ 4

RED BULL \_\_\_\_\_ 4

SUCCO \_\_\_\_\_ 3

Fruit Juice

SPREMUTA D'ARANCIA \_\_\_\_\_ 3,5

Orange Juice

## BIRRE

HEINEKEN \_\_\_\_\_ 4

NASTRO AZZURRO \_\_\_\_\_ 4

CORONA EXTRA \_\_\_\_\_ 5

CERES \_\_\_\_\_ 5

ICHNUSA \_\_\_\_\_ 5

ICHNUSA NON FILTRATA \_\_\_\_\_ 5

TENNET'S \_\_\_\_\_ 5

MESSINA \_\_\_\_\_ 5

## LIQUORI

5

AMARO DEL CAPO

AVERNA

BRANCAMENTA

BRAULIO

JAGERMEISTER

MONTENEGRO

FERNET-BRANCA

SAMBUCA

GRAPPA BARRICATA

LIMONCELLO

## VODKA

14

BELVEDERE

BELUGA

42 BELOW

BABICKA

GREY GOOSE

## WHISKEY

TALISKER SKYE \_\_\_\_\_ 12

OBAN \_\_\_\_\_ 14

KNOB CREEK \_\_\_\_\_ 12

LAPHROAIG SINGLE MALT \_\_\_\_\_ 14

NIKKA FROM THE BARREL \_\_\_\_\_ 14

LAGAVULIN \_\_\_\_\_ 16

MACALLAN 15Y \_\_\_\_\_ 20

## RHUM

ZACAPA XO \_\_\_\_\_ 20

ZACAPA 23 \_\_\_\_\_ 14

J BALLY 7 PIRAMID \_\_\_\_\_ 20

APPLETON ESTATE 21 \_\_\_\_\_ 16

DIPLOMATICO RISERVA ESCL. \_\_\_\_\_ 14

DON PAPA \_\_\_\_\_ 14

DON PAPA BAROKO \_\_\_\_\_ 14

EL DORADO 12 \_\_\_\_\_ 16

SAINT JAMES AMBRE \_\_\_\_\_ 12



## MIXOLOGY

10

### MAESTRALE

**Punt e Mes, Campari al Tartufo, Soda al Pompelmo Rosa, Cialda al Pecorino**  
Punt e Mes, Truffle Campari, Pink Grapefruit Soda, Pecorino Chip

### GRECALE

**Fogliano Cordial, Vodka, Limone, Fragola, Sambuca**  
Fogliano Cordial, Vodka, Lemon, Strawberry, Sambuca

### TEHUANO

**Mezcal, Peperone Crusco, Confettura di Peperoni, Lime**  
Mezcal, Lime, Crispy Pepper and Pepper Jam

### TRAVERSONE

**Rum, Lime, Olio di Brace, Polvere di Fumo, Crusta Sale Maldon**  
Rum, Lime, Brace Oil, Smoke Powder, Maldon Salt Crust

### OSTRO

**Orange Bitter, Campari Bitter, Moët Garden, Vermouth Carlo Alberto**  
Orange Bitter, Campari Bitter, Moët Garden, Vermouth Carlo Alberto

### TRAMONTANA

**Cachaça, Passion Fruit, Chartreuse Verde, Limone, Gelatina alla Maracuja, Zucchero**  
Cachaça, Passion Fruit, Green Chartreuse, Lemon, Maracuja Jelly, Sugar

### LIBECCIO

**Whisky Burbon, Limone, Liquore alle Pere, Riduzione di Vino Rosso, Bitter**  
Bourbon Whisky, Lemon, Pear Liqueur, Red Wine Reduction, Bitter

### HARMATTAN

**Amaretto Disaronno, Zucchero, Limone, PopCorn**  
Amaretto Disaronno, Sugar, Lemon, PopCorn

### ALISEO

**Rum, Colada Mix Milk, Ananas, Disidratato**  
Rum, Colada Mix Milk, Pineapple, Dehydrated

### LOVE IN FOGLIANO

**London Dry Gin, Passion Fruit, Succo di Mela Verde, Basilico, Lime**  
London Dry Gin, Passion Fruit, Green Apple Juice, Basil, Lime

## MOCKTAIL

ANALCOLICO

10

### CHINOOK

**Tanqueray 00, Cordial Lime, Basilico, Soda**  
Tanqueray 00, Cordial Lime, Basil, Soda

### SCIROCCO

**Atopia, Frutti di Bosco, Limone, Zucchero**  
Atopia, Berries, Lemon, Sugar

### LEVANTE

**Atopia Spiced Citrus, Thé ai Frutti Rossi, Lime, Soda al Pompelmo Rosa**  
Atopia Spiced Citrus, Red Fruit Tea, Lime, Pink Grapefruit Soda

**I GRANDI CLASSICI SU RICHIESTA**





## BOLLICINE DAL MONDO

BRUT GOLD	ARMAND DE BRIGNAC	590
DOM PERIGNON 2012	MOËT & CHANDON	330
DOM PERIGNON P2 2002	DOM PERIGNON	690
KRUG 168 ÉME	KRUG	330
ICE IMPERIAL	MOËT & CHANDON	98
ICE IMPERIAL ROSÉ	MOËT & CHANDON	110
RESERVE BOLLINO BLU	MOËT & CHANDON	86
RUINART BLANC DE BLANC	RUINART	152
RUINART BRUT	RUINART	105
RUINART ROSÉ	RUINART	135
ICE IMPERIAL MAGNUM	MOËT & CHANDON	240
ICE IMPERIAL ROSÉ MAGNUM	MOËT & CHANDON	262

## BOLLICINE ITALIANE

		Al Calice	Bottiglia
GRAND CUVÉE FRANCIACORTA	BELLAVISTA	14	62
CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA	CA' DEL BOSCO	14	58
CUVÉE ROYALE FRANCIACORTA	ANTINORI	12	44
FRANCIACORTA ROSÉ	ANTINORI	14	62
PROSECCO VALDOBBIADENE	SANTI	12	32
PROSECCO ROSÉ BRUT	BOLLA	10	36

## VINI BIANCHI

		Al Calice	Bottiglia
BELLONE CAPOLEMOLE	MARCO CARPINETI	10	28
BELLONE ANTHIUM	CASALE DEL GIGLIO	10	28
GRECHETTO SAN GIOVANNI	ANTINORI	12	36
PINOT BIANCO	HOFSTATTER	10	31
GEWURZTRAMINER	LAVIS	10	32
CHARDONNAY	TORMARESCA	10	28
CHARDONNAY LES COTILLES	FAMILLE ROUX	12	34

## ROSSI & ROSE'

		Al Calice	Bottiglia
CAPOLEMOLE ROSSO	MARCO CARPINETI	12	36
PINOT NOIR LES COTILLES	DOMAINE ROUX	14	45
LAGREIN ROSÉ	ALOIS LAEGEDER	12	38
CALAFURIA ROSÉ	TORMARESCA	12	32



VISITA LA  
NOSTRA CANTINA



## GIN EXPERIENCE

### AGRUMATO - FRUTTATO - FLOREALE

2	ELEPHANT ORANGE & COCOA	€ 23
3	FILLIERS TANGERINE SEASONAL	€ 20
4	WHITLEY NEILL BLACKBERRY	€ 13
5	ENGINE	€ 17
6	GARDEN SWIFT	€ 30
7	NIKKA COFFEY GIN	€ 14
8	PORTOFINO	€ 14
9	CACAO ETHIQUE	€ 22
10	SAIGON BAIGUR DRY	€ 21
12	MR H GIN VEGAN	€ 17
14	KEVER GENEVER KOPSTOOT ARANCIONE	€ 16
15	CITADELLE JARDIN D'ÉTÉ	€ 16
16	SILENT POOL	€ 18
17	LE GIN CHRISTIAN DROUIN	€ 18
18	HERMIT DUTCH COASTAL	€ 22
20	GIN MARE	€ 17
21	MEDITERRANEO	€ 14
22	ADAMUS	€ 22
30	GIN MARE "CAPRI"	€ 14
31	HENDRICK'S	€ 14
32	PALMA	€ 16
33	CAPRISIUS	€ 22

### CLASSIC DRY

34	RUTTE CELERY	€ 15
35	FILLIERS BATCH 1928	€ 22
36	WHITLEY NEILL ORIGINAL	€ 13
37	LE TRIBUTE	€ 14
38	ELEPHANT	€ 14
39	RAW BARCELONA	€ 14
40	BULLDOG LONDON	€ 14
41	TANQUERAY N°10	€ 14
42	CITADELLE	€ 14
43	TANQUERAY LONDON DRY GIN	€ 14
44	HASWELL LONDON DISTILLED DRY	€ 14
45	BOSQUE	€ 15
46	PRINCIPE DE LOS APOSTOLES	€ 16
47	CAORUNN HIGHLAND STRENGTH	€ 17
48	GIN PURO	€ 13
49	BOMBAY SAPPHIRE	€ 14
50	CROSS KEYS	€ 14
51	CROSS KEYS SINGLE BATCHQ	€ 14
52	GIL RURAL GIN	€ 14
53	FISHERS	€ 18
54	GIN N°209	€ 22

### SPEZIATO

56	FILLIERS PINE BLOSSOM 50CL.	€ 18
57	WHITLEY NEILL QUINCE	€ 13
58	WHITLEY NEILL ORIENTAL SPICED	€ 14
59	BORDIGA ROSA	€ 17
60	LAST EPISODE 0 "ELEGANT"	€ 22
61	BOBBY'S	€ 16
62	STRANGER AND SON	€ 16
63	KEVER GENEVER ORIGINEEL "VERDE"	€ 17
64	MONKEY 47	€ 14

### AFFINATI IN LEGNO

66	MARYLEBONE CASK AGED	€ 19
67	GIN N° 209 BLUE	€ 20
68	GIN N° 209 ORANGE	€ 20
69	GENEVER OUDE ZIDAM	€ 14
70	HARD & DART	€ 41

### AFFUMICATO

71	AUTHENTIC TORBATO ITALIANO	€ 20
----	----------------------------	------

### DISTILLATI ZERO ALCOOL

72	TANQUERAY 0.0%	€ 12
73	ATOPIA SPICED CITRUS	€ 12

### TONICHE

- ◆ FEVER TREE INDIAN
- ◆ FEVER TREE MEDITERRANEAN
- ◆ SEVENTEEN 1724







# TERRAZZA FOGLIANO

CAFFE' MIXOLOGY CUCINA MUSICA

## ALLERGENI PRESENTI

1	GLUTINE GLUTEN	8	FRUTTA A GUSCIO NUTS
2	CROSTACEI CRUSTACEANS	9	SEDANO CELERY
3	UOVA EGG	10	SENAPE MUSTARD
4	PESCE FISH	11	SESAMO SESAME
5	ARACHIDI PEANUTS	12	SOLFITI SULPHITES
6	SOIA SOY	13	LUPINI LUPINS
7	LATTE MILK	14	MOLLUSCHI CLAMS

Le produzioni interne hanno carattere artigianale, non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

In-house production is artisanal in character, so it is not possible to guarantee the total absence of traces of allergens in the finished products. The staff is available for further information.

Nelle giornate specifiche di eventi musicali, show e dj set, il costo di drink potrebbe subire delle variazioni e dalle ore 15:00 la caffetteria non verrà servita al tavolo

On specific days of musical events, shows and DJ sets, the cost of drinks may vary and from 15:00 the cafeteria will not be served at the table





# TERRAZZA FOGLIANO

CAFFE' MIXOLOGY CUCINA MUSICA



HOTEL



STARS  
AL FOGLIANO



LAVORA  
CON NOI