



TERRAZZA FOGLIANO

CAFFÉ MIXOLOGY CUCINA

APERTI 7 GIORNI SU 7
Tel.0773 273418 | Cel.3398777445
www.ilfoglianohotel.it

Chef Giovanni D'Eccelesiis

TERRAZZA FOGLIANO

CAFFÉ MIXOLOGY CUCINA

ETHAGERE

ETHAGERE

CIBO DA CONDIVIDERE PER 2

POLPETTE ALL'AMATRICIANA
Meatballs Amatriciana style

TONNO, SESAMO E CIPOLLA ROSSA
Tuna, sesame and red onion (4,9,6)

**CULURGIONES DI PATATE
TARTUFO E SPUMA AL PECORINO**
Potato and truffle culurgiones with pecorino mousse

INSALATA DI MARE ALLA MEDITERRANEA
Mediterranean-style seafood salad

CUOPPO NAPOLETANO
Mixed fried in Neapolitan-style

MILLEFOGLIE DI BACCALÀ E HUMMUS DI CECI
Millefeuille of cod and chickpea hummus (4,7,9)

PARMIGIANA DI MELANZANE
Aubergine parmigiana style (3,7)

CATALANA DI GAMBERI E COUS COUS
Catalan prawns and couscous (1,2,9)

€ 50

L'APERITIVO IN TERRAZZA

Piatti da condividere e non
Dishes to share and not

ANTIPASTO LA TERRAZZA _____ 20
Salumi e formaggi dell'Agro Pontino (1,7,12)
Agro Pontino cold cuts and cheeses

PIZZA DI PATATE _____ 12
Stracciatella di bufala, mortadella, origano e olive di Gaeta (1,7,12)
Stracciatella di bufala, mortadella, oregano and Gaeta olives

ROLL CROCCANTE 2pz. _____ 10
Di pasta fillo alla carbonara, porri e pistacchio (1,3,7,8,9)
Phyllo dough with carbonara, leeks and pistachios

CROSTINI AI CEREALI 4pz. _____ 12
Salmone affumicato, mousse di wasabi e anacardi (1,4,7,8)
Smoked salmon, wasabi mousse and cashew nuts

CUOPPO NAPOLETANO _____ 10
Crocchette di pasta mista e ragù, calamaretti alla Luciana (1,3,7,9,12)
Mixed pasta croquettes and meat sauce, baby squid alla Luciana

BAO DEL FOGLIANO 2pz. _____ 10
Polpo arrosto bbq e melanzane alla scapece (1,9,10,6,14)
Bbq roasted octopus and aubergine scapece

CULURGIONES 6pz. _____ 10
Ravioli di patate e tartufo con spuma al pecorino (1,7)
Potato and truffle ravioli with pecorino mousse

HOSOMAKI FRITTI 6pz. _____ 10
Salmone, Philadelphia, avocado e salsa teriyaki (4,7,6,11)
Salmon, Philadelphia, avocado and teriyaki sauce

CRUDI

GRAN CRUDO _____ 40
Scampi, gamberi, ostriche, tartare di tonno e branzino (2,4,9,14)
Scampi, prawns, oysters, tuna and sea bass

PLATEAU DI OSTRICHE 8pz. _____ 24
(14)

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI _____ 22
Gamberi rossi di Sicilia, sedano croccante e spuma al lime (2,9)
Sicilian red prawns, crunchy celery and lime mousse

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA _____ 15
Olive nere, capperi e coulis di pomodoro (4)
Black olives, capers and tomato coulis

POKE

VEGAN POKE _____ 14
Riso venere, tofu, pomodorini, lenticchie soffiate, iceberg, edamame, teriyaki
Venus rice, tofu, cherry tomatoes, puffed lentils, iceberg, edamame, teriyaki
(6)

CHICKEN POKE _____ 14
Riso basmati, pollo alle erbe, lattuga Romana, salsa al parmigiano, arachidi, bacon
Basmati rice, herb chicken, romaine lettuce, parmigiano sauce, peanuts, bacon
(1,3,7,5,10)

SALMON POKE _____ 14
Riso basmati, salmone affumicato, carote, cetrioli, lattuga, guacamole, mandorle
Basmati rice, smoked salmon, carrots, cucumber, lettuce, guacamole, almonds
(4,8)

TERRAZZA FOGLIANO

CAFFÉ MIXOLOGY CUCINA



ANTIPASTI



INSALATA DI MARE _____ 14
Alla Mediterranea (2,9,6,14)
Mediterranean Style

INSALATA DI POLPO E PATATE _____ 14
Alla Mediterranea (2,9,6,14)
Mediterranean Style

SALMONE MARINATO _____ 12
Salmone marinato, sour cream e misticanza di campo (4,7,9)
Marinated salmon, sour cream and field misticanza

TARTARE DI MANZO PIEMONTESE _____ 18
Parmigiano e pinzimonio di ortaggi (3,7,9,10)
Parmesan cheese and vegetable pinzimonio

INSALATA DI BURRATA _____ 12
Pomodori, avocado e crostini di pane (1,7,9)
Tomatoes, avocado and bread croutons

FILETTO DI MELANZANA _____ 8
Coulis di pomodoro, basilico e Parmigiano (1,7)
Tomato coulis, basil and Parmesan cheese.



SECONDI



FRITTURA TERRAZZA FOGLIANO _____ 18
Calamari, mazzancolle, alici, salvia e ostrica in tempura (1,3,2,4,14)
Squid, shrimps, anchovies, sage and oyster in tempura

FILETTO DI SPIGOLA 400/600gr _____ 16
Patate, capperi, olive e pachino (4,7)
Potatoes, capers, olives and cherry tomatoes

POLPO ARROSTO _____ 14
Vegetali di stagione e scaglie di polenta in terrina (1,14)
Seasonal vegetables and polenta scaglie in terrine

SPIGOLA FRITTA 400/600gr _____ 23
Spigola intera frita, patate rustiche e salsa tartara (1,3,7)
Fried whole sea bass, baked potatoes and tartar sauce

TAGLIATA DI MANZO _____ 25
Carciofi, patate ed erbe aromatiche (7)
Artichokes, potatoes and herbs



PRIMI



FETTUCCELLE _____ 14
Carciofi, cozze e Pecorino (1,7,14)
Artichokes, mussels and Pecorino cheese

SPAGHETTI _____ 16
Alle vongole veraci (1,4,12)
With clams

RISOTTO _____ 16
Mantecato alla crema di scampi (2,7,9,12)
With scampi cream

PACCHERI ALLO SCOGLIO _____ 15
Pasta with seafood (1,2,4,13,14)

GNOCCHI ALLA SORRENTINA _____ 14
Al tegamino con pomodoro e mozzarella di bufala (1,7)
In tegamino with tomato and buffalo mozzarella cheese



CONTORNI



PATATE AL BURRO _____ 6
Patate al burro, lime e Parmigiano in terrina (7)
Potatoes with butter, lime and Parmesan cheese in a terrine

VERDURE DI CAMPO _____ 6
Ripassate aglio e olio
Mashed garlic and oil

VERDURE GRIGLIATE _____ 6
Grilled Vegetables

INSALATA _____ 6
Mixed Salad

PATATE FRITTE _____ 5
Fried (1)

TERRAZZA FOGLIANO

CAFFÉ MIXOLOGY CUCINA

DESSERT

FONDENTE AL CAFFÈ <small>(3,7,8) ☺</small>	5
BABA' AL RUM <small>Panna e frutta fresca / Panna e Nutella (1,3,7,8) Cream and fresh fruit / Cream and Nutella</small>	5
MAREMISU' <small>Mascarpone, savoiardi, tuorlo, caffè, caramello salato e arachidi (3,7,8) ☺ Mascarpone, ladyfingers, yolk, coffee, salted caramel and peanuts</small>	5
TIRAMISU' <small>Mascarpone, savoiardi, tuorlo e caffè (3,7,8) ☺ Mascarpone, ladyfingers, egg yolk and coffee</small>	5
BROWNIE <small>Al caramello salato (3,7,8) ☺ Salted caramel</small>	5
MACARON al pz <small>Cioccolato / Fragola / Pistacchio / Burro salato / Limone (3,7,8) ☺ Chocolate / Strawberry / Pistachio / Salted butter/ Lemon</small>	2
YOGURT, CEREALI E FRUTTA FRESCA <small>Yogurt, cereals and fresh fruit and hooney (1,3,7,8)</small>	6
MACEDONIA <small>Mix di frutta fresca di stagione Mix of seasonal fresh fruit</small>	5
CHEESECAKE <small>(1,3,7,8)</small>	5
SETTEVELI <small>(3,7,8)</small>	5
CROSTATA DI FRUTTA FRESCA <small>Fresh fruit tart (1,3,7,8)</small>	5

ICECREAM

COPPA CREAM <small>Gelato al cioccolato, gelato al fior di latte, cremoso al pistacchio granella di amaretto, rocher croccanti e (panna) Chocolate ice-cream, fior di latte ice-cream, pistachio creamy amaretto grains, crunchy cannoli and (cream)</small>	7
COPPA FRUIT <small>Gelato al limone, gelato alla fragola, salsa ai frutti di bosco banana e ananas fruit, granella al cocco e (panna) Lemon ice cream, strawberry ice cream, berry sauce banana and pineapple fruit, coconut granola and (cream)</small>	7

BEVANDE

ACQUA FERRARELLE 0,5L	1,50
ACQUA LILA 0,5L	1,50
ACQUA SAN BENEDETTO	3
COCA COLA	3,50
FANTA	3,50
SPRITE	3,50
THÉ PESCA / LIMONE	3,50
SHWEPPESS TONICA / LEMON	3,50
CEDRATA TASSONI	3,50
CRODINO	3,50
SANBITTER ROSSO	3,50
COCKTAIL SAN PELLEGRINO	3,50
RED BULL	4
SPREMUTA D'ARANCIA	3,50
SUCCO <small>Anancia/ACE/Pompelmo/Frutti rossi/Mirtillo/Ananas</small>	2,50

ESTRATTI

TOTAL BRONZE <small>Anancia, carote, lime, zucchero e noce moscata Orange, carrots, lime, sugar and nutmeg</small>	6
DREN LIFE <small>Ananas, finocchio, zenzero e mela Pineapple, fennel, ginger and apple</small>	6
VITA NEW <small>Cetriolo, kiwi, mela e limone Cucumber, kiwi, apple and lemon</small>	6

TERRAZZA FOGLIANO

CAFFÉ MIXOLOGY CUCINA

CAFFETTERIA

CAFFÉ	1,50
DECAFFEINATO	1,50
GINSENG	1,80
CAFFÉ D'ORZO	1,80
CAPPUCCINO	1,80
CAPPUCCINO D'ORZO/ DECA/GINSENG	2,10
CAPPUCCINO SOIA/SENZA LATTOSIO/RISO	2,10
LATTE INTERO SENZA LATTOSIO SOIA RISO	1,50

CAFFÉ SPECIALI

DOLCE BACIO Espresso, crema di nocciole, granella di nocciole e panna	3,50
NUTELLINO Espresso, Nutella, granella di nocciole e panna	3,50
PISTACCHIO Espresso, crema di pistacchio, granella di pistacchi e panna	3,50
NERELLO Espresso, crema di cioccolato fondente, gocce di cioccolato e panna	3,50
3 CIOCCOLATI Espresso, crema di cioccolato fondente, cioccolato bianco, Nutella e panna	3,50

CAPPUCCINI SPECIALI

BACETTO Espresso, latte, crema di nocciole, granella di nocciole	3,50
NUTELLOSO Espresso, latte, Nutella, granella di nocciole	3,50
PISTACCHIETTO Espresso, latte, crema di pistacchio, granella di pistacchi	3,50

THE & TISANE

ORCHID VANILLA Tè nero, cocco e vaniglia	3,50
EARL GREY Tè nero	3,50
ENGLISH BREAKFAST Tè nero bio	3,50
CHERRY BLOSSOM Tè verde e fiori di ciliegio	3,50
JASMINE GREEN Tè verde al gelsomino	3,50
AFRICAN SOLSTICE Tè rosso, roiboos e vaniglia	3,50
MOROCCAN MINT Tè rosso, roiboos e vaniglia	3,50
DECAF BREAKFAST Tè decaffeinato	3,50
BLUEBERRY MERLOT Tisana ai mirtilli Bio	3,50
GINGER LEMONGRASS Tisana zenzero e lomongrass	3,50
CHAMOMILE CITRON Camomilla	3,50

CROISSANT

CROISSANT SEMPLICE	1,50
CROISSANT FARCITO Nutella / Marmellata / Crema di pistacchio\	2
SACCOTTINO AI 3 CIOCCOLATI	2
RODRIGO Cioccolato / Frutti di bosco	2
TRECCIA ALLE NOCI	2
VEGANO SEMPLICE	2
INTEGRALE AL MIELE	2

BREAK

PANCAKE 4pz Nutella/Confetture/Sciroppo d'acero	5
TRAMEZZINI Prosciutto cotto e mozzarella/Tonno e pomodoro/Mozzarella e salmone	2,50
UOVA Strapazzate / Coque / Omelette	5

TERRAZZA FOGLIANO

CAFFÈ MIXOLOGY CUCINA

BIRRE

HEINEKEN	4
NASTRO AZZURRO	4
CORONA EXTRA	4,50
CERES	4,50
ICHNUSA	4,50
ICHNUSA NON FILTRATA	4,50
TENNET'S	4,50
MESSINA	5

BIRRE ARTIGIANALI BALADIN

NAZIONALE 33cl Gluten Free - Blond Ale - Al. 6,5%	7
NORA 33cl Spice Beer - Al. 6,8%	7
ISAAC 33cl Blanche - Al. 5%	7

MOCKTAIL

SADIROSA Sciroppo rosè, lime, succo di pompelmo, honey mix e tonica	8
COCTAIL Latte di cocco, lime, sciroppo al miele e pepe nero	8
HAPPY ISLAND Succo d'ananas, limone, sciroppo al miele e pepe nero, basilico	8
PINK LADY Succo di pompelmo rosa, sciroppo alla vaniglia, salvia, egg white	8

MIXOLOGY

MARTINI

MARTINI ROYALE Martini bianco, prosecco e spicchio d'arancia	8
FO-ITALIANO Martini rubino, campari, montenegro, limoncello, chinotto	8
MEDITERRANEO SPRITZ Martini rubino, fiero, campari, succo di cetriolo e bitter lemon	8

GIN

LOVE IN FOGLIANO Gin Bosford, passion fruit, succo di mela verde, basilico e lime	8
YELLOW DUCK Gin mare, cointreau, succo di limone e aria di vaniglia	10
HAPPY BIRD Gin Bombay Sapphire, sciroppo di lavanda e sciroppo di lime	8

VODKA

MARACUJA SOUR Vodka, purea passion fruit, simple syrup, egg white	8
EPRESSO MARTINI Vodka, khalua, espresso, sciroppo e zucchero	8
COSMOPOLITAN Vodka, cointreau, cranberry juice e succo di lime	10

TEQUILA

CHEMISTRY Tequila Espolon Blanco, cointreau, succo di lime, pesca	8
MAMASITA Mezcal, succo di lime, sciroppo di agave, spicy bitters, orange bitter	8

WHISKEY

JULEP Barbon, brandy, sciroppo d'acero, menta fresca, chocolate bitter	8
N.O.L.A. Rye Whiskey, cognac, barolo chinato cocchi, liquore al thé, bitters, cioccolato fondente	8

RHUM

LAGHI KING Havana 3yr, zucchero semolato, menta, succo di lime e aria di liquirizia	10
HAVANA TIKI Havana 3yr, Havana 7yr, lime, zucchero, cointreau, orzata, succo di lime	10

TERRAZZA FOGLIANO

CAFFÉ MIXOLOGY CUCINA

GIN

TANQUERAY	8
TANQUERAY TEN	10
GIN MARE	10
HENDRICK'S	10
BOMBAY SAPPHIRE	8
MONKEY 47	13
CITADELLE	10

VODKA

BELVEDERE	10
GREY GOOSE	12
BELUGA	10
42 BELOW	10

WHISKEY

BLACK LABEL	10
TALISKER SKYE	10
TALISKER 10 YEARS	10
OBAN	10
GLENMORAGIE NECTAR D'ORO	13
SAMAROLI SCOTCH 2007	30

BOLLICINE

	Al Calice Glass	Bottiglia Glass
KRUG GRAND CUVÉE		299
DOM PERIGNON VINTAGE 2010		250
CUVÉE PRESTIGE Cà Del Bosco	14	46
Grani Rosa di nero Merotto	11	36
SANTI VALDOBBIADENE Santi	7	26

VINI BIANCHI

	Al Calice Glass	Bottiglia Glass
CHARDONNAY Collio Formentini	7	30
RAIADE Ribolla Gialla	8	32
PINOT GRIGIO Cà Prella	6	26
AUDARYA Vermentino di Gallura	8	28
GEWURZTRAMINER Lavis	7	30
CALAFURIA ROSÉ Tormaresca	7	28

VINI ROSSI

	Al Calice Glass	Bottiglia Glass
CORTE DEL LUPO Cà Del Bosco	9	42
CAPOLEMOLE Marco Carpineti	9	30

PASSITI

DIAMANTE	5
APHRODISIUM	5

TERRAZZA FOGLIANO



TERRAZZA FOGLIANO
CAFFÉ MIXOLOGY CUCINA

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

www.ilfoglianohotel.it
Tel. 0773 273418
info@ilfoglianohotel.it
Piazzale G.Loffredo 04100 LT

Chef Giovanni D' Ecclesiis