



TERRAZZA FOGLIANO

CAFFE' MIXOLOGY CUCINA MUSICA

MENÙ

Lunch & Dinner



MENU RISTORANTE “TERRAZZA FOGLIANO”

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

ANTIPASTO LA TERRAZZA € 20

Corallina paesana, crudo bassianese, lonza, guanciale, mortadella piastrata, mozzarella di bufala, caciotta al peperoncino, pecorino, ricottina di bufala, zeppoline fritte, bruschettine all'olio buono e composte

Corallina, raw bassianese prosciutto, loin, guanciale, mortadella, buffalo mozzarella, caciotta with chilli, pecorino cheese, buffalo ricotta, fried zeppoline, good olive oil bruschetta and compote (1,7,12)

SPILLO, GOBETTI E LIME € 12

Frittura di calamaretti a spillo, gamberi gobbetti e maionese al lime

Fried squashes, prawns and lime mayonnaise (1,2,5,14)

FRITTO MISTO 2.0 € 16

Mini suppli, crochè di prosciutto, frittatina alla genovese, mozzarella in carrozza, mini arancino al ragù di mare, alice fritta

Mini suppli, croquettes of ham, Genoese omelette, mozzarella "in carrozza", mini Arancino with sea ragout, fried anchovie (1,2,3,4,5,7,9,12,14)

CHEESE BACON BURGER € 18

Pane buns artigianale, burger da 180 gr di manzo, lattuga, cuore di bue, salsa rosa, provola, becon e patatine fritte

Artisan buns, 180 g beef burger, lattuce, ox heart, pink sauce, provola cheese, becon and french fries (1,3,7)

FOCACCIA 80' STYLE € 12

Focaccia, patate, provola e porchetta

Focaccia, potatoes, provola cheese and porchetta (1,7,12)

GYOZA (5pz) € 12

Gyoza piastrato ripieno di verza e patate, erba cipollina e soia

Gyoza plate filled with cabbage and potatoes, chives and soy (1,6,12)

CUBO CRUNCHY € 12

Cubo di riso fritto, tartare di salmone, sesamo, salsa terriaky e Philadelphia

Fried rice cube, salmon tartare, sesame, terriaky sauce and Philadelphia (1,4,5,6,7,11)

HOSOMAKI IN TEMPURA (8 pz) € 10

Hosomaki in tempura con salmone e Philadelphia

Fried hosomaki, with salmon and Philadelphia (1,4,6,7,8,11)



ETHAGERE

PER DUE PERSONE

€ 60

INSALATA DI MARE

Seafood salad

POLPO E PATATE

Octopus and potatoes

SPILLO, GOBBETTI E LIME

Fried squashes, prawns and lime mayonnaise

ALICI FRITTE E PROVOLA

Stuffed fried anchovies with provola cheese, mayonnaise and reduction of the sour cherries, tomato piennolo confit

GYOZA

Gyoza

CALAMARI E BROCCOLETTI

Squid and broccoletti

HOSOMAKI IN TEMPURA

Fried hosomaki, with salmon and Philadelphia

SPICCHIO DI FOCACCIA CON CRUDO DI BASSIANO E BURRATA

Slice of focaccia with prosciutto of Bassiano and burrata

(1,2,3,4,5,6,7,9,11,12,14)

ETHAGERE CRUDI E COTTI

PER DUE PERSONE

€ 90

GAMBERO ALLA CAPRESE

Caprese shrimp

RICCIOLA, YOGURT E MELA

Raw yellowtail tartare, raspberry yogurt foam and red delicious apple

OSTRICA GILLARDEAU

Oyster

SASHIMI DI SALMONE

Salmon sashimi

INSALATA DI MARE

Seafood salad

CALAMARI E BROCCOLETTI

Squid and broccoletti

POLPO E PATATE

Octopus and potatoes

SCAMPO LIMONE E TIMO

Scampi, lemon and thyme

(1,2,3,4,5,6,7,9,11,12,14)



CRUDI

(2,4,6,12,14)

ETHAGERA DI GRANCRUDO DI PESCE	€ 250
n° 10 ostriche, n° 10 gamberi rossi, n° 10 scampi e sashimi di crudo di pescato n° 10 oysters, n° 10 red shrimps, n° 10 scampi and mixed raw sashimi (2,4,14)	
PLATEAU DI SELEZIONE DI CRUDI	€ 40
Selezione di ostrica, scampo, gambero rosso, tonno rosso e ricciola Selection of oyster, scampi, red shrimp, red tuna and yellowtail (2,4,14)	
SELEZIONE DI OSTRICHE	€ 7 al pz
Selection of oysters (14)	
SELEZIONE DI GAMBERI	€ 7 al pz
Selection of prawns (2)	
SELEZIONE DI SCAMPI	€ 7 al pz
Selection of scampi (2)	

Tutto secondo la disponibilità del mercato /according to sea market

ANTIPASTI

INSALATA DI MARE 🍷	€ 18
Variazione di crostacei e molluschi conditi da tradizione, cipolla in agrodolce, pomodorino confit e rapanello Variation of crustaceans and molluscs seasoned by tradition, sweet and sour onion, confit tomato and rapanello (2,4,9,12,14)	
POLPO & PATATE 🍷	€ 18
Polpo, patate gialle all'insalata, chips di patata viola, pomodori del piennolo confit e terra di olive Octopus, yellow potatoes salad and purple potato chips, piennolo tomatoes confit and olives powder (3,9,12,14)	
CALAMARI E BROCCOLETTI	€ 16
Julienne di calamari con broccoletti piastrati e terra di pane profumato al cedro ed alici Julienne of squid with broccoletti and earth of bread scented with cedar and anchovies (1,12,14)	
GRAN SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE	€ 26
Soutè di cozze e vongole come da tradizione, servito con crostini di pane Traditional soutè of mussels and clams, served with bread crostini (1,4,12,14)	
ALICI E PROVOLA	€ 16
Alici panate ripiene di provola, maionese e riduzione di visciole, pomodoro del piennolo confit Stuffed fried anchovies with provola cheese, mayonnaise and reduction of the sour cherries, tomato piennolo confit (1,3,4,5)	
RICCIOLA, YOGURT E MELA 🍷	€ 18
Tartare di ricciola, spuma di yogurt al lampone e mela red delicious Raw yellowtail tartare, raspberry yogurt foam and red delicious apple (4,7)	
CARPACCIO DI CARNE SALADA 🍷	€ 18
Carpaccio di chianina, nocchie tostate, rapanello acidulo e maionese all'aceto balsamico Carpaccio of chianina, toasted hazelnuts, tangy ravanola and balsamic vinegar mayonnaise (3,8,12)	
L'UOVO	€ 16
Uovo fritto, crumble di funghi porcini e spuma pecorino Fried egg, mushrooms crumble and pecorino cheese foam (1,3,7)	



“IL NOSTRO ACQUARIO”

From our aquarium

ARAGOSTA

€ 20,00 l'etto

ASTICE

€ 10,00 l'etto

ASTICE BLU

€ 17,00 l'etto

IN PASTA:

sugo con pomodorino del Piennolo, prezzemolo, basilico ed olio evo
Piennolo tomato sauce, parsley, basil and olive oil (2,9)

TONNARELLO

LINGUINA

TAGLIOLINO

PACCHERO

ALLA GRIGLIA - ALLA CATALANA

Grilled - Catalana style

“IL PESCATO FRESCO DEL GIORNO”

Fresh catch of the day

SPIGOLA (alla griglia, al forno, al sale) con patate arrosto _____ € 7 l'etto

Sea bass (grilled, baked, salted) with roasted potatoes

ORATA (alla griglia, al forno, al sale) con patate arrosto _____ € 7 l'etto

Sea bream (grilled, baked, salted) with roasted potatoes

ROMBO al forno con patate arrosto _____ € 7 l'etto

Baked righteye flounder with roasted potatoes

Tutto secondo la disponibilità del mercato /according to sea market



PRIMI

PACCHERO E RICCIOLA € 20

Pacchero con ricciola, capperi, pomodoro piennolo confit, polvere di olive di Gaeta e pane profumato
Pasta with yellowtail, caper, tomato piennolo confit, Gaeta olive powder and fragrant bread (1,4,12)

TONNARELLO, SEPIA, IL SUO NERO E BOTTARGA € 18

Tonnarello al nero di seppia con seppia, gel di cedro, coulis di prezzemolo, bottarga e piennolo confit
Black squid ink pasta with squid, cedar gel, parsley coulis, bottarga and piennolo confit (1,3,9,12,14)

PASTA, POLPO, PATATE E PECORINO € 18

Pasta mista pastificio Gentile con patate, polpo e pecorino
Mixed pasta from pastificio Gentile with potatoes, octopus and pecorino cheese (1,7,9,14)

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI € 18

Carnaroli, scampi e la loro essenza, come tradizione
Carnaroli, scampi and their essence, as tradition (2,7,9)

SPAGHETTO ALLE VONGOLE € 20

Spaghetto alle vongole veraci come tradizione
Spaghetti with veraci clams as tradition (1,4,12,14)

TAGLIOLINO VERDE € 16

Tagliolino verde al broccoletto, broccoletti, polpettine di salsiccia di Monte San Biagio e provola affumicata
Green tagliolino, broccoletti, Monte San Biagio's sausage little balls and smoked provola (1,7,12)

SECONDI

SPIGOLA E CARCIOFI € 20

Trancio di spigola, crema di carciofi e carciofo fritto
Sea bass, cream of artichoke and fried artichoke (4,9,12)

POLPO ALLA BRACE € 20

Polpo alla brace, crema di patata viola e porro bruciato
Octopus on the coals, cream of purple potato and burnt leek (12,14)

ZUPPA DI PESCE € 35

Zuppa di pesce secondo tradizione con crostoni di pane aromatizzato
Traditional fish soup with bread croutons (1,2,4,9,12,14)

FRITTURA NEW LIFE € 20

Fritto misto di calamari, gamberi, alici e verdure croccanti
Fried mixed squid, shrimp, anchovies and crunchy vegetables (1,2,3,4,5,12,14)

GRIGLIATA DI PESCE € 30

Scampi, gamberi, polpo, calamari e spigola
Mixed grilled platter with langostine, prawns, octopus, squids and sea bass (2,4,12,14)

TATAKI DI TONNO € 20

Tataki di tonno, julienne di verdure all'orientale e mayo teriaky
Tataki of tuna, julienne of oriental vegetables and mayo teriaky (3,4,6,7,11,12)

CHEESE BACON BURGER € 18

Pane buns artigianale, burger da 180 gr di manzo, lattuga, cuore di bue, salsa rosa, provola, becon e patatine fritte
Artisan buns, 180 g beef burger, lettuce, ox heart, pink sauce, provola cheese, becon and french fries (1,3,7)

GUANCIA, PATATA, CIME E FONDENTE € 18

Guancia di maialino Bassianese brasata 24 ore, purè di patate alla francese e broccoletto
Bassianese pig's cheek braised 24 hours, mashed potatoes and broccoli (7,9,12)



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

PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 8
Eggplant parmigiana (1, 7, 9)	
CARCIOFO ALLA ROMANA 2pz	€ 8
Roman artichoke	
INSALATA A MODO MIO	€ 8
Cavolo cappuccio, carota, finocchio, primo sale, frutta secca tostata, riccìa e citronette di lamponi	
Cabbage, carrot, fennel, first salt, mixed roasted nuts, curls and raspberry citronette (5,7,8)	
VERDURA COTTA DI STAGIONE RIPASSATA	€ 6
Season Vegetables	
PATATE FRITTE	€ 5
French Fries (1,5)	
PATATE AL FORNO	€ 6
Baked Potatoes	
PURÉ DI PATATE	€ 8
Potatoes puré (7)	



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	32
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



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
Burlon 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
Atopy, 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



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 normale 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



EVENTI DEL MESE

IG: @ilfoglianohotelnewlife

FB: Il Fogliano Hotel New Life di Gianluca & Roberta Boldreghini

TIK TOK: ilfoglianohotelnewlife

www.ilfoglianohotel.it

PRENOTAZIONE HOTEL & RISTORANTE:

Tel. 0773 273418

info@ilfoglianohotel.it

PRENOTAZIONE EVENTI:

Cell. 327 591 8002

eventi@ilfoglianohotel.it

