



TERRAZZA FOGLIANO

CAFFÈ MIXOLOGY CUCINA MUSICA

MENÙ



FLOWER
&
GARDEN



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)

GAMBERI KATAIFI (3 pz)

€ 12

Con salsa agrodolce

Kataifi shrimps with sweet and sour sauce (1,2,5,6,11,12)

FRITTO MISTO 2.0

€ 16

Mini suppli, crochè di prosciutto, frittatina alla genovese, mozzarella in carrozza,

mini arancino al ragù di mare, spicchi di patate aromatiche con salsa orientale

Mini suppli, croquettes of ham, Genoese omelette, mozzarella "in carrozza", mini Arancino with sea ragout, aromatic potato slices with oriental sauce (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, bacon e patatine fritte

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

FOCACCIA 80'S STYLE

€ 12

Focaccia con pesto di basilico, crudo di Bassiano, insalatina di pachino e glassa balsamica

Focaccia with basil pesto, raw of Bassiano, pachino salad and balsamic glaze (1)

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)

CULURGIONES DI PATATE CACIO E PEPE (5 pz)

€ 12

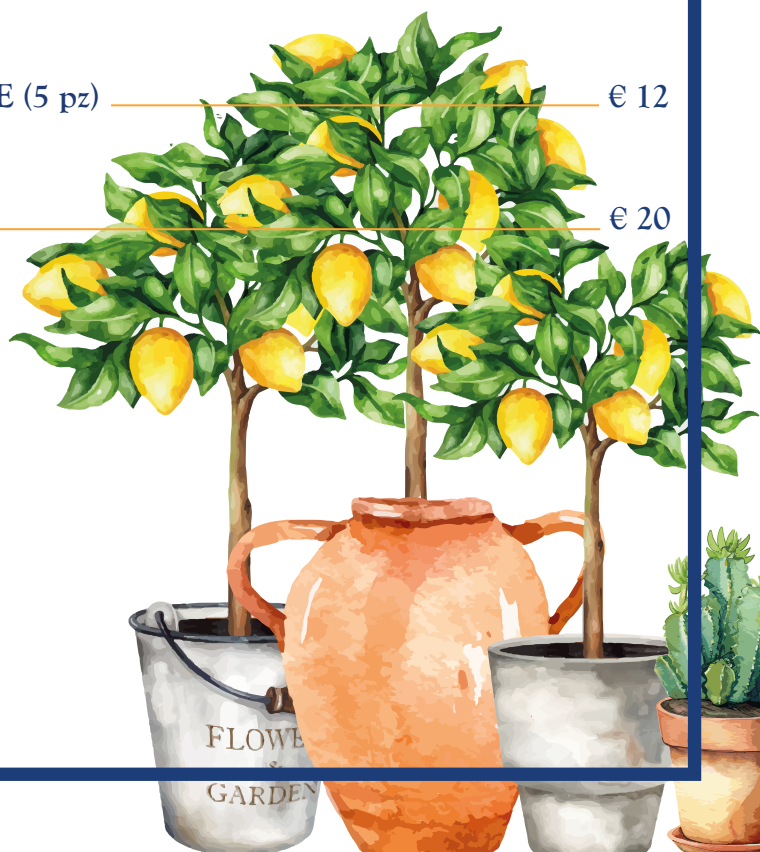
Potatoes culurgiones "cacio e pepe" style (1,7)

FRITTURA NEW LIFE

€ 20

Fritto misto di calamari, gamberi e alici

Fried mixed squid, shrimp and anchovies (1,2,3,4,5,12,14)





ETHAGERE

PER DUE PERSONE

€ 60

INSALATA DI MARE

Seafood salad

POLPO E PATATE

Octopus and potatoes

CULURGIONES DI PATATE CACIO E PEPE

Potatoes culurgiones "cacio e pepe" style

ALICI FRITTE

Fried anchovies

CALAMARO ALLA GENOVESE

Grilled squid julienne with Genovese pesto

GAMBERO KATAIFI

Kataifi shrimps with sweet and sour sauce

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 AL PASSION FRUIT

Raw yellowtail tartare with passion fruit

OSTRICA GILLARDEAU

Oyster

SASHIMI DI SALMONE

Salmon sashimi

INSALATA DI MARE

Seafood salad

CALAMARO ALLA GENOVESE

Grilled squid julienne with Genovese pesto

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)

ETHAGERE 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

Variation of crustaceans and molluscs seasoned by tradition, sweet and sour onion, confit tomato (2,4,9,12,14)

POLPO & PATATE € 18

Polpo, patate gialle all'insalata, pomodori del piennolo confit e terra di olive

Octopus, yellow potatoes salad, piennolo tomatoes confit and olives powder (3,9,12,14)

GRAN SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE € 26

Soutè di cozze, vongole e tentacoli di polpo come da tradizione, servito con crostini di pane

Traditional soutè of mussels, clams and octopus, served with bread crostini (1,4,12,14)

PANZANELLA DI DENTICE NEW STYLE € 20

Insalata tradizionale con pane, pomodori, cipolla rossa e dentice

Traditional salad with bread, tomatoes, red onions and red bream (1,4,12)

TARTARE DI RICCIOLA AL PASSION FRUIT € 18

Passion fruit ripieno di tartare di ricciola

Passion fruit filled with yellowtail tartare (4)

CUOPPO DI ALICI FRITTE € 14

Tradizionale "cuoppo" di alici fritte

Traditional "cuoppo" of fried anchovies (1,4)

CAPRESELLA € 14

Frisella con insalatina di pomodorini e mozzarella di bufala

Frisella with tomato salad and buffalo mozzarella (1,7)

ALICI DEL CANTABRICO € 12

Alici del Cantabrico con crostini di pane

Anchovies of the Cantabrian Sea with bread croutons (1,4,7)



“IL NOSTRO ACQUARIO”

From our aquarium

ARAGOSTA

€ 22,00 l'etto

ASTICE

€ 10,00 l'etto

ASTICE BLU

€ 18,00 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

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

SPAGHETTI AOP E COZZE € 20

Spaghetti AOP con cozze, lime e pecorino croccante

Spaghetti oil, garlic and pepper, mussels, lime and crunchy pecorino cheese (1,7,9,14)

PACCHERO E RANA PESCATRICE € 20

Pacchero con rana pescatrice, pomodoro datterino giallo e rosso, crema di pane e basilico

Pacchero with monkfish, yellow and red tomato, bread cream and basil (1,4)

TONNARELLO CON PUTTANESCA DI MARE € 20

Tonnarello con pesce spada, olive, capperi e pomodorino

Tonnarello with swordfish, olives, capers and tomato (1,4)

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI € 20

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)

TONNARELLO E ZUCCHINE € 18

Tonnarello con zucchine, limone e menta

Tonnarello with zucchini, lemon and mint (1)

SECONDI

TATAKI DI SALMONE € 22

Tataki di salmone in crosta di tapioca, crema di patate allo zafferano e caviale di salmone

Tataki of salmon in tapioca crust, potato cream with saffron and salmon caviar (1,3,4)

TRANCIO DI SPIGOLA AL VERDE € 20

Trancio di spigola con salsa di finocchi affumicata, maionese d'ostrica, olio verde e finocchi

Slice of sea bass with smoked fennel sauce, oyster mayonnaise, green oil and fennel (4,14)

POLPO E CALAMARI € 24

Polpo e calamari arrosto, dadolata di pane e salsa chimichurri

Roasted octopus and squid, bread diced and chimichurri sauce (1,14)

FRITTURA NEW LIFE € 20

Fritto misto di calamari, gamberi e alici

Fried mixed squid, shrimp and anchovies (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)

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, tomatoz, pink sauce, provola cheese, becon and french fries (1,3,7)

TAGLIATA DI MANZO (gr 250) € 25

Tagliata di manzo con rucola, pachino, grana, salsa balsamica e patate aromatizzate

Sliced beef with rucola, pachino, grana, balsamic sauce and flavoured potatoes (7)



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

VERDURE GRATINATE _____ € 8

Verdure di stagione gratinate

Au gratin seasonal vegetables

PARMIGIANA DI MELANZANE _____ € 8

Eggplant parmigiana (1, 7, 9)

CARPACCIO DI ZUCCHINE, MANDORLE, MENTA E LIME _____ € 8

Carpaccio of zucchinis, almond, mint and lime (8)

VERDURA COTTA DI STAGIONE RIPASSATA _____ € 6

Season cooked vegetables

PATATE FRITTE _____ € 5

French Fries (1,5)

PATATE AL FORNO _____ € 6

Baked Potatoes

INSALATA MISTA _____ € 8

Insalata, carote, finocchi e pachino

Salad, carrots, fennels and tomatoes





VINI IN DEGUSTAZIONE

al calice

BOLLICINE ITALIANE

GRAND CUVÉE FRANCIACORTA	BELLAVISTA	14
FRANCIACORTA ROSÉ	ANTINORI	14
CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA	CA' DEL BOSCO	14
CUVÉE ROYALE FRANCIACORTA	ANTINORI	12
PROSECCO ROSÉ BRUT	BOLLA	12
PROSECCO VALDOBBIADENE	SANTI	12

VINI BIANCHI

GRECHETTO SAN GIOVANNI	ANTINORI	12
CHARDONNAY LES COTILLES	FAMILLE ROUX	12
BELLONE CAPOLEMOLE	MARCO CARPINETI	10
GEWURZTRAMINER	LAVIS	10
PINOT BIANCO	HOFSTATTER	10
BELLONE ANTHIUM	CASALE DEL GIGLIO	10
CHARDONNAY	TORMARESCA	10

VINI ROSSI

PINOT NOIR LES COTILLES	DOMAINE ROUX	14
CAPOLEMOLE ROSSO	MARCO CARPINETI	12

VINI ROSÉ

CALAFURIA ROSÉ	TORMARESCA	12
LAGREIN ROSÉ	ALOIS LAEGEDER	12



VISITA LA
NOSTRA CANTINA



MIXOLOGY

10

LOVE IN FOGLIANO

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

ELIXIR

Mayers, Havana 3, Orzata, Lime, Ananas, Fee Foam, Bitter Orange
Mayers, Havana 3, Orgeat, Lime, Pineapple, Fee Foam, Bitter Orange

FIREMAN

Nikka From The Barrel, Sciroppo di Cannella e Arancia, Passion Fruit, Limone
Nikka From The Barrel, Cinnamon and Orange Syrup, Passion Fruit, Lemon

HAPPY BIRD

Mezcal, Mc Callan, Lime, Sciroppo Frutti Rossi, Agave
Mezcal, Mc Callan, Lime, Red Fruits Syrup, Agave

VIOLETTA

Tequila Reposado, Succo Fresco di Lime, Sciroppo di Lavanda, Crema di Violetta
Tequila Reposado, Fresh Lime Juice, Lavander Syrup, Violet Cream

ECLISSI

Gin, Campari, Liquore ai Fiori di Sambuco, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Fee Foam
Gin, Campari, Elderflowers Liqueur, Simple Syrup, Fee Foam

BLACKBERRY FIZZ

Gin, Sciroppo di Zucchero, Succo di Limone, Sciroppo di More
Gin, Simple Syrup, Lemon Juice, Blackberry Syrup

BITTER GLOW

Gin, Contreau, Campari, Succo di Limone
Gin, Contreau, Campari, Lemon Juice

ESMERALDA

Cetriolo, Irish Whiskey, Liquore ai Fiori di Sambuco, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero
Cucumber, Irish Whiskey, Elderflowers Liqueur, Lemon Juice, Simple Syrup

NEGRONI SVEGLIATO

Sweet Vermouth Coffee, Gin, Campari
Sweet Vermouth Coffee, Gin, Campari

MOCKTAIL

ANALCOLICO

10

BERRY SPLASH

Succo di Mirtillo, Succo di Limone Fresco, Sciroppo di Zucchero, Soda
Blueberry Juice, Fresh Lemon Juice, Simple Syrup, Soda

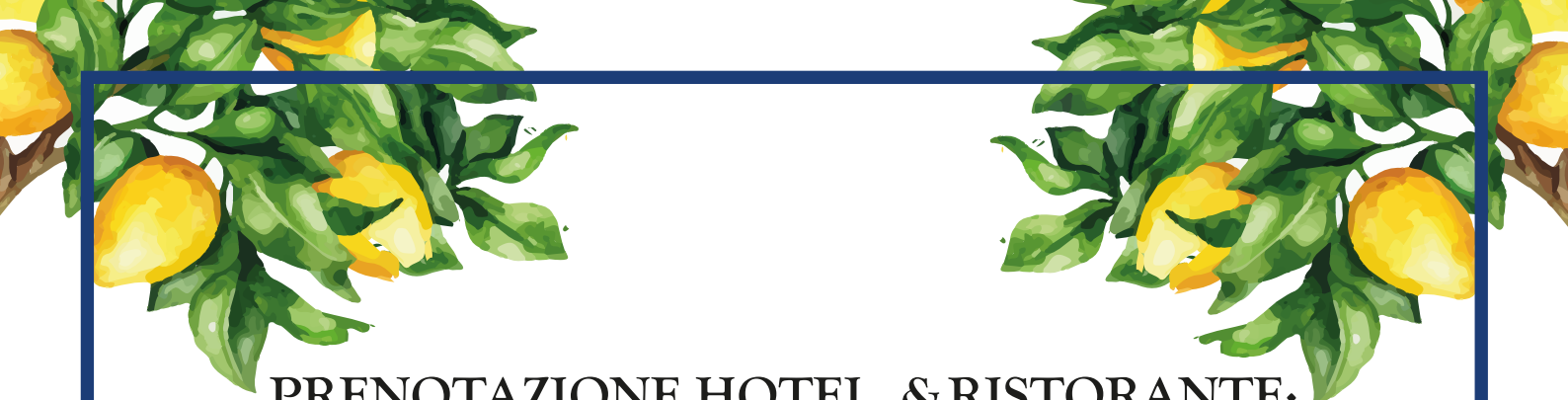
PARADISE

Succo d'Ananas, Purea di Cocco, Granatina
Pineapple Juice, Coconut Puree, Grenadine

SUNSET

Purea di Mango, Succo di Pesca, Succo di Lime, Sciroppo di Agave, Ginger Ale
Mango Puree, Peach Juice, Lime Juice, Agave Syrup, Ginger Ale

I GRANDI CLASSICI SU RICHIESTA



PRENOTAZIONE HOTEL & RISTORANTE:

Tel. 0773 273418

info@ilfoglianohotel.it

PRENOTAZIONE EVENTI: Cell. 327 591 8002

eventi@ilfoglianohotel.it

www.ilfoglianohotel.it



HOTEL



STARS
AL FOGLIANO



EVENTI DEL MESE

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.

TERRAZZA FOGLIANO

CAFFÈ MIXOLOGY CUCINA MUSICA

