

## PER INIZIARE

### LE CAPESANTE

Capesante scottate con spinaci saltati e salsa di corallo  
*Gebratene Jakobsmuscheln mit sautiertem Spinat und Korallensauce*  
*Seared scallops with sauteed spinach and coral sauce*

€ 19

### I GAMBERI

Gamberi croccanti impanati con panko e pistacchio, maionese di avocado su letto di insalatina  
*Knusprig panierte Garnelen mit Panko und Pistazien, Avocado-Mayonnaise auf einem Salatbett*  
*Crispy prawns breaded with panko and pistachio, avocado mayonnaise on a bed of salad*

€ 18

### IL POLPO

Tentacoli di polpo alla griglia su crema di piselli e terra di olive taggiasche  
*Gegrillte Tintenfischtentakeln auf Erbsencreme und Taggiasca-Olivenerde*  
*Grilled octopus tentacles on pea cream and Taggiasca olive's soil*

€ 18

### IL VITELLO

Girello di vitello rosa in salsa tonnata e capperi  
*Kalbsrücken in Thunfischsauce und Kapern*  
*Veal rump in tuna sauce and capers*

€ 12

### L'UOVO

Uovo croccante con cuore morbido, spuma di patate e porri  
*Knuspriges Ei mit flüssigem Kern, Kartoffel- und Lauch-Schaum*  
*Crispy egg with soft centre, potato and leek foam*

€ 12

## I PRIMI

### LE LINGUINE

Le linguine con vongole veraci sgusciate, bottarga di muggine e pane tostato  
*Linguine-Nudeln mit geschälten Venusmuscheln, Meeräschen-Bottarga und geröstetem Brot*  
*Linguine noodles with shelled clams, mullet bottarga and toasted bread*

€ 18

### I PACCHERI

Paccheri di Gragnano in guazzetto di scampi, stracciatella e pesto genovese  
*Gragnano Paccheri auf Garnelensuppe, Stracciatella und Pesto*  
*Gragnano paccheri on shrimps bisque, stracciatella and pesto*

€ 19

### I RAVIOLI

Ravioli di burrata su crema di zucchine con filetti di acciughe del Cantabrico  
*Burrata-Ravioli auf Zucchini-creme mit kantabrischen Sardellenfilets*  
*Burrata-Ravioli on zucchini cream with Cantabrian anchovy fillets*

€ 20

### GLI GNOCCHETTI

Gnocchetti di patate al salmone affumicato, rucola e pepe nero  
*Kartoffelgnocchi mit geräuchertem Lachs, Rucola und schwarzem Pfeffer*  
*Potato gnocchi with smoked salmon, rocket and black pepper*

€ 18

### LA PARMIGIANA

Parmigiana di melanzane rivisitata con mozzarella fiordilatte  
*Auberginen-Parmigiana mit Mozzarella Fiordilatte neu interpretiert*  
*Revisited aubergine parmigiana with mozzarella fiordilatte*

€ 15

## I SECONDI

### IL FRITTO

Frittura mista dell'Adriatico con verdure e salsa tartara  
*Gemischter Fischfritüre mit Gemüse und Tartarsauce*  
*Mixed fried fish with crispy vegetables and tartar sauce*

€ 24

### IL ROMBO

Filetto di rombo cotto a bassa temperatura con verdure croccanti allo zenzero  
*Bei niedriger Temperatur gegartes Steinbuttfilet, knüsprige mit Ingwer aromatisierte Gemüse*  
*Turbot fillet cooked at low temperature with ginger-flavored vegetables*

€ 22

### IL BRANZINO

Il branzino alla Mediterranea con pomodorini, olive taggiasche e patate  
*Mittelmeerbarsch mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Kartoffeln*  
*Mediterranean sea bass with cherry tomatoes, Taggiasca olives and potatoes*

€ 22

### LA TAGLIATA

Tagliata di roast-beef irlandese con rösti di patate e fondo bruno al rosmarino  
*Geschnittenes Rumpsteak aus irischem Roastbeef mit Kartoffelrösti und brauner Soße mit Rosmarin*  
*Sliced Irish roast-beef with potato rösti and brown sauce with rosemary*

€ 20

### LE CROCCHETTE

Crocchette di patate, ceci e scamorza con verdure su crema piccante  
*Kartoffel- und Kichererbsen-Kroketten auf einem Salatbett, würzige Pfeffermayonnaise*  
*Potato and chickpea croquettes on a bed of salad, spicy pepper mayonnaise*

€ 14

## I CONTORNI

### L'INSALATA MISTA

*Gemischter Salat  
Mixed salad*

€ 6

### LE PATATE NOVELLE AL FORNO

*Gebackene Kartoffeln  
Baked potatoes*

€ 6

### LE VERDURE GRIGLIATE

*Gegrillte Gemüse  
Grilled vegetables*

€ 6

### LE PATATE FRITTE

*Pommes frites  
French fries*

€ 5

## SUL FINIRE

### IL TIRAMISÙ "NIAGARA"

€ 7

### LA CREME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA

€ 7

### LA CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI

*Käsekuchen mit roten Früchten  
Cheesecake with red berries*

€ 7

### IL GELATO CON LE FRAGOLE

*Vanille-, Zitronen- oder Schokoladeneis, mit frischen Erdbeeren  
Vanilla or lemon or chocolate ice cream, with fresh strawberries*

€ 7

## PER I PICCOLI

### LE PASTE

*Pasta al burro o al pomodoro o alla Bolognese  
Nudeln mit Tomato oder Butter oder Bolognese  
Noodles with tomato or butter or Bolognese*

€ 8

### LA COTOLETTA

*La cotoletta di pollo alla Milanese con patate fritte  
Hühnerschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites  
Fried chicken cutlet with french fries*

€ 12

*Coperto € 2,50 - Service € 2,50*

# HN TERRACE

RISTORANTE FRONTEMARE

## BENVENUTI A CASA VOSTRA

UNA LOCATION PRIVILEGIATA CHE SI LASCIA ABBRACCIARE DALLA SPIAGGIA, COSÌ VICINA AL MARE DA POTERNE SENTIRE IL CANTO E L'INCONFONDIBILE SAPORE.

DAL FASCINO DI QUESTA TERRAZZA FRONTE MARE È NATO IL CONCEPT DI HN TERRACE, CON L'AMBIZIONE DI UN'ESPERIENZA CHE CONIUGHI I TRADIZIONALI PROFUMI DEL NOSTRO TERRITORIO AD UNA PROPOSTA MODERNA E ACCATTIVANTE.

LA NOSTRA CARTA VUOLE ESSERE UN OMAGGIO AL MARE E AL VICINO ENTROTERRA, PREDILIGENDO L'UTILIZZO DI MATERIE PRIME LOCALI E PRODOTTI SELEZIONATI, RICERCANDO COMBINAZIONI CHE ABBIANO IL SAPORE DELL'UNICITÀ.

DA APPASSIONATI SOSTENITORI DEL PREZIOSO VALORE DELL'ACCOGLIENZA, ORGOGLIOSAMENTE VI DIAMO IL NOSTRO BENVENUTO, A CASA VOSTRA.

FAMIGLIA VIGOLO