



Terrablu

RASCHI

RISTORANTE *e* PIZZERIA


MENÙ

RISTORANTE TERRABLU

Tel. **0549/963892**

ristoranteterrablu@royalcatering.sm

Via Tre Settembre 65, 47981 - Dogana, San Marino





RISTORANTE e PIZZERIA

LA NOSTRA MISSION

"PROGETTO ADRIATICO"

L'idea del nostro progetto è gustare una biodiversità ittica del territorio così straordinaria, che diventa un valore per il gusto, mantenendo viva la cucina tipica che caratterizza la tradizione.



È un processo di promozione e valorizzazione del prodotto ittico del territorio a Km0 per trasmettere nell'esperienza culinaria il sapore e l'abbondanza di casa.

Seguici sui social



ENTRÉES



- | | |
|--|--------|
| GUAZZABUGLIO  | 14 Eur |
| Insalata di mare con Seppie, Polipo e Gamberi con crudités di vegetali in salsa alla citronette. | |
| SARDONCINI AL TESTO | 13 Eur |
| Sardoncini croccanti con Scarola ripassata, Cipolla rossa di Tropea ed acqua di pomodoro. | |
| ZARZUELA DI CROSTACEI ALLA CATALANA  | 15 Eur |
| Canocchie, Mazzancolle cotte al vapore e intingolo marinato. | |
| TENTACOLI DI POLIPO  | 16 Eur |
| Tentacoli di polipo brasato con Patate e Carciofi croccanti. | |
| NON SOLO TARTARE | 16 Eur |
| Tartare di tonno, senape di Digione, fiore del Capperò e granita al gin "Bombay". | |
| CULATELLO DI ZIBELLO | 13 Eur |
| Fiocco di Culatello con mostarda di Zucca e la nostra fragrante Tigella. | |
| FILETTO AL CARPACCIO  | 15 Eur |
| Carpaccio di Manzo con lamelle di Porcini freschi e frutti rossi del sotto bosco. | |

LE PASTE AL MATTARELLO E I RISI DI MARE



CACIO E PEPE DELL'ADRIATICO Spaghetto cacio e pepe, Gamberi e Lime.	13 Eur
SCOGLIO 2.0  Tagliolini freschi all'uovo fatti a mano, frutti di mare sgusciati, Datterini e battuta di Prezzemolo.	15 Eur
SPOJA LORDA Tortelli ripieni di Melanzana, Cozze, Pendolini e verdi Spinaci.	14 Eur
PASATELLI ASCIUTTI  Passatelli fatti a mano con Vongole veraci, Datterino e battuta di Prezzemolo.	14 Eur
RISOTTO ADRIATICO  Risotto con Seppia dell'adriatico cremoso, mantecato con il suo "nero" e foglie di borraggine ripassata.	15 Eur


LE PIETANZE DI MARE



TATAKI DI TONNO 	18 Eur
Tagliata di Tonno su riduzione di vino, Cipolla passita e cialda di pane croccante.	
FRITTO DI PARANZA	15 Eur
Fritto misto con Paranza spinata del nostro mare, Calamari, Gamberi con salsa agrodolce.	
TRIANGOLI DI SPIGOLA 	15 Eur
Triangolo di Spigola scottato con carciofi e salsa di Melanzana Affumicata.	
TRANCHE DI BACCALÀ 	14 Eur
Trancio di baccalà arrostito con riduzione di spuma montata e Sauté di Patata.	
SPIEDINO SCOMPOSTO	15 Eur
Calamari teneri è Mazzancolle nostrane con pane Panko alle erbe, cotti alla piastra serviti con insalatina delicata e pomodori confit.	


NON SOLO MARE



MADAME TAGLIATELLA  13 Eur
Tagliatelle fresche tirate a mano con ragù di Manzo come da tradizione.

RISI (minimo 2 persone)  15 Eur
Riso mantecato con Asparagi, Zabaione salato e Tartufo nero.

MANZO AL SANGIOVESE 17 Eur
Filetto di Manzo del Territorio con Porcini e riduzione di Sangiovese.

STRACETTO DI MANZO  15 Eur
Stracetto di Manzo con Rucola, Pomodorini e scaglie di Pecorino di Sogliano.

CONTORNI



Patate Arrosto 5 Eur



Misticanza di Stagione 5 Eur

Verdure Grigliate 5 Eur

Erbe Saltate in Padella 5 Eur

PER FINIRE IN DOLCEZZA



- | | |
|--|-------|
| “DESSO VE TIRO SÚ MI”
Tiremesù al cucchiaino con Crema al Mascarpone,
Caffè e Savoirdi fatti in casa. | 6 Eur |
| CREMOSO AL CIOCCOLATO 
Cremoso al Cioccolato fondente 85% con Frutti
Rossi e croccante di Nocciole. | 7 Eur |
| IL SIGNOR CANNOLO
Cannolo aperto con purea di Pere, bagnato al
Rum. | 6 Eur |
| SEMIFREDDO ARTIGIANALE 
Semifreddo all'Arancia con spuma dolce di Carote,
salsa allo Zafferano e Pesche finit. | 6 Eur |

PIZZE



FORNARINA Sale grosso e Olio Evo	3 Eur
FORNARINA MARCHIGIANA Bufala, Guancialetto croccante, e fiori di Zucca	10 Eur
MARINARA Pomodoro, Olio Evo, Aglio e Basilico	6 Eur
MARGHERITA Pomodoro e Fior di Latte	6,50 Eur
NAPOLI Pomodoro, Fior di Latte, Acciughe e Origano	7 Eur
ROMANA Pomodoro, Fior di Latte, Acciughe, Capperi e Origano	7,50 Eur
DIAVOLA Pomodoro, Fior di Latte e Salame Piccante	8 Eur
CAREZZA Fior di Latte, Salsiccia, Porcini e Gorgonzola	9,50 Eur

PIZZE



VEGETARIANA	9 Eur
Fior di Latte, e verdure di stagione	
CAPRICCIOSA	9 Eur
Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Salsiccia, Funghi Freschi e Carciofini	
QUATTRO STAGIONI	9 Eur
Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi Freschi, Carciofini e Olive	
LA LOMBARDA	9 Eur
Fior di Latte, Gorgonzola, Emmental e Grana	
ROMAGNOLA	10 Eur
Fior di Latte, Salsiccia di Mora, Squacquerone e Cipolla stufata	
TONNO E CIPOLLA	9 Eur
Pomodoro, Fior di Latte, Tonno e Cipolla di Tropea	
REGINA	10 Eur
Pomodoro, Fior di Latte, Bufala, Pendolini, Grana, Basilico e Olio Evo	

PIZZE GOURMET



BUFALA	14 Eur
Bufala, i tre Pomodori, Olive, Origano e Basilico	
SERIN	17 Eur
Stracciatella, Salmone Affumicato, Carciofi, Uova di Quaglia e Rucola	
TONNO E SESAMO	20 Eur
Pesto di Pomodoro, Stracciatella, Tonno al Sesamo, Avocado e Spinaci freschi	
POLIPETTA	16 Eur
Fior di Latte, Polipetti, Patate lesse e Cipolla in agrodolce	
TARTUFA	18 Eur
Crema di Broccoli, Guanciale, Pecorino a scaglie e Tartufo nero	
GARBINO	15 Eur
Fior di Latte, Squacquerone, Rucola e Crudo di Parma	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco.



BEVANDE



ACQUA NATURALE 0,75 L	2,50 Eur
ACQUA GASATA 0,75 L	2,50 Eur
COCA COLA 0,33 L	3 Eur
COCA COLA ZERO 0,33 L	3 Eur
FANTA 0,33 L	3 Eur
SPRITE 0,33 L	3 Eur
THE LIMONE, PESCA 0,33 L	3 Eur
SUCCO ACE, PESCA 0,20 L	3 Eur
BITBURGER ALLA SPINA 0,20 L	3,50 Eur
BITBURGER ALLA SPINA 0,40 L	5 Eur
MENABREA BIONDA 0,33 L	4,50 Eur
MENABREA AMBRATA 0,33 L	5 Eur
ICHNUSA NON FILTRATA 0,33 L	5 Eur
SALINAE CHIARA 0,75 L	15 Eur
BALADIN NAZIONALE 0,75 L	15 Eur
BALADIN NORA 0,75 L	16 Eur
AMARCORD GRADISCA 1,00 L	15 Eur



CAFFETTERIA



CAFFÈ ESPRESSO	1,50 Eur
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,50 Eur
CAFFÈ CORRETTO	2 Eur
CAPPUCCINO	2,50 Eur
GINSENG PICCOLO	1,50 Eur
GINSENG GRANDE	2 Eur
ORZO PICCOLO	1,50 Eur
ORZO GRANDE	2 Eur
THE CALDO	2,50 Eur

AMARI E GRAPPE



AMARO DEL CAPO	4 Eur
BRANCA MENTA	4 Eur
FERNET BRANCA	4 Eur
JAGERMAISTER	4 Eur
MONTENEGRO	4 Eur
SAMBUCA MOLINARI	4 Eur
UNICUM	4 Eur
VERNELLI	4 Eur
903 BARRIQUE	4 Eur
CLEOPATRA DI AMARONE POLI	7 Eur
I LEGNI ROVERE TOSOLINI	6 Eur
PO' DI POLI MOSCATO	6 Eur
SARPA ORO POLI	6 Eur
SIBONA DI BAROLO	6 Eur

TerraBlu

RASCHI

RISTORANTE *e* PIZZERIA



CARTA DEI VINI

CHAMPAGNE



"BLANC DE BLANCS BRUT PERRIER JOQUET	90 Eur
SPECIAL CUVÉE BRUT BOLLINGER	80 Eur
ROYALE RÈSERVE NON DOSÈ PHILIPPONNAT	50 Eur
DON PERIGNON BRUT VINTAGE 2010	350 Eur
LUIS ROEDERER BRUT AOC COLLECTION 243	85 Eur



BOLLICINE ITALIANE



PROSECCO EXTRA DRY DOCG - FOSS MARAY	24 Eur
CÀ DEL BOSCO: CUVÉE PRESTIGE	50 Eur
CUVÉE PRESTIGE ROSÉ	55 Eur
ANNAMARIA CLEMENTI RISERVA 2014	170 Eur
ANTICA FRATTA: ESSENCE SATEN 2016	35 Eur
ESSENCE BRUT MILLESIMATO 2016	30 Eur
ESSENCE NATURE	35 Eur
ESSENCE ROSÈ	35 Eur
METODO CLASSICO PAS DOSÈ ALTA LANGA ZERO DOCG ENRICO SERAFINO	48 Eur
BARONE PIZZINI NATURE MILLESIMATO DOCG BIO	36 Eur
FRANCESCO I UMBERTI BRUT DOCG	32 Eur

VINI BIANCHI



ALTO ADIGE GEWURZTRAMINER ST MICHAEL-EPPAN 2021 DOC	25 Eur
MULLER THURGAU 2021 DOC ST MICHAEL-EPPAN	23 Eur
SCHLTHAUSER ST MICHEAL-EPPAN 2021	25 Eur
TERLANER DOC TERLANO	30 Eur
VALLE D'AOSTA LES CRETES PETITE ARVINE CHARDONNY DOP	25 Eur
LES CRETES MON BLANC	18 Eur



FRIULI VENEZIA GIULIA

LIVIO FELLUGA PINOT GRIGIO COLLI ORIENTALI DOC 2021	29 Eur
VIE DE ROMANS CHARDONNY CIAMPAGNIS DOC 2021	36 Eur
VIE DE ROMANS SAVIGNON BLANC DOC PIERE 2021	38 Eur
VINNAE RIBOLLA GIALLA JERMAN 2021	38 Eur
VENICA PRIMARUL FRIULIANO DOC	28 Eur
FORCHIR RIBOLLA GIALLA DOC 2021	24 Eur
FORCHIR CHARDONNY CLAPS DOC 2021	19 Eur
	18 Eur

VENETO

CÀ DEI FRATI LUGANA I FRATI DOC 2021	25 Eur
SANTA CRISTINA DOC LUGANA ZENATO	22 Eur
INAMA SOAVE CLASSICO INAM SOAVE DOC 2021	22 Eur

PIEMONTE

CERETTO BLANGÈ ARNEIS LANGHE DOC	27 Eur
----------------------------------	--------

SAN MARINO

VINICOLA SAN MARINO RIBOLLA GIALLA	19 Eur
------------------------------------	--------

EMILIA-ROMAGNA

FONDO SAN GIUSEPPE TERÀ TREBBIANO BIOLOGICO	35 Eur
TENUTE SANTA LUCIA PARIDE SELEZIONE MARNE GIALLE	30 Eur
TENUTE SANTA LUCIA ALBARARA DOCG BIO DINAMICO 2020	20 Eur
DUOMO DI FAENZA VIGNE DI LEONARDO TREBBIANO 2021	18 Eur
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOCG 2021	21 Eur
ENIO OTTAVIANI BIANCO RUBICONE CLEMENTE I IGP	20 Eur
CAMPI DI FRATTA PAGADEBIT BIO	18 Eur

TOSCANA

TENUTA GUADO AL TASSO BOLGHERI ANTINORI VERMENTINO 2021	30 Eur
ORNELLAIA POGGIO ALLE GAZZE BIANCO IGT 2018	58 Eur

MARCHE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI STEFANO ANTONUCCI LE VAGLIE DOC	22 Eur
COL DI CORTE VIGNETO DI TOBIA VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE	28 Eur

CAMPANIA

MASTROBERARDINO MORABIANCA Falanghina DOC 2021 75 CL	21 Eur
BOTT 375 CL	11 Eur
MASTROBERARDINO CRECO DI TUFO VIGNADANGELO 2021	23 Eur

UMBRIA

CASTELLO DELLA SALA CERVARO DELLA SALA ANTINORI	75 Eur
---	--------

ABRUZZO

MARINA CVETIC TREBBIANO RISERVA MASCIARELLI	35 Eur
---	--------

PUGLIA

TORMARESCA ANTINORI 2019 DOC	20 Eur
------------------------------	--------

SICILIA

PLANETA ETNA BIANCO DOC 2021	27 Eur
LA GELSOMINA ETNA BIANCO DOC	24 Eur

VINI ROSSI



ALTO ADIGE

TERLAN PINOT NERO DOC	25 Eur
EGGER-RAMMER LAGREIN GRIES 2017	22 Eur

VENETO

COSTASERA MASI AMARONE VALPOLICELLA DOCG	65 Eur
ZENATO VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO	85 Eur

PIEMONTE

F. LLI SEGHEISIO BAROLO DOCG	60 Eur
MARCHESI ANTINORI BAROLO BUSSIA DOCG 2017	25 Eur

SAN MARINO

CANTINA SAN MARINO BRUGNETO	20 Eur
-----------------------------	--------

EMILIA ROMAGNA

NICOLUCCI TRE ROCCHES SANGIOVESE	19 Eur
NICOLUCCI NERO DI PREDAPPIO	28 Eur
MADONIA FERMAVENTO SANGIOVESE SUPERIORE	23 Eur
ENIO OTTAVIANI CACIARA SANGIOVESE SUPERIORE DOP	20 Eur

TOSCANA

BOLGHERI IL BRUCIATO DOC TENUTA GUADO AL TASSO	30 Eur
MARCHESI ANTINORI TIGNANELLO TOSCANA IGT	150 Eur
FRESCOBALDI TENUTA PERANO CHIANTI CLASSICO	25 Eur
LE SERRE NUOVE ORNELLAIA 2020	80 Eur
BOLGHERI SUPERIORE ORNELLAIA 2019	250 Eur
SASSICAIA BOLGHERI 2018	300 Eur

ABRUZZO

MARINA CVETIC MASCIARELLI MONTEPULCIANO RISERVA	32 Eur
---	--------

PUGLIA

PRIMITIVO DI MANDURIA	21 Eur
-----------------------	--------

SICILIA

FIRRIATO ETNA ROSSO LE SABBIE DELL'ETNA	22 Eur
---	--------