

TERRAZZA
SAN DOMENICO
MASSIMILIANO MASCIA



ForteVillage

SARDEGNA

Dal Ristorante San Domenico Di Imola, che dal 1977 ottiene la seconda Stella Michelin che mantiene tuttora da oltre 40 anni, alla Terrazza San Domenico del Forte Village, lo chef Massimiliano Mascia rappresenta la nuova generazione del ristorante nonché un segno di continuità nell'innovare e nel rinnovarsi, conservando allo stesso tempo solide radici nella tradizione gastronomica italiana.

"From the restaurant San Domenico (Imola), which has got its second Michelin star for 40 years, since 1977, to the Terrace San Domenico in Forte Village, the chef Massimiliano Mascia represents the restaurant's new generation. He is a symbol of continuity in renewing oneself and one's work, at the same time keeping the roots of the Italian cooking tradition."

Divertimenti vari iniziali

Antipasti

Code di gamberi in crosta di corn flakes,
spinaci al sesamo e mousseline all'aceto balsamico
*Shrimp tails in a cornflake crust, sesame spinach
and balsamic vinegar mousseline*
1,2,3,7,11

Piadina romagnola, Prosciutto Crudo di Parma , rucola e squacquerone
"Piadina Romagnola", Parma ham, rocket and squacquerone cheese
1,7

Ricciola con crema acida, asparago di mare e olio al basilico
Amberjack with sour cream, sea asparagus and basil oil
4,7

Battuta di Fassona, soffice di burrata e insalatina aromatica
Fassona tartare, burrata and aromatic salad
7

Primi Piatti

Gramigna con crema di zucchine,
spuma al pecorino sardo e polvere di cipolla
*Gramigna pata with courgette cream,
Sardinian pecorino cheese foam and onion powder*
1,3,7

Uovo in raviolo "San Domenico" con burro di malga,
parmigiano dolce e tartufo di stagione
*"Uovo in ravioli San Domenico " with malga Butter,
sweet parmesan and seasonal truffle*
1,3,7

Gnocchi di patate con ragù bianco Romagnolo e crema di piselli
Potato gnocchi with white ragout Romagnolo and cream of peas
1,3,7,9

Tagliatelle con crema di scalogno, gamberi rossi di Mazara e kefir lime
Tagliatelle with shallot cream, Red prawns from Mazara and lime kefir
1,3,4,7

Secondi Piatti

Capesante alla plancha
con riduzione di Martini Dry e ostriche
Roasted Scallops "a la plancha"
with dry martini reduction and oysters
4,7,14

Baccala in olio cottura emulsione di pomodoro
e polvere di olive taggiasche
Cod in "cooking oil" tomato emulsion
and Taggiasca olive powder
4,7,9

Pancia di maialino con crema di carote gialle al timo
e caviale di melanzane
Pork belly with yellow carrot cream with thyme
and aubergine caviar
1,7

Guancia di vitello brasata con scalogno di Romagna in agrodolce
Braised veal cheek with Romagna shallots in sweet and sour
1,7,9

Dessert















Crostatina alla vaniglia, cremoso alle fragole e olio al limone
Vanilla tart, strawberry cream and lemon oil
1,3,7

Affogato al caffè
Typical Italian "Affogato al caffè"
1,3,7

Zuppa inglese
1,3,7

Cheese cake ai frutti esotici
Exotic fruit cheesecake
1,3,7

ELENCO ALLERGENI ALLERGENS LIST

-  1 Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
-  2 Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans and products based on shellfish
-  3 Uova e prodotti derivati
Eggs and by-products
-  4 Pesce e prodotti derivati
Fish and products based on fish
-  5 Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and peanut-based products
-  6 Soia e prodotti derivati
Soy and soy-based products
-  7 Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
Milk and dairy products (lactose included)
-  8 Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci del brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
-  9 Sedano e prodotti derivati
Celery and products based on celery
-  10 Senape e prodotti derivati
Mustard and mustard-based products
-  11 Semi di sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and sesame seeds-based products
-  12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
-  13 Lupino e prodotti a base di lupino
Lupine and lupine-based products
-  14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs