



TERRAZZA  
PANORAMA

RESTAURANT

*Terrazza Panorama è un ristorante che si affaccia a strapiombo sul porto. dove la cucina italiana sposa quella greca creando piatti fusion.*

*I nostri ospiti verranno trasportati in un viaggio sensoriale attraverso una degustazione parallela tra il sapore di un piatto che incontra il gusto di un vino, che saprà far esplodere le papille gustative in un'emozione unica.*

*Terrazza Panorama is a restaurant overlooking the port. Italian cuisine marries Greek cuisine creating fusion dishes.*

*Our guests will be transported on a sensory journey through a parallel tasting between the taste of a dish that meets the taste of a wine, which will explode the taste buds in a unique emotion.*



# TERRAZZA PANORAMA

RESTAURANT

MENU

# APERITIVO

---

**Tiropita greca al ragu bolognese ..... 10.00**  
**con besciamella e gouda affumicata**

*Pasta sfoglia, macinato bovino e maiale, carote, sedano, cipolla batik, pomodoro San Marzano, besciamella, formaggio, parmigiano reggiano dop, sale, olio EVO*

**Tiropita greca vegetariana ..... 8.00**

*Pasta sfoglia, verdure miste, sale, olio*

**Cuori di pizza ripieni di mozzarella ..... 10.00**  
**e pomodoro**

*Farina, lievito, mozzarella di agerola, pomodoro san marzano, parmigiano reggiano dop, basilico greco, sale, olio EVO*

**Tagliere salumi e formaggi, ..... 25.00**  
**miele millefiori, marmellate e pita greca (per due persone)**

*Prosciutto crudo di Parma dop, tacchino affumicato dop, salame napoletano dop, metsovone affumicato dop formaggio greco, latte di capra e latte vaccino graviera dop, formaggio di Creta, latte di capra, pecora. regato dop formaggio irlandese, latte vaccino. 3 salse: miele millefiori, salsa thai, marmellata di fichi, pita greca*

**Frittura mista ..... 10.00**

*Zeppoline di mare, verdure fresche in tempura, crocchette di patate, patate di naxos dop, farina, pane grattugiato, sale, olio EVO*

**Bruschette miste ..... 13.00**

*Pane di farine integrali, frumento, pomodori, avogado, verdure grigliate, crema di olive greche di kalamata, basilico, sale, olio EVO*

# APERITIF

---

**Greek tiropita with bolognese ragu ..... 10.00  
and smoked sauce**

*Puff pastry, minced beef and pork, carrots, celery, batik onion, tomato, béchamel, cheese, parmiggiano reggiano dop, salt, EVO oil*

**Greek vegetarian thyropita ..... 8.00**

*Pasta sfoglia, vegetables, oil, salt*

**Pizza hearts filled with mozzarella ..... 10.00  
and tomato**

*Flour, yeast, mozzarella di agerola, tomato san marzano, parmigiano reggiano dop, greek basil, salt, EVO oil*

**Salami and cheese platter, ..... 25.00  
mixed-flower honey, jams and greek pita (for two people)**

*Prosciutto crudo di parma dop, smoked turkey, neapolitan dop salami, smoked metsovone dop greek cheese, goat's milk and cow's milk graviera dop, cretan cheese, goat milk, sheep. Regato dop, irish cheese, cow's milk. 3 sauces: millefiori honey, thai sauce, fig jam pita greca*

**Mixed Frying ..... 10.00**

*Sea zeppoline, fresh tempura vegetables, potato croquettes, naxos potatoes dop, fish, flour, breadcrumbs, salt, EVO oil*

**Bruschetta ..... 13.00**

*Whole flour, wheat, tomato, avogado, grilled vegetables, greek olive of kalamata cream, greek basil, salt, EVO oil*

# ANTI PASTI

Salsa greca taramosalada con pane Pita ..... 8.00

*Bottarga, patate di Naxos dop, olive greche kalamata, limone, aceto, cipolle batik, sale, olio EVO*

Salsa greca tzatziki con pane Pita ..... 8.00

*Yogurt greco, aglio, cetrioli, sale, olio evo*

Gnocchi fritti, pomodorini, ..... 13.00  
rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano

*Farina, lievito, mozzarella di agerola, pomodoro san marzano, parmigiano reggiano dop, basilico greco, sale, olio EVO*

Mpepata di cozze ..... 13.00

*Cozze, aglio, peperoncino, pepe nero, sale, olio EVO*

Polpette greche di zucchine ripiene ..... 10.00  
di crema di formaggio

*Zeppoline di mare, verdure fresche in tempura, crocchette di patate, patate di naxos dop, farina, pane grattugiato, sale, olio EVO*

Verdure grigliate ..... 8.00

*Zucchine, melanzane, peperoni, sale, olio EVO*

Patatine fritte con salse ..... 6.00

*patate di Naxos dop, sale, olio EVO, salsa maionese, salsa fumè, salsa thai*

# STARTERS

Greek taramosalada sauce with Pita Bread ..... 8.00

*Bottarga, naxos dop potatoes, kalamata greek olives, lemon, vinegar, batik onionsdop, salt, evo oil*

Greek tzatziki sauce with Pita Bread ..... 8.00

*Greek yogurt, garlic, cucumbers, salt, EVO oil*

Fried gnocchi cherry tomatoes ..... 13.00  
and rocket with flakes of parmesan cheese

*Flour, yeast, tomatoes, arugula, parmesan DOP flakes, salt, EVO oil*

Mussels pepper soup ..... 13.00

*Mussels, garlic, chili, black pepper, salt, EVO oil*

Greek zucchini balls filled ..... 10.00  
with cream cheese

*Zeppoline di mare, verdure fresche in tempura, crocchette di patate, patate di naxos dop, farina, pane grattugiato, sale, olio EVO*

Grilled vegetables ..... 8.00

*Zucchini, eggplant, peppers, salt, olive oil*

French fries with sauces ..... 6.00

*Naxos dop potatoes, salt, evo oil, mayonnaise sauce, smoked sauce, thai sauce*

# INSALATE

**Insalata di mare ..... 18.00**

*Pescato del giorno, sale, olio EVO*

**Insalata di patate aromatizzate ..... 10.00**

*Patate di Naxos dop bollite, erbe aromatiche greche fresche,  
cipolla batik dop, sale, olio EVO*

**Insalata greca ..... 13.00**

*Pomodori, cetrioli, cipolle batik dop, capperi selvatici del peloponneso,  
peperoni, feta greca, erbe fresche aromatiche, olive greche kalamata, sale, olio EVO*

**Insalata fantasia dello chef**



## SALADES

Sea salad ..... 18.00

*Catch of the day, salt, EVO oil*

Flavoured potato salad ..... 10.00

*Boiled naxos dop potatoes, greek fresh herbs, onions  
batik dop, salt, EVO oil*

Greek salad ..... 13.00

*tomatoes, cucumbers, onions batik dop, wild capers peloponnese, peppers,  
greek feta, fresh herbs, salt, EVO oil*

Insalata fantasia dello chef

*Rice, spelt, Greek feta, kalamata greek olives, tomatoes, salt, oil EVO*

*Come se il Mare si spartisse  
E mostrasse un altro Mare -  
E quello - un altro - e i Tre  
Solo un Presagio fossero -*

*Di una Serie di Mari -  
Non frequentati da Rive -  
Loro stessi essendo di Mari il Limite -  
Eternità - è Questo -*

*As if the Sea should part  
And show a further Sea -  
And that - a further - and the Three  
But a Presumption be -*

*Of Periods of Seas -  
Unvisited of Shores -  
Themselves the Verge of Seas to be -  
Eternity - is Those -*

**Emily Dickinson**

# PRIMI PIATTI

**Lasagna sfoglia all' uovo alla bolognese ..... 18.00**  
**gouda affumicata e besciamella**

*Pasta sfoglia all' uovo, macinato bovino e maiale, carote, sedano, cipolla batik, pomodoro, besciamella, formaggio affumicato, parmigiano reggiano dop, sale, olio EVO*

**Spaghettoni alla greca, olive greche ..... 15.00**  
**kalamata e capperi del Pelopponeso**  
**con sugo di pomodoro**

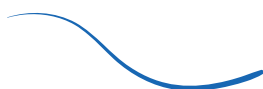
*Pasta di semola di grano duro italiano, trafilatura in bronzo, essiccazione lenta, sugo di pomodoro di San Marzano, capperi selvatici del Pelopponeso, olive greche kalamata, aglio, sale, olio EVO*

**Gnocchi fritti con crema di baccalà ..... 21.00**

*Farina, lievito, latte, baccalà, aglio, erbe greche aromatiche, sale, olio EVO*

**Vermicelloni al pesto greco ..... 15.00**

*Pasta di semola di grano duro italiano, trafilatura in bronzo, essiccazione lenta, Parmigiano Reggiano dop, basilico greco, sale, olio EVO*



# PRIMI PIATTI

Spaghettoni allo scoglio alla greca ..... 21.00

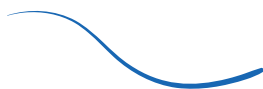
*Pasta di semola di grano duro italiano, trafilatura in bronzo, essiccazione lenta, calamri, vongole, cozze, gamberi, aglio, erbe fresche greche aromatiche, sale, olio EVO*

Paccheri alla genovese napoletana ..... 21.00

*Pasta di semola di grano duro italiano, trafilatura in bronzo, essiccazione lenta, cipolle batik, carne di manzo, sale, olio EVO*

Vermicelloni cacio e pepe ..... 21.00  
con tagliata di gamberi

*Pasta di semola di grano duro italiano, trafilatura in bronzo, essiccazione lenta, formaggio di pecora stagionato, parmigiano reggiano, gamberi, sale, olio EVO*



# MAIN COURSES

Lasagna pasta with egg bolognese ..... 18.00  
smoked gouda and béchamel sauce

*Egg pasta, minced beef and pork, carrots, celery,  
batik onion, tomato, béchamel, smoked cheese,  
parmigiano reggiano dop, salt, EVO oil*

Spaghetti greek mood with ..... 15.00  
kalamata greek olives and wild capers  
of Peloponnese, tomato sauce

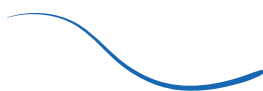
*durum wheat semolina paste italian, bronze drawing, slow drying,  
tomato sauce di san marzano, wild capers of peloponnese,  
kalamata greek olives, garlic, salt, EVO oil*

Fried gnocchi with cod cream ..... 21.00

*Flour, yeast, milk, cod, garlic, herbs, salt and EVO oil*

Vermicelloni with greek pesto sauce ..... 15.00

*Durum wheat semolina paste italian, bronze drawing, slow drying, greek basil,  
parmesan cheese dop, salt, EVO oil*



# MAIN COURSES

Spaghettoni sea food greek mood ..... 21.00

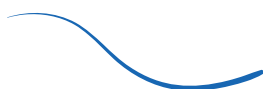
*Durum wheat semolina paste italian, bronze drawing, slow drying, calamri, clams, mussels, shrimps, garlic, greek fresh herbs, salt, EVO oil*

Paccheri with neapolitan genovese ..... 21.00

*durum wheat semolina paste italian, bronze drawing, slow drying, onions batik, beef, salt, EVO oil*

Vermicelloni cheese and pepper ..... 21.00  
with prawn slices

*Durum wheat semolina paste italian, bronze drawing, slow drying, seasoned sheep cheese, parmesan cheese, shrimps, salt, EVO oil*



## SECONDI PIATTI

Pescato del giorno ..... 20.00  
alla griglia con verdure

*Pesce fresco grigliato, zucchine, peperoni, patate, sale, olio EVO*

Calamaro/polpo alla griglia ..... 20.00

*Calamaro, polipo, sale olio EVO*

Polpette di carne con sugo di pomodoro ..... 13.00  
con olive greche kalamata e capperi  
selvatici del Peloponneso

*Carne macinata mista manzo e maiale, pomodoro di San Marzano,  
capperi selvatici del Peloponneso, olive greche kalamata, sale, olio EVO*

Carne mista alla griglia pollo, manzo, maiale ..... 35.00  
(per 2 persone)

*Carne di pollo, manzo, maiale, erbe fresche aromatiche, sale, olio EVO*

Petto di pollo grigliato ..... 13.00

*Carne di pollo taglio petto, sale, olio EVO*

## SECONDI PIATTI

**Carne di maiale grigliato** ..... 13.00

*Carne di suino, sale, olio EVO*

**Gamberoni grigliati** ..... 21.00

*Gamberi, sale, olio EVO*

**Sardine gamberi e calamari fritti** ..... 25.00

*Sardine, gamberi, calamari, sale, olio EVO*

**Polpo n'dorato e fritto** ..... 15.00

*Polipo, farina, sale, olio EVO*

**Baccalà fritto** ..... 21.00

*Baccalà, farina, sale, olio EVO*



## SECOND COURSES

Fish of the day grilled ..... 20.00  
with vegetables

*Fresh grilled fish, zucchini, peppers, potatoes, salt, EVO oil*

Squid/octopus on the grill ..... 20.00

*Squid, octopus, EVO oil, salt*

Meatballs with tomato sauce ..... 13.00  
with greek olives kalamata  
and wild capers Peloponnese

*Minced meat mixed beef and pork, tomato, wild capers Peloponnese,  
greek olives kalamata, salt, EVO oil*

Grilled mixed meat, chicken, beef, pork ..... 35.00  
(for two people)

*Chicken, beef, pork, fresh herbs, salt, EVO oil*

Grilled chicken breast ..... 13.00

*Sliced chicken breast, salt, EVO oil*

## SECOND COURSES

Grilled pork meat ..... 13.00

*Pig meat, salt, EVO oil*

Grilled great shrimps ..... 21.00

*Shrimps, salt, EVO oil*

Fried sardines shrimps and squids ..... 25.00

*Sardines, shrimps, squid, salt, EVO oil*

Octopus n'dorato e fritto ..... 15.00

*Octopus, flour, salt, EVO oil*

Fried cod ..... 21.00

*Cod, flour, salt, EVO oil*

# D O L C I

Tiramisù ..... 8.00

*Biscotti savoiardi, caffè, zucchero, crema di formaggio, uova, cacao*

Gnocchi fritti con Nutella ..... 10.00

*Farina, lievito, zucchero, Nutella*

Galaktoboureko greco ..... 8.00

*Pasta fillo, zucchero, latte, farina, limone, vaniglia*

Zorbas greco ..... 8.00

*Pasta kataifi, latte miele, zucchero, burro, uova, limone, cannella*

Yogurt greco miele/cioccolato/frutti di bosco ..... 8.00

*Yogurt greco, miele millefiori, cioccolato fondente, fonduta di frutti di bosco*



# DESSERT

Tiramisù ..... 8.00

*Biscuits, coffee, sugar, cream cheese, eggs, cocoa*

Fried gnocchi with Nutella ..... 10.00

*Flour, yeast, sugar, Nutella*

Galaktoboureko ..... 8.00

*Fillo paste, sugar, milk, flour, lemon, vanilla*

Zorbas ..... 8.00

*Kataifi paste, honey milk, sugar, butter, eggs, lemon, cinnamon*

Greek yoghurt honey/ chocolate/berries ..... 8.00

*Greek yogurt, millefiori honey, dark chocolate,  
forest fruit fondue*







TERRAZZA  
PANORAMA

RESTAURANT



TERRAZZA  
PANORAMA

RESTAURANT

WINE & DRINK LIST

## WHITE WINE

Lacrima Christi .....	6.00 al calice
Falanghina .....	28.00
Fiano .....	28.00
Greco di Tufo .....	28.00
Thalassa Steria Parissis .....	25.00

Italian Prosecco .....	40.00
------------------------	-------

## RED WINE

Aglianico rosso .....	7.00 al calice
Gragnano .....	20.00
Penisola Sorrentina .....	22.00
Aglianico .....	28.00
Sodalizio .....	35.00
Chianti .....	48.00



# DRINK LIST

**Bellini** ..... 10.00

*Purea di Pesca Bianca, Prosecco / White Peach Purèe, Prosecco*

**Rossini** ..... 10.00

*Purea di Fragola, Prosecco / Strawberry Purèe, Prosecco*

**Dry Martini** ..... 13.00

*Gin, Vermouth Extra Dry*

**Mito** ..... 13.00

*Bitter Campari, Vermouth Rosso / Campari Bitter, Red Vermouth*

**Negroni** ..... 13.00

*Gin, Bitter Campari, Vermouth Rosso / Gin, Campari Bitter, Red Vermouth*

**Negroni Sbagliato** ..... 13.00

*Bitter Campari, Vermouth Rosso, Prosecco / Campari Bitter, Red Vermouth, Prosecco*

**Americano** ..... 13.00

*Bitter Campari, Vermouth Rosso, Soda / Campari Bitter, Red Vermouth, Soda*

**Aperol Spritz** ..... 13.00

*Aperol, Prosecco, Soda*

**Campari Spritz** ..... 13.00

*Bitter Campari, Prosecco, Soda*

**Limoncello Spritz** ..... 13.00

*Limoncello, Prosecco, Soda*

**Hugo Spritz** ..... 13.00

*Scioppo ai Fiori di Sambuco, Prosecco, Soda / Elderflower Syrup, Prosecco, Soda*

**Moscow Mule** ..... 13.00

*Vodka, Ginger Beer, Lime*

**Mojito** ..... 13.00

*Rum, Lime, Menta, Soda / Rum, Lime, Fresh Mint, Club Soda*

# DRINK LIST

Long Island ..... 13.00

*Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, Limonata, Coca Cola / Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, Lemon, Coke*

Gin Tonic ..... 13.00

*Gin, Tonic / Gin, Tonic Water*

Gin Lemon ..... 13.00

*Gin, Soda al Limone, Oleo Saccharum Limone & Lime / Gin, Lemon Soda, Oleo Saccharum, Lemon & Lime*

Vodka Tonic ..... 13.00

*Vodka, Tonic / Vodka, Tonic Water*

Vodka Lemon ..... 13.00

*Vodka, Soda al Limone, Oleo Saccharum Limone & Lime / Vodka, Lemon Soda, Oleo Saccharum Lemon & Lime*

Bloody Mary ..... 13.00

*Tequila, Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Sale, Pepe, Tabasco / Tequila, Tomato Juice, Lemon Juice, Salt, Pepper, Tabasco*

Boulevardier ..... 13.00

*Bourbon Whiskey, Vermouth Rosso, Bitter Campari / Bourbon Whiskey, Red Vermouth, Campari Bitter*

# SPECIAL DRINK

Terrazza Panorama ..... 15.00

*Gin Premium, Blue Coracao, Scioppo ai Lychee / Gin Premium, Blue Coracao, Lychee Syrup*

# SPECIAL DRINK

**Fresh Sour** ..... 15.00

*Vodka, Lime, Menta, Sale, Pepe / Vodka, Lime, Fresh Mint, Salt, Black Pepper*

**Gravity** ..... 15.00

*Aperol, Triple Sec, Sciroppo al Tangerino, Shrub Lampone & Pepe Rosa, Limonata /  
Aperol, Triple Sec, Tangerine Syrup, Shrub Raspberry & Pink Pepper, Lemon Juice*

**Princess** ..... 15.00

*Gin, Triple Sec, Sciroppo ai Fiori di Sambuco, Succo di Arancia / Gin, Triple Sec,  
Elderflower Syrup, Orange Juice*

**Jungle** ..... 15.00

*Vodka, Blue Coracao, Liquore alla Mela Verde, Lime, Menta / Vodka, Blue Coracao,  
Green Apple Liqueur, Lime, Fresh Mint*

**My Lady** ..... 15.00

*Vodka, Sciroppo ai Lychee, Succo di Cranberry / Vodka, Lychee Syrup, Cranberry Juice*

**Contrasto** ..... 15.00

*Vodka, Rum, Tequila, Blue Coracao, Succo di Cranberry / Vodka, Rum, Tequila,  
Blue Coracao, Cranberry Juice*

**Positano** ..... 15.00

*Campari, Prosecco, Succo di Arancia, Succo di Passion Fruit / Campari, Prosecco,  
Orange Juice, Passion Fruit Juice*

**Costa Azzurra** ..... 15.00

*Vodka Premium, Ginger Beer, Lime, Menta, Angostura, Zenzero / Premium Vodka,  
Ginger Beer, Lime, Fresh Mint, Angostura Bitter, Ginger*

**Purple Taika** ..... 15.00

*Vodka, Liquore alla Pesca, Liquore al Violetto, Lime / Vodka, Peach Schnapps,  
Violet Liqueur, Lime*

**Hugo Spritz** ..... 15.00

*Sciroppo ai Fiori di Sambuco, Prosecco, Soda / Elderflower Syrup, Prosecco, Soda*

**Maradona Spritz** ..... 15.00

*Blue Coracao, Prosecco, Oleo Saccharum Limone & Lime, Soda / Blue Coracao,  
Prosecco, Oleo Saccharum Lemon & Lime, Club Soda*

## SOFT DRINKS

Coca Cola .....	5.00
Sprite .....	5.00
Fanta .....	5.00
Ice Tea .....	5.00
Analcolic Drinks .....	8.00
Fruit Juices .....	6.00
Acqua Frizzante / Sparkling Water .....	3.00
Acqua Naturale / Natural Water .....	3.00

## COFFEE

Italian Espresso .....	3.00
Long Coffee .....	5.00
American Coffee .....	5.00
Cappuccino .....	6.00

# BEERS

Mammos ..... 7.00

