

TERRA

WOOD BURNING ITALIAN GRILL

DINE
LA
October 1-15

DINE IN ONLY | MENU AVAILABLE:
MONDAY - SUNDAY 5 P.M. - 10 P.M.

\$65
PER PERSON

ANTIPASTI

CHOOSE ONE BELOW

🌿 **BURRATA E PAPPA
AL POMODORO AFFUMICATA**
Burrata Pugliese, Smoked Pappa
al Pomodoro

CARPACCIO DI MANZO
Shaved Santa Carota Beef Tenderloin,
18-Month Parmigiano Reggiano® DOP,
Wild Arugula

🌿 **INSALATA DI PERE E PECORINO**
Arugula, Pear, Pecorino Romano
Mitica, Radicchio Treviso,
Pine Nuts, Lemon Dressing

PIATTI

CHOOSE ONE BELOW

POLLO ALLA BRACE
Wood-Fired Jidori Half-Rotisserie
Chicken, Frisèe, Lemon

TONNO CON CRUDAIOLA
Grilled Bigeye Tuna, Cherry Tomato,
Sicilian Capers, Gaeta Olives

LUMACHE CON RAGÙ RUSTICO
Housemade Lumache, Ragù Rustico with
Beef and Pork, 18-Month Parmigiano
Reggiano® DOP

🌿 **TAGLIATELLE AI FUNGHI**
Housemade Spinach Pasta,
Mushroom Ragù, Roasted Cordyceps,
Castelmagno DOP

DOLCI

AMARENA ZEPPOLE
Fried Zeppole, filled with pastry
cream, and topped with Amarena
cherries



\$25
PER PERSON

VINI FLIGHT

SPUMANTI (3oz) CHOOSE ONE

TRENTO DOC BRUT NV
Ferrari | Trentino

PROSECCO ROSÈ
Bisol | Veneto

VINI (3oz) CHOOSE ONE

MALVASIA
Bortolusso | Friuli

SANTAGOSTINO SYRAH BLEND
Firriato | Sicilia

DIGESTIVI (2oz) CHOOSE ONE

AMARO PASUBIO
Cappelletti | Trentino

LIMONCELLO
Gusto di Amalfi | Campania