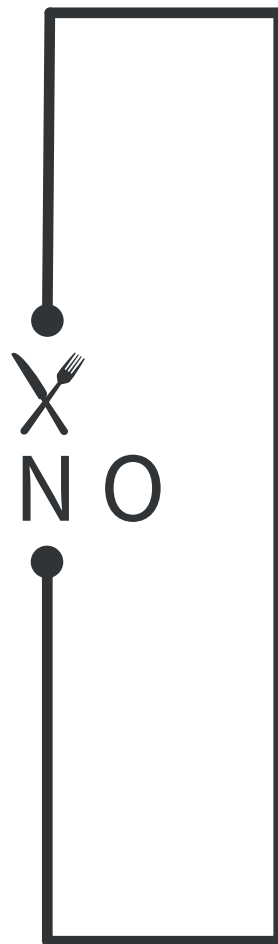


IL TERRAZZINO



# Antipasti

## **Crudità del Terrazzino 35**

3 ostriche krystale, 3 scampi barca, 3 gamberi rossi di Sicilia,  
tagliatella di seppia e carpaccio di branzino

## **Tartare di scampo, gambero rosso e gambero blu 22**

## **Tartare di tonno con mela verde e mojito 18**

## **Baccalà mantecato con polenta abbrustolita 15**

## **Tentacoli di piovra scottata su vellutata di patate e colatura di alici 18**

## **Schie e polentina morbida 13**

## **Sautè di cozze e vongole 16**

## **Tris di capesante 15**

gratin, alla griglia e al brandy

## **Carpaccio di Black Angus con burrata affumicata e olio al tartufo 18**

## **Tortino di melanzane alla parmigiana su crema al padano e origano 12**

---

### **Servizio e coperto 3**

Alcuni prodotti non reperiti freschi potrebbero essere congelati, surgelati o scongelati  
Per informazioni su alimenti e sostanze che producono allergie o intolleranze chiedere al personale

# Primi Piatti

**Tagliolini all'Astice 35**  
con un astice intero e pomodorini

**Tagliolini all'Aragosta 30**  
almeno per due persone

**Spaghetti allo scoglio 24**  
con canestrello, scampo, gamberone, cozze, vongole e ragù di mare

**Risotto ai Frutti di mare 18**  
almeno per due persone

**Tagliolini con Scampi e Tartufo 24**

**Ravioli di Cernia con Pomodorini Gialli e  
Stracciatella di Bufala 20**

**Spaghettoni alle Vongole Veraci 18**  
con Bottarga 21

**Gnocchi verdi con Gorgonzola e Tartufo 18**

**Tonnarelli Cacio e Pepe 14**  
con code di gambero 20

---

## Servizio e coperto 3

Alcuni prodotti non reperiti freschi potrebbero essere congelati, surgelati o scongelati  
Per informazioni su alimenti e sostanze che producono allergie o intolleranze chiedere al personale

# Secondi Piatti

**Filetto di Branzino al Vermentino 18**  
con olive taggiasche e pomodorini

**Lingotto di Tonno ai Sesami 24**  
su finocchio croccante, cipolla di Tropea e Guacamole

**Coda di Rospo in guazzetto di Cozze e Vongole 22**  
con crostini

**Fritto misto dell'Adriatico 24**  
scampo, gamberone, canestrello, calamari, seppioline, mazzancolle

**Grigliata di Gamberi e Scampi 7 all'etto**

**Orata o Branzino alla Griglia 6 all'etto**

**Tagliata di Black Angus al rosmarino e pomodorini 22**

**Filetto di Black Angus al Cannonau 26**

---

## Servizio e coperto 3

Alcuni prodotti non reperiti freschi potrebbero essere congelati, surgelati o scongelati  
Per informazioni su alimenti e sostanze che producono allergie o intolleranze chiedere al personale

# Contorni

Patate fritte\* 5

Patate al forno 4

Verdure alla griglia 7

Insalata mista 5

# Per i più piccoli

Penne al Pomodoro 8

Penne al ragù 9

Cotoletta e Patate Fritte\* 14

Hamburger e Patate Fritte\* 14

---

**Servizio e coperto 3**

Alcuni prodotti non reperiti freschi potrebbero essere congelati, surgelati o decongelati  
Per informazioni su alimenti e sostanze che producono allergie o intolleranze chiedere al personale

# Pizze

## **Adriatico 13**

Pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto crudo di Parma e grana

## **Terrazzino 15**

Pomodoro e a fine cottura prosciutto crudo di Parma, burrata pugliese e pomodorini

## **Frutti di mare 20**

Pomodoro, scampo, gamberone, canestrello e frutti di mare

## **Rustica 11**

Bianca con mozzarella, tastasale, patate al forno e rosmarino

## **Verdure grill 12**

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni alla griglia

## **Veneta 13**

Pomodoro, mozzarella, tastasale, porcini e grana

## **Speck e gorgonzola 12**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck

## **Prosciutto e porcini 12**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e porcini

## **Parma 11**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma 24 mesi

---

## **Servizio e coperto 3**

Alcuni prodotti non reperiti freschi potrebbero essere congelati, surgelati o decongelati  
Per informazioni su alimenti e sostanze che producono allergie o intolleranze chiedere al personale

# Pizze

## **Diavola 10**

Pomodoro, mozzarella e salamino piccante Sant'Orso

## **Prosciutto 9**

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto alta qualità

## **Viennese 9**

Pomodoro, mozzarella e wurstel di puro suino

## **Bufalina 12**

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico

## **Rosapineta 14**

Pomodoro, mozzarella di bufala, peperoni grigliati e speck

## **Burratina 10**

Doppio pomodoro, burrata pugliese e basilico

## **Patatosa 10**

Pomodoro, mozzarella e patate fritte\*

## **Tommy 11**

Pomodoro, mozzarella, wurstel e patate fritte\*

## **Margherita 8**

Passata di pomodoro e mozzarella fior di latte

---

## **Servizio e coperto 3**

Alcuni prodotti non reperiti freschi potrebbero essere congelati, surgelati o decongelati  
Per informazioni su alimenti e sostanze che producono allergie o intolleranze chiedere al personale

# Dolci

**Parfait Menta e Liquirizia su base al Cioccolato 7**  
di nostra produzione

**Cheesecake ai Frutti di Bosco 7**

**Cheesecake al Caramello salato 7**

**Tortino al Cioccolato dal cuore caldo 7**  
di nostra produzione

**Dessert al Mango e Cioccolato Bianco 7**

**Panna cotta all'After Eight 7**  
di nostra produzione

**Tiramisù 7**  
di nostra produzione

**Sorbetto al Limone 3,5**

**Sorbetto 4,5**  
alla Vodka, alla Liquirizia, al Limoncello

---

**Servizio e coperto 3**

Alcuni prodotti non reperiti freschi potrebbero essere congelati, surgelati o scongelati  
Per informazioni su alimenti e sostanze che producono allergie o intolleranze chiedere al personale



# Drinks

## Bibite in vetro 4

Coca cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tè limone o pesca

## Acqua Valverde 3

Naturale o Frizzante 75cl

## Vino Fabbro Proven

Bianco frizzante

1/4	1/2	1L
4	7	13

30cl 50cl

**Weihenstephan Original Helles** Bionda alla spina

3,5 6

**Weihenstephan Hefe Weizen** Weizen alla spina

4 6,5

20cl 40cl

**Forst Sixtus** Rossa alla spina

4 6,5

**Forst Felsenkeller** Non filtrata 33cl 5

**Forst 0,0%** Analcolica 33cl 5

**Analcolico** 3,5

Gingerino, Crodino

**Spritz Aperol / Campari** 4,5

**Americano** 6

**Negroni** 8

**Hugo** 5

---

## Servizio e coperto 3

Alcuni prodotti non reperiti freschi potrebbero essere congelati, surgelati o decongelati  
Per informazioni su alimenti e sostanze che producono allergie o intolleranze chiedere al personale

# Caffetteria

Caffè Lavazza 2  
Caffè Decaffeinato 2  
Caffè d'Orzo 2  
Caffè Ginseng 2  
Caffè Corretto 2,5  
Caffè Americano 2  
Macchiato 2  
Cappuccino 2,5  
Tè Caldo 2,5

Amari 4/5  
Liquori 4/5  
Grappe 4/7  
Brandy 4/6  
Rum 5/8  
Whiskey 6/10

---

## Servizio e coperto 3

Alcuni prodotti non reperiti freschi potrebbero essere congelati, surgelati o decongelati  
Per informazioni su alimenti e sostanze che producono allergie o intolleranze chiedere al personale

# Le nostre birre



La Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan è situata a circa 30 Km a Nord di Monaco di Baviera, più precisamente nella città di Frisinga (in tedesco Freising), capoluogo dell'omonimo circondario. La produzione di birra nell'Abbazia cominciò verosimilmente intorno all'anno 768, come conferma un documento dell'epoca dove si legge della presenza di un "giardino di luppolo" coltivato nei dintorni. È solo dopo il processo di laicizzazione della Baviera che il birrifico ed i terreni divennero di proprietà dello Stato bavarese, nel 1923 la brauerei assume quindi il nome di "Birrifico di Stato Weihenstephan", (in tedesco "Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan") ed ottiene come emblema ufficiale quello della Baviera.

## Weihenstephan Original Helles

La Weihenstephan Hell è la tradizionale birra bionda tedesca a bassa fermentazione. Si presenta con una schiuma bianca fine, persistente e compatta, con un colore giallo paglierino brillante e cristallino ed un perlage fine.

Al naso leggere note maltate ed erbacee del luppolo, in bocca è leggera con una frizzantezza moderata.

Il corpo è medio con un gusto maltato ed erbaceo del luppolo per un finale lungo e piacevolmente amaro.

## Weihenstephan Hefe Weizen

La Weihenstephan Hefe Weizen è una birra di frumento, non filtrata, dall'abito biondo pallido con riflessi ambrati e velata dal lievito in sospensione e dal frumento.

La Weihenstephaner Hefe Weiss rilascia al naso profumi freschi e fruttati (banana) accompagnati da tocchi intensi di grano e da una nota speziata.

Densa in bocca, ma dissetante, svela sapori genuini di grano associati a note fruttate e speziate caratteristiche dei lieviti tedeschi. Il gusto di conoscenze quasi millenarie.



media 50 cl  
6 €



piccola 30 cl  
3,5 €



media 50 cl  
6,5 €



piccola 30 cl  
4 €

# Le nostre birre



Birra FORST nasce nel 1857 dalla felice intuizione di due imprenditori meranesi a Forst/Lagundo, alle porte di Merano, in un luogo che fin da subito forniva le migliori condizioni per la produzione della birra: un'acqua superlativa sgorgante dalle sorgenti delle montagne, la possibilità di immagazzinare ghiaccio naturale durante l'inverno, necessario per raffreddare in estate le cantine scavate nelle rocce e una comoda strada per il transito.

Oggi, dopo oltre 160 anni, l'azienda è situata ancora qui e la quinta generazione della famiglia, continua a seguire e portare avanti la visione aziendale: Un approccio purista all'arte della birrificazione, l'alta qualità dei prodotti nel pieno rispetto della natura, la vicinanza e un rapporto di fidelizzazione a lungo termine con i clienti nonché una forte responsabilità sociale e un forte legame con il territorio, sono alla base dell'impegno di un'azienda dalle profonde radici locali.

## Forst Sixtus

Una birra doppio malto dal sapore unico, prodotta per la prima volta nel 1901, e da allora compagna di chi ama fermarsi a vivere il momento.

I malti più particolari e lo speciale metodo di fermentazione danno vita a una birra che cattura ogni senso: il profumo di malto tostato, il colore scuro e intenso e il gusto dai toni caramellati e speziati.

Un'armonia unica, per una bock che ricorda il carattere originario delle Starkbier e l'arte della birra tipica dei conventi



media 40 cl  
6,5 €



piccola 20 cl  
4 €