



Benvenuti alla Terrazza

Il nostro menù propone piatti semplici ma gustosi, con carni scelte di prima qualità e prodotti tipici locali. Avremmo piacere venissero comunicate al personale eventuali allergie o intolleranze, in modo da evitare spiacevoli inconvenienti.

Grazie e buon appetito!

Coperto 1,50 €

ANTIPASTI

Tagliere di salumi con gnocchetti fritti (consigliato per 2 persone) ¹	10,00 €
Tagliere di formaggi tipici del Caseificio Pennar con salse agrodolci e miele di fragole (Asiago mezzano, Vezzena, Grana di montagna, caciotta, crescenza) ¹⁻⁶	9,00 €
Prosciutto crudo, crescenza del Caseificio Pennar e gnocchetti fritti ¹⁻⁶	8,00 €
Salmone affumicato con crostini al burro 1-4-6	9,00 €
Cocktail di gamberetti* ²⁻³⁻⁴	8,00 €
Battuta di manzo al coltello (olio, sale, limone) circa 150gr ¹	9,00 €



PIATTI UNICI

MAXI PIATTO 1: petto di pollo alla griglia, bruschetta con pomodoro fresco e patate al forno 1-3	11,00 €
MAXI PIATTO 2: braciola di maiale alla griglia, bruschetta con pomodoro fresco e patate fritte* 1-3	11,00 €
MAXI PIATTO 3: panino con hamburger reale* (preparato in casa) di black Angus 280gr e patate fritte* (disponibile con il pane classico o pane ai cereali) 1-3-5	11,00€
MAXI PIATTO 4: salsiccia e porchetta romana con patate fritte* 1	11,00€
MAXI PIATTO 5: anelli di calamaro* fritti, pesce spada* alla griglia e insalata mista 1-4	13,00 €
MAXI PIATTO 6: panino ai cereali con crudo di Parma, crescenza del Caseificio Pennar, pomodoro, insalata e patate fritte ¹⁻⁶	11,00€
MAXI PIATTO BOSCAIOLO: tosella, sopressa, polenta, misto funghi* 6	11,00€
MAXI PIATTO VERDURE: verdure grigliate con scamorza affumicata ⁶	11,00 €
MAXI PIATTO RIKY: panino farcito (milanese di pollo, insalata, pomodoro e maionese) e patate fritte* 1-3	11,00 €
PIATTO CON HAMBURGER REALE: hamburger* (preparato in casa) di black Angus 280gr, insalata mista e patate al forno 1-3-5	11,00€
MILANESE XXL: milanese XXL con patate fritte* 1-3	12,00€



PRIMI PIATTI

(tutti i primi piatti contengono glutine, uova e possono contenere latte)

8,00€

Zuppa di fagioli con maltagliati

Zuppa di lagion con managnan	0,00 G
Gnocchetti di patate* con crema di formaggi del Caseificio Pennar e noci	8,00€
Tagliatelle ai funghi* e speck	9,00€
Bigoli all'anitra	8,00€
Tagliatelle con salmone e vodka	9,00€
Maccheroncini con speck, zucchine e zafferano	9,00€
SECONDI PIATTI	
Controfiletto di manzo alla griglia circa 300gr con contorno a scelta	14,00 €
Tagliata di manzo con rucola, mezzano e aceto balsamico ⁶	14,00 €
Grigliata mista di carne (controfiletto, salsiccia, braciola di maiale, pollo e porchetta)	16,00 €
Grigliata reale circa 600gr con contorno a scelta (mini hamburger reale, filetto, Angus, controfiletto e tagliata) ³⁻⁵	25,00€
Angus alla griglia circa 250gr con contorno a scelta	16,00€
Formaggio fuso, polenta e misto funghi* 6	10,00€
Spezzatino misto con polenta	10,00€
Filetto di manzo alla griglia con contorno a scelta	18,00€
Tris di filetti (filetto alla griglia, tagliata di filetto al rosmarino, battuta al coltello)	20,00€
Spiedone di carne mista (pollo, maiale e manzo) con patate fritte * 1	14,00 €



Pesce spada* alla griglia ⁴	13,00 €
Anelli di calamaro* fritti ¹⁻⁴	13,00 €

SU PRENOTAZIONE

FONDUTA BOURGUIGNONNE

Manzo e filetto di maiale con pinzimonio e patate fritte* (minimo 2 persone) ¹

20,00 € a persona

PAELLA

Paella di pesce e carne con sangria e crema catalana per dessert (minimo 4 persone) 1-2-3-4-6

25,00 € a persona

CONTORNI

Insalata verde	2,50€
Insalata mista (insalata, radicchio, pomodoro, olive, mais, carote)	3,50 €
Verdure grigliate	5,00€
Patate fritte* o al forno ¹	3,50 €
Verdura cotta*	3,50 €
Funghi misti*	4,00 €
Verdure pastellate* 1-3	3,50 €
Crauti	3,50 €
Fagioli	3,50 €
Polenta	1,50 €



INSALATONE

Trilly: insalata verde, radicchio, pomodoro, pollo, prosciutto cotto, mais	7,00€
Laky: insalata verde, radicchio, pomodoro, tonno, Pennarone e olive 4-6	7,00€
Golosa: insalata, radicchio, rucola, pomodoro, salmone affumicato e gamberetti* ²⁻⁴	8,00€

SNACK

Patate fritte* 1	3,50 €
Olive all'ascolana* 1-4	3,50 €
Bocconcini di pollo* 1	3,50 €
Anelli di cipolla* ¹	3.50 €



PANINI*-TOAST

con pane classico o ai cereali

Panino con salsiccia alla griglia ¹	3,50 €
Panino con wurstel alla griglia ¹	3,50 €
Panino con porchetta romana alla griglia ¹	3,50 €
Panino con affettati ¹	3,50 €
Panino con hamburger* ¹	4,00 €
Panino con doppio hamburger* ¹	5,00€
Panino cheeseburger* 1-6	4,00 €
Toast prosciutto e formaggio ¹⁻⁵	3,50 €
Toast farcito (funghi o verdure grigliate) 1-5	4,50 €

Lista degli allergeni contrassegnati nel menù:

- 1 = alimenti contenenti glutine
- 2 = crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 = prodotti a base di uova
- 4 = pesce e prodotti a base di pesce
- 5 = prodotti a base di senape
- 6 = prodotti a base di latte

Vaschetta in alluminio per asporto 1,00 €

^{*}PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI



BIBITE-APERITIVI

2,50 €
2,50 €
2,00 €
2,00 €
2,50 €
2,00 €
2,50 €

DISTILLATI

Liquori	2,50 €
Grappe	2,50 €
Whisky	da 4,00 a 8,00 €
Rhum	da 4,00 a 6,00 €

VINI SFUSI

Rosso Cabernet - Bianco di Custoza 1/4lt - Rabosetto	3,00 €
Rosso Cabernet - Bianco di Custoza 1/2lt - Rabosetto	4,50 €
Rosso Cabernet - Bianco di Custoza 1lt - Rabosetto	7,50 €
Prosecco ½lt Prosecco ½lt	4,00 € 8.00 €



BIRRE ALLA SPINA



Pilsner Urquell

Czech Pilsner

Alcol: 4.4 % Vol **Colore:** giallo dorato

La Pilsner Urquell si caratterizza per un amaro intenso, ottenuto con la più pregiata varietà del luppolo, per un colore carico e dorato, per un gusto pieno e deciso e per una fermentazione interrotta. Il bilanciamento fra zuccheri e amaro dà a questa birra le sue peculiari ed uniche caratteristiche organolettiche.

30cl 3,00€ - **50cl** 4,50€



Nastro Azzurro Prime Brew

Lager non filtrata Alcol: 5,8 % Vol Colore: giallo paglierino

Si tratta di una Lager speciale, non filtrata e prodotta al grado primitivo di fermentazione. Il suo gusto unico, secco e intensamente luppolato, si ottiene grazie al dosaggio equilibrato di ingredienti selezionati, come il Mais Nostrano dell'Isola, e all'utilizzo generoso di Luppoli nobili finemente aromatici.

30cl 3,50€ - **50cl** 5,50€



St. Benoit Ambrèe

Belgian Ale Alcol: 5,9 % Vol **Colore:** ambrato

Le note fruttate si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello. Il retrogusto amaro è il prodotto di una complessa alchimia tra malti particolari e luppoli pregiati che conferiscono una nota tipica di cioccolato.

30cl 3,50€ - **50cl** 5,50€



St. Benoit Blanche

Belgian Blanche Alcol: 5,0 % Vol Colore: biondo chiaro

L'eccellenza della St. Benoit Blanche deriva principalmente dalle esclusive materie prime di altissima qualità. Ciò vale per il malto, il luppolo, il lievito e l'acqua, proveniente direttamente dalla falda situata sotto il birrificio, che ne garantisce l'essenziale purezza.

30cl 3,50€ - **50cl** 5,50€



CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,00€
Decaffeinato	1,20 €
Macchiatone	1,30€
Cappuccino	1,50 €
Orzo	1,20 €
Ginseng	1,50€
Tè e tisane	2,50€
Cioccolata calda	2,50 €
Cioccolata calda con panna	3,00 €

DOLCI

Ci facciamo ispirare dalle stagioni per la scelta dei dolci, quindi scopri cosa offre di buono oggi la casa.

(chiedete al cameriere i possibili allergeni presenti)



Sono stati momenti difficili
e oggi come ieri vi ringraziamo
per il vostro supporto.
Come ben sapete i costi per garantire
l'igiene e la sicurezza indispensabili sono molti
e, non volendo aumentare i prezzi a listino,
abbiamo inserito un coperto di 1,50 euro
che ci aiuterà a migliorare il nostro servizio.

Buon appetito

