

---

MENÙ





# 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) <sup>1</sup>	10,00 €
Tagliere di formaggi tipici con salse agrodolci e miele di fragole (Asiago fresco, mezzano, vecchio, grana, caciotta, stracchino) <sup>1-6</sup>	10,00 €
Prosciutto crudo, stracchino e gnocchetti fritti <sup>1-6</sup>	9,00 €
Cocktail di gamberetti* <sup>2-3-4</sup>	9,00 €
Battuta di manzo al coltello (olio, sale, limone) circa 150gr <sup>1</sup>	9,00 €
Salmone affumicato con crostini e burro <sup>1-4-6</sup>	10,00 €



## PIATTI UNICI

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



## PRIMI PIATTI

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

Zuppa di fagioli con maltagliati	8,00 €
Gnocchetti di patate* con crema di formaggi del Caseificio Pennar e noci	9,00 €
Tagliatelle ai funghi* e speck	9,00 €
Bigoli all'anitra	9,00 €
Mezzelune con ricotta e spinaci al burro chiarificato e salvia	9,00 €
Tagliatelle al salmone	10,00€
Maccheroncini olive, pomodorini, basilico e melanzane fritte	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 (300g) <sup>6</sup>	14,00 €
Grigliata mista di carne (controfiletto, salsiccia, braciola di maiale, pollo e porchetta)	18,00 €
Grigliata reale circa 600gr con contorno a scelta (mini hamburger reale, filetto, Angus, controfiletto e tagliata) <sup>3-5</sup>	25,00 €
Angus alla griglia circa 280gr con contorno a scelta	18,00 €
Formaggio fuso, polenta e misto funghi* <sup>6</sup>	10,00 €
Spezzatino misto con polenta	10,00 €
Filetto di manzo alla griglia con contorno a scelta (280g)	20,00 €



Tris di filetti (300g) (filetto alla griglia, tagliata di filetto al rosmarino, battuta al coltello)	22,00 €
Spiedone di carne mista di pollo, maiale e manzo (400g) con patate fritte* <sup>1</sup>	16,00 €
Pesce spada* alla griglia con contorno a scelta (350g) <sup>4</sup>	15,00 €
Anelli di calamaro* fritti con contorno a scelta <sup>1-4</sup>	15,00 €
Baccalà* alla Vicentina con polenta <sup>1-4-6</sup>	14,00€

È possibile avere la mezza porzione di tutti i nostri piatti  
con una riduzione di 2 euro sul loro prezzo.

## SU PRENOTAZIONE

### FONDUTA BOURGUIGNONNE

Manzo e filetto di maiale con pinzimonio e patate fritte\*  
(minimo 2 persone) <sup>1</sup>

20,00 € 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 <sup>1</sup>	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 €

Mezza porzione -1€

## INSALATONE

<b>Trilly:</b> insalata verde, radicchio, pomodoro, pollo, prosciutto cotto, mais, carote	7,00 €
<b>Laky:</b> insalata verde, radicchio, pomodoro, tonno, formaggio Asiago e olive 4-6	7,00 €
<b>Golosa:</b> insalata verde, radicchio, pomodoro, rucola, salmone affumicato, gamberetti 2-4	9,00 €

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

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

\*PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI

Vaschetta in alluminio per asporto	0,50 €
------------------------------------	--------



## BIBITE-APERITIVI

Bibite in lattina	2,50 €
Succhi di frutta	2,50 €
Acqua 0,75lt	2,00 €
Aperitivo analcolico	2,00 €
Aperitivo alcolico	3,00 €
Spritz	2,50 €
Spritz macchiato	3,00 €

## 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 ¼lt - Rabosello	3,00 €
Rosso Cabernet - Bianco di Custoza ½lt - Rabosello	4,50 €
Rosso Cabernet - Bianco di Custoza 1lt - Rabosello	7,50 €
Prosecco ¼lt	4,00 €
Prosecco ½lt	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€



### St. Benoit Ambrée

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

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

Tiramisù	3,50 €	Profiterole al cioccolato	3,50 €
Panna cotta	3,50 €	Sorbetto al limone	2,50 €
Semifreddo	3,50 €	Gnocchetti fritti con nutella o miele di fragole	5,00 €
Meringata	3,50 €		

(chiedete al cameriere i possibili allergeni presenti)



