

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) ¹	10,00 €
Tagliere di formaggi tipici con salse agrodolci e miele di fragole (Asiago fresco, mezzano, vecchio, grana, caciotta, stracchino) ¹⁻⁶	11,00 €
Prosciutto crudo, stracchino e gnocchetti fritti ¹⁻⁶	9,00 €
Cocktail di gamberetti* ²⁻³⁻⁴	9,00 €
Battuta di manzo al coltello (olio, sale, limone) circa 150gr ¹	10,00 €
Salmone affumicato con crostini e burro ¹⁻⁴⁻⁶	10,00 €

PIATTI UNICI

MAXI PIATTO 1:

petto di pollo alla griglia, bruschetta con pomodoro fresco e patate al forno ¹⁻³ 12,00 €

MAXI PIATTO 2:

braciola di maiale alla griglia, bruschetta con pomodoro fresco e patate fritte* ¹⁻³ 12,00 €

MAXI PIATTO 3:

panino con hamburger reale* (fatto in casa) di black Angus 280gr e patate fritte* ¹⁻³⁻⁵ 12,00 €

MAXI PIATTO 4:

salsiccia e porchetta romana con patate fritte* ¹ 12,00 €

MAXI PIATTO 5:

anelli di calamaro* fritti, pesce spada* alla griglia e insalata mista ¹⁻⁴ 13,00 €

MAXI PIATTO MARI E MONTI:

Salsiccia, polenta e frittura di calamari ¹⁻⁴ 13,00 €

MAXI PIATTO BOSCAIOLO:

tosella, sopressa, polenta, misto funghi* ⁶ 12,00 €

MAXI PIATTO VERDURE:

verdure grigliate con scamorza affumicata ⁶ 12,00 €

MAXI PIATTO RIKY:

panino farcito (milanese di pollo, insalata, pomodoro e maionese) e patate fritte* ¹⁻³ 12,00 €

PIATTO CON HAMBURGER REALE:

hamburger* (preparato in casa) di black Angus 280gr, insalata mista e patate al forno ¹⁻³⁻⁵ 12,00 €

MILANESE XXL:

milanese XXL con patate fritte* ¹⁻³ 12,00 €



TERRAZZA

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 €
Tagliatelle al salmone	10,00€
Maccheroncini al radicchio, salsiccia e pennarone del Caseificio Pennar	9,00€

SECONDI PIATTI

Controfiletto di manzo alla griglia circa 300gr con contorno a scelta	15,00 €
Tagliata di manzo con rucola, mezzano e aceto balsamico (300g) ⁶	15,00 €
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) ³⁻⁵	26,00 €
Angus alla griglia circa 280gr con contorno a scelta	19,00 €
Formaggio fuso, polenta e misto funghi* ⁶	11,00 €
Spezzatino misto con polenta	11,00 €
Filetto di manzo alla griglia con contorno a scelta (280g)	22,00 €
Tris di filetti (300g) (filetto alla griglia, tagliata di filetto al rosmarino, battuta al coltello)	24,00 €
Spiedone di carne mista di pollo, maiale e manzo (400g) con patate fritte* ¹	18,00 €

Pesce spada* alla griglia con contorno a scelta (350g) ⁴ 15,00 €

Anelli di calamaro* fritti con contorno a scelta ¹⁻⁴ 15,00 €

Baccalà* alla Vicentina con polenta ¹⁻⁴⁻⁶ 15,00€

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) ¹

23,00 € 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 4,00 €

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

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

SNACK

Patate fritte* ¹	4,00 €
Olive all'ascolana* ¹⁻⁴	3,50 €
Bocconcini di pollo* ¹	3,50 €
Anelli di cipolla* ¹	3,50 €

PANINI*-TOAST

Panino con salsiccia alla griglia ¹	4,00 €
Panino con wurstel alla griglia ¹	4,00 €
Panino con porchetta romana alla griglia ¹	4,00 €
Panino con affettati ¹	4,00 €
Panino con hamburger* ¹	4,00 €
Panino con doppio hamburger* ¹	5,00 €
Panino cheeseburger* ¹⁻⁶	4,50 €

Toast prosciutto e formaggio ¹⁻⁵	4,00 €
Toast farcito (funghi o verdure grigliate) ¹⁻⁵	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 €

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,00 €
Decaffeinato	1,20 €
Macchiato	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 €

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

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€



DOLCI

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

(chiedete al cameriere i possibili allergeni presenti)



