

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 2,00 €

Vaschetta in alluminio per asporto 0,50 €

*Prodotti surgelati o congelati

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	12,00 €
Prosciutto crudo, stracchino e gnocchetti fritti ¹⁻⁶	10,00 €
Cocktail di gamberetti* ²⁻³⁻⁴	10,00 €
Battuta di manzo al coltello (olio, sale, limone) circa 150gr ¹	10,00 €
Polenta, funghi* e sopressa alla griglia	10,00 €
Insalatina di polipo, pomodorini, patate e olive taggiasche ⁴	10,00 €

Piatti unici

Maxi piatto 1:

petto di pollo alla griglia, bruschetta con pomodoro fresco e patate al forno ¹⁻³ 13,00 €

Maxi piatto 2:

braciola di maiale alla griglia, bruschetta con pomodoro fresco e patate fritte* ¹⁻³ 13,00 €

Maxi piatto 4:

salsiccia e porchetta romana con patate fritte* ¹ 13,00 €

Maxi piatto 5:

anelli di calamaro* fritti, pesce spada* alla griglia e insalata mista ¹⁻⁴ 14,00 €

Maxi piatto mari e monti:

Salsiccia, polenta e frittura di calamari ¹⁻⁴ 14,00 €

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 13,00 €

Milanese XXL:

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

Hamburger della Terrazza

Scegli il pane tra: classico, al carbone.

Maxi piatto 3:

panino con hamburger reale* (fatto in casa) di Black Angus 280gr e patate fritte* ¹⁻³⁻⁵ 13,00 €

Piatto con hamburger reale:

hamburger* (preparato in casa) di black Angus 280gr, insalata mista e patate al forno ¹⁻³⁻⁵ 13,00 €

Cinghialburger:

panino con hamburger* (fatto in casa) di cinghiale 250gr, patate al forno, salsa ai peperoni e arancia ¹⁻⁵⁻⁶ 14,00 €

Deer hamburger:

panino con hamburger* (fatto in casa) di cervo 250gr, polenta e salsa ai frutti di bosco ¹⁻⁵⁻⁶ 14,00 €

Hamburger Norvegese:

panino con hamburger* (fatto in casa) di salmone 250gr, insalata mista e panna acida ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁶ 14,00 €

Primi piatti

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

Zuppa di fagioli con maltagliati ¹ 8,00 €

Gnocchetti di patate* con crema di formaggi del Caseificio Pennar e noci ¹⁻³⁻⁶ 10,00 €

Tagliatelle funghi e speck ¹⁻³⁻⁶ 10,00 €

Bigoli all'anitra ¹⁻³ 9,00 €

Strigoli al polipo e patè d'olive ¹⁻⁴ 11,00 €

Bis di primi a scelta 12,00 €

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	28,00 €
Angus alla griglia circa 280gr con contorno a scelta	21,00 €
Formaggio fuso, polenta e misto funghi* ⁶	12,00 €
Spezzatino misto con polenta	12,00 €
Filetto di manzo alla griglia con contorno a scelta (280g)	23,00 €
Tris di filetti (300g) (filetto alla griglia, tagliata di filetto al rosmarino, battuta al coltello)	26,00 €
Spiedone di carne mista di pollo, maiale e manzo (400g) con patate fritte* ¹	20,00 €
Pesce spada* alla griglia con contorno a scelta (350g) ⁴	16,00 €
Anelli di calamaro* fritti con contorno a scelta ¹⁻⁴	16,00 €

*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

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	4,00 €
Verdura cotta*	4,00 €
Funghi misti*	4,00 €
Verdure pastellate* ¹⁻³	4,00 €
Polenta	1,50 €

Mezza porzione -1€

Insalatone

Trilly:

insalata verde, radicchio, pomodoro, pollo, prosciutto cotto, mais, carote su cestino di pane ¹ 9,00 €

Laky:

insalata verde, radicchio, pomodoro, tonno, formaggio Asiago, olive su cestino di pane ¹⁻⁴⁻⁶ 9,00 €

Golosa:

insalata verde, radicchio, pomodoro, rucola, polipo tiepido, gamberetti su cestino di pane ¹⁻²⁻⁴ 11,00 €

Snack

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

Panini* e 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	4,50 €
Toast farcito (funghi o verdure grigliate) ¹⁻⁵	5,50 €

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

Bibite e aperitivi

Bibite in lattina	2,50 €
Succhi di frutta	2,50 €
Acqua 0,75lt	2,50 €
Aperitivo analcolico	2,50 €
Aperitivo alcolico	3,00 €
Spritz	2,50 €
Spritz macchiato	3,00 €
Kranebet Tonic	4,00 €

Distillati

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

Vini sfusi

Rosso Cabernet - Bianco di Custoza ¼lt - Rabosello	3,50 €
Rosso Cabernet - Bianco di Custoza ½lt - Rabosello	5,00 €
Rosso Cabernet - Bianco di Custoza 1lt - Rabosello	8,00 €
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 molti 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 birrifico, che ne garantisce l'essenziale purezza.

30cl 3,50€ - 50cl 5,50€



Forst 0,0 Analcolica (bottiglia)

Lager

Alcol: 0,0 % Vol

Colore: biondo chiaro

Il gusto pieno e bilanciato, gli aromi delicati, l'inconfondibile schiuma compatta e le piacevoli note di luppolo la rendono una vera birra FORST.

33cl 3,50€

Caffetteria

Caffè espresso	1,10 €
Decaffeinato	1,30 €
Macchiato	1,50 €
Cappuccino	1,80 €
Orzo	1,50 €
Ginseng	1,50 €
Tè e tisane	2,50 €
Ciocolata calda	3,00 €
Ciocolata calda con panna	3,50 €

Dolci

Tiramisù	4,00 €
Panna cotta	4,00 €
Semifreddo	4,00 €
Meringata	4,00 €
Strudel	4,00 €
Sorbetto al limone	3,00 €
Gnocchetti fritti con nutella o miele di fragole	5,00 €

(chiedete al cameriere i possibili allergeni presenti)



