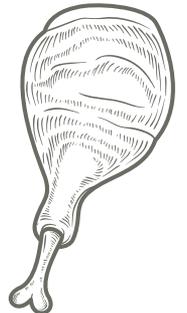
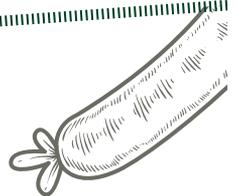
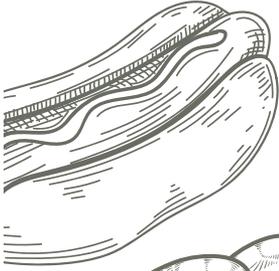




# TERRAZZA



**Pilsner Urquell**<sup>®</sup>  
TANK OUTLET





# *Benvenuti alla Terrazza*

*Il nostro menù propone piatti semplici ma gustosi,  
con carni scelte di prima qualità e prodotti tipici locali.*

*Saremmo lieti se venissero comunicate al personale eventuali  
allergie o intolleranze, in modo da evitare spiacevoli inconvenienti.*

*Grazie e buon appetito!*



**TERRAZZA**



# PilsnerUrquell®



1.

PilsnerUrquell nasce nello storico  
birrificio di Plzeň e qui viene  
prodotta sin dal 1842



2.

La birra appena prodotta e  
non pastorizzata è pronta ad  
uscire dalle porte del birrificio



4.

La birra entro 48h dalla produzione  
viene trasferita dentro i tank ramati  
e refrigerati per garantire la massima  
qualità di Pilsner Urquell



3.

La birra viene trasportata in appositi  
mezzi refrigerati fino al locale  
mantenendo la catena del freddo per  
preservare la freschezza della birra



5.

Pilsner Urquell ora è pronta per  
essere spillata al meglio usando  
la storica *spillatura ceca*





Tutte le Pilsner che beviamo oggi hanno una mamma, e quella mamma si chiama *Pilsner Urquell*. Si tratta infatti della prima birra chiara limpida al mondo, nata il 5 ottobre 1842 nella città di Plzeň, in Repubblica Ceca. Oggi come allora, viene prodotta in caldaia di rame a fiamma diretta, utilizzando la tecnica della tripla decozione, malto locale, luppolo nobile ceco Saaz e acqua sorgiva di Plzeň, pura e priva di calcare, ideale per produrre una Pilsner (Pilsner Urquell significa infatti “sorgente originale di Plzeň”).

Colore dorato intenso, aspetto limpido e generoso cappello di schiuma alto tre dita, parte integrante della bevuta com'è tradizione in Repubblica Ceca. All'aroma e al gusto presenta prima sentori maltati e poi quelli erbacei e speziati del luppolo, che le dona il caratteristico amaro deciso (39 IBU). Il tutto in una birra da soli 4.4% gradi alcolici.

*Alla Terrazza potete assaggiarla esattamente come in birrificio, freschissima e non pastorizzata, direttamente dal tank, consegnato dalla Repubblica Ceca ad Asiago in sole 48 ore.*

## Combo Piatto e Pilsner Urquell

*Selezione di piatti accompagnati da una Birra Pilsner Urquell Media*

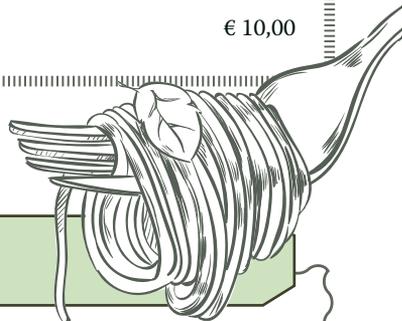
	nel Menù	Prezzo Combo
<b>Tagliere di salumi e formaggi + Pilsner Urquell media 1-6</b>	€ 18,00	€ 16,00
<b>Maxi piatto 3 + Pilsner Urquell media:</b> Panino con hamburger reale* (fatto in casa) di Black Angus 280gr e patate fritte* 1-3-5	€ 18,00	€ 16,00
<b>Milanese XXL + Pilsner Urquell media:</b> milanese XXL con patate fritte* 1-3	€ 18,00	€ 16,00



## Antipasti

Tagliere di salumi con gnocchetti fritti (consigliato per 2 persone) <b>1</b>	€ 10,00
Tagliere di formaggi tipici con salse agrodolci e miele di fragole (Asiago fresco, mezzano, vecchio, grana, caciotta, stracchino) <b>1-6</b>	€ 12,00
Tagliere di salumi e formaggi tipici (Asiago fresco, mezzano, vecchio, grana, caciotta) <b>1-6</b>	€ 13,00
Gnocchetti fritti <b>1</b>	€ 4,00
Prosciutto crudo, stracchino e gnocchetti fritti <b>1-6</b>	€ 10,00
Cocktail di gamberetti* <b>2-3-4</b>	€ 10,00
Battuta di manzo al coltello (olio, sale, limone) circa 150gr <b>1</b>	€ 10,00
Polenta, funghi* e sopressa alla griglia	€ 10,00

## Primi Piatti



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

Zuppa di fagioli con maltagliati <b>1</b>	€ 8,00
Gnocchetti di patate* con crema di formaggi del Caseificio Pennar e noci <b>1-3-6</b>	€ 10,00
Tagliatelle funghi e speck <b>1-3-6</b>	€ 10,00
Bigoli all'anitra <b>1-3</b>	€ 9,00
Penne con speck, zucchine e zafferano <b>1-6</b>	€ 9,00
Bis di primi a scelta	€ 12,00



## Piatti Unici

<b>Maxi piatto 1: 1-3</b> petto di pollo alla griglia, bruschetta con pomodoro fresco e patate al forno	€ 13,00
<b>Maxi piatto 2: 1-3</b> braciola di maiale alla griglia, bruschetta con pomodoro fresco e patate fritte*	€ 13,00
<b>Maxi piatto 3: 1-3-5</b> panino con hamburger reale* (fatto in casa) di Black Angus 280gr e patate fritte*	€ 13,00
<b>Maxi piatto 4: 1</b> salsiccia e porchetta romana con patate fritte*	€ 13,00
<b>Maxi piatto 5: 1-4</b> anelli di calamaro* fritti, pesce spada* alla griglia e insalata mista	€ 14,00
<b>Maxi piatto mari e monti: 1-4</b> Salsiccia, polenta e frittura di calamari	€ 14,00
<b>Maxi piatto boscaiolo: 6</b> tosella, sopressa, polenta, misto funghi*	€ 12,00
<b>Maxi piatto verdure: 6</b> verdure grigliate con scamorza affumicata	€ 12,00
<b>Maxi piatto Riky: 1-3</b> panino farcito (milanese di pollo, insalata, pomodoro e maionese) e patate fritte*	€ 13,00
<b>Milanese XXL: 1-3</b> milanese XXL con patate fritte*	€ 13,00
<b>Piatto con Hamburger reale: 1-3-5</b> hamburger* (preparato in casa) di black Angus 280gr, insalata mista e patate al forno	€ 13,00

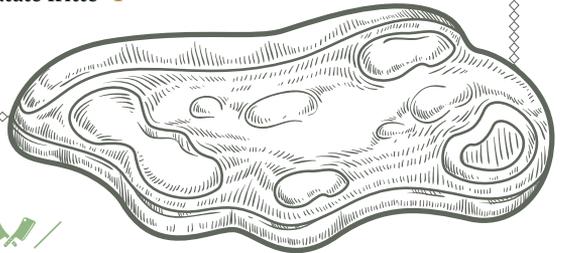
## Secondi Piatti

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:*

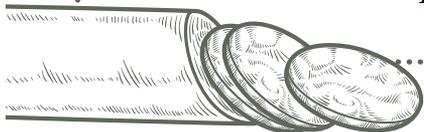
**Fonduta Bourguignonne** (minimo 2 persone) € 25,00 a persona  
Manzo e filetto di maiale con pinzimonio e patate fritte\* 1



## Contorni

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

*È possibile avere la mezza porzione dei contorni con una riduzione di 1 euro sul loro prezzo.*



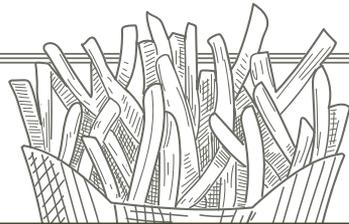
## Insalatone

<b>Trilly: 1</b> insalata verde, radicchio, pomodoro, pollo, prosciutto cotto, mais, carote su cestino di pane	€ 9,00
<b>Laky: 1-4-6</b> insalata verde, radicchio, pomodoro, tonno, formaggio Asiago, olive su cestino di pane	€ 9,00
<b>Golosa: 1-2-4</b> insalata verde, radicchio, pomodoro, rucola, gamberetti su cestino di pane	€ 11,00



## 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



## Snack

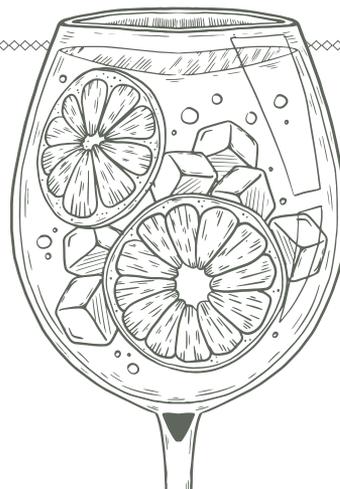
Patate fritte* 1	€ 4,00
Olive all'ascolana* 1-4	€ 4,00
Bocconcini di pollo* 1	€ 4,00
Anelli di cipolla* 1	€ 4,00

## Bibite e Aperitivi

Bibite in lattina	€ 2,50
Succhi di frutta	€ 2,50
Acqua 0,75lt "microfiltrata"	€ 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	1/4lt € 3,50   1/2lt € 5,00   1lt € 8,00
Bianco di Custoza	1/4lt € 3,50   1/2lt € 5,00   1lt € 8,00
Rabosello	1/4lt € 3,50   1/2lt € 5,00   1lt € 8,00
Prosecco	1/4lt € 4,00   1/2lt € 8,00

# Birre alla Spina e Bottiglia



## PILSNER URQUELL

*Pilsner Ceca* • Alcol 4,4% • Colore: dorato carico

La prima birra dorata al mondo, paradigma di tutte le pilsner. Il bilanciamento tra zuccheri e amaro dà a questa birra le sue peculiari e uniche caratteristiche organolettiche. Intenso aroma di luppolo della varietà più pregiata (Saaz).

30 cl € 3,50 | 50 cl € 5,00



## ST. BENOIT AMBRÈE

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

Le note fruttate derivanti dalla sua alta fermentazione si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello.

30 cl € 3,50 | 50 cl € 5,50



## ST. BENOIT BLANCHE

*Blanche* • Alcol 5,0% • Colore: biondo torbido

Aroma intenso, dove spiccano note di frutta, agrumi e spezie. Presenta una sua naturale opacità data dai lieviti e dalla mancata filtrazione. Di corpo medio, è dotata della tipica acidità di questo stile di birre che la rende dissetante e rinfrescante.

30 cl € 3,50 | 50 cl € 5,50



## PERONI NASTRO AZZURRO 0,0%

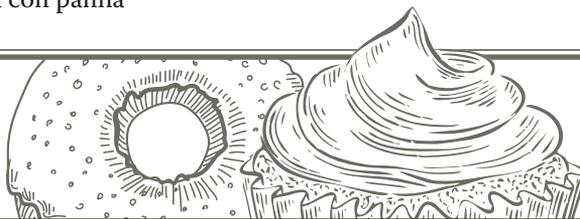
*Premium Lager Analcolica* • Alcol 0,0% • Colore: giallo paglierino

Questa birra conserva i tratti caratteristici della Peroni Nastro Azzurro originale garantendo al tempo stesso una completa assenza di alcol.

33 cl € 3,50

## Caffetteria

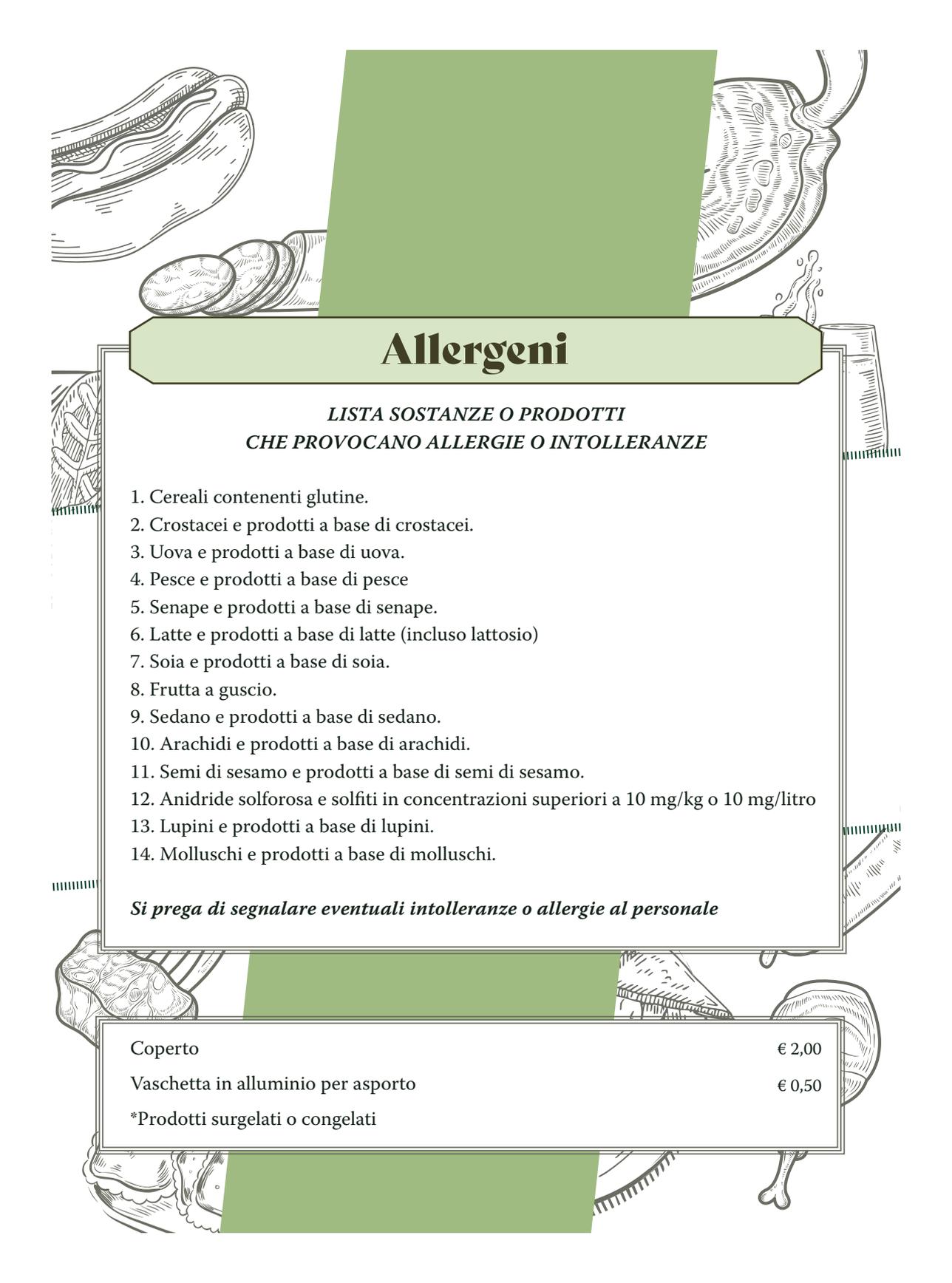
Caffè espresso	€ 1,10
Decaffeinato	€ 1,30
Macchiato	€ 1,50
Cappuccino	€ 1,80
Orzo	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Tè e tisane	€ 2,50
Cioccolata calda	€ 3,00
Cioccolata calda con panna	€ 3,50



## 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

*(Chiedere al personale i possibili allergeni presenti)*



# Allergeni

## *LISTA SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE*

1. Cereali contenenti glutine.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Senape e prodotti a base di senape.
6. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
7. Soia e prodotti a base di soia.
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*Si prega di segnalare eventuali intolleranze o allergie al personale*

Coperto € 2,00

Vaschetta in alluminio per asporto € 0,50

\*Prodotti surgelati o congelati



*A presto!*



**TERRAZZA**

