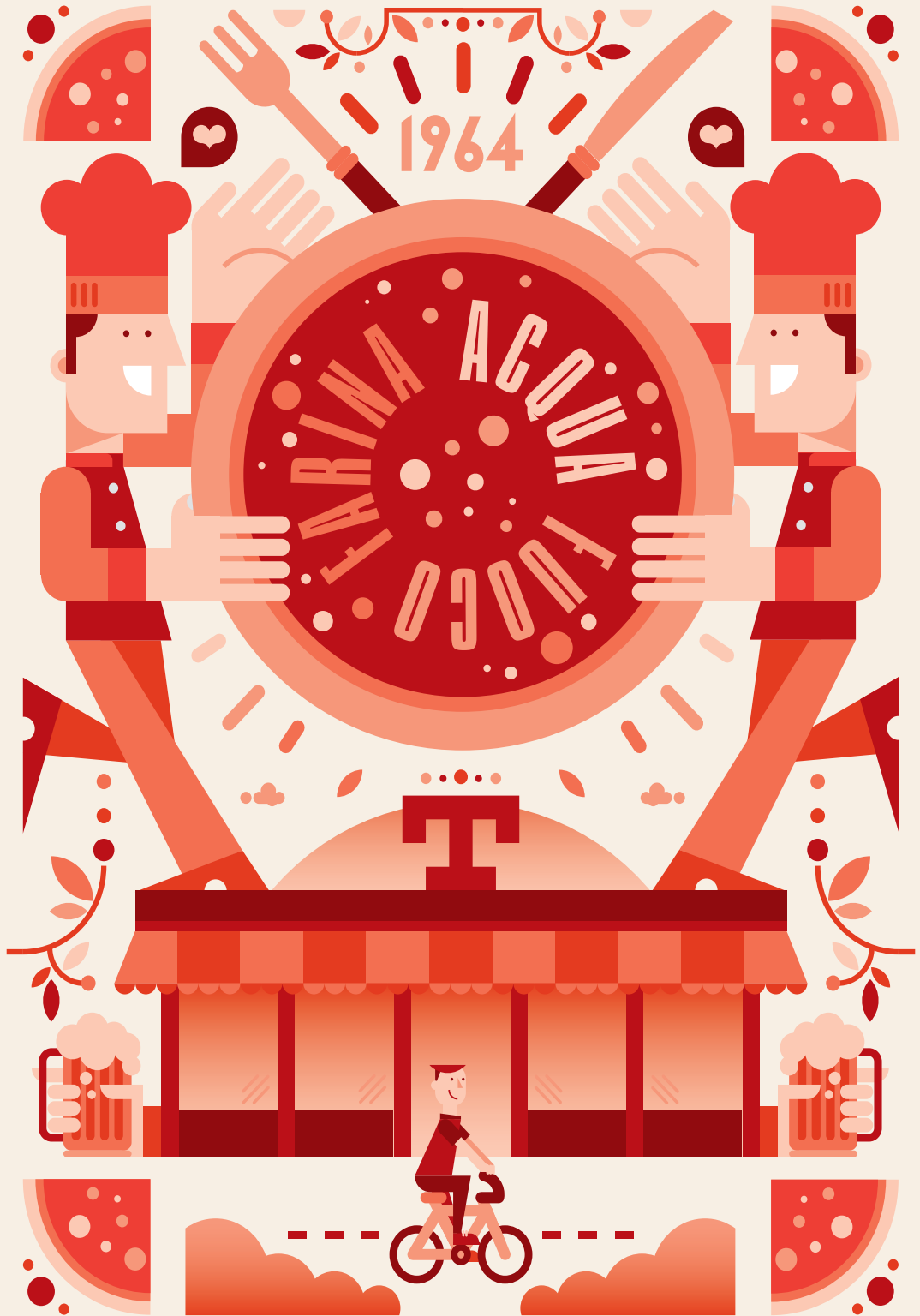




ALLERGENI ALIMENTARI PRESENTI NEI NOSTRI PRODOTTI:

- ▶ **CEREALI** contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- ▶ **CROSTACEI** e prodotti derivati. ▶ **UOVA** e prodotti derivati. ▶ **PESCE** e prodotti derivati. ▶ **LUPINI** e prodotti derivati.
- ▶ **ARACHIDI** e prodotti derivati. ▶ **SOIA** e prodotti derivati. ▶ **LATTE** e prodotti derivati (compreso lattosio).
- ▶ **FRUTTA A GUSCIO** cioè: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Junglas regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis* (Wangeh) K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati. ▶ **SEDANO** e prodotti derivati.
- ▶ **SENAPE** e prodotti derivati. ▶ **SEMI DI SESAMO** e prodotti derivati. ▶ **MOLLUSCHI** e prodotti derivati.
- ▶ **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori al 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

- Nella nostra cucina sono comunque presenti i seguenti allergeni.
- Non si possono escludere eventuali contaminazioni.
- Si avvisano i clienti che per maggiori chiarimenti è a disposizione il catalogo degli allergeni.
- Informa il personale su eventuali allergie e intolleranze
- I prodotti surgelati sono segnalati con *.






Scegli


FORMA E IMPASTO



**Impasto
tradizionale con
Farina Tipo 0**



**Impasto ai
cereali con Farina
Tipo 2 macinata
a pietra.**



**ALTA
COL CORNICIONE**

DIAMETRO

28

**NORMALE
STESA A MANO**

DIAMETRO

33

**BATTUTA
STESA A MATTERELLO**

DIAMETRO

40

Il nostro impasto è realizzato quotidianamente con ridotto lievito di birra e sale di Cervia al fine di valorizzare le nostre farine italiane; prima di diventare pizza viene fatto maturare dalle 24 alle 48 ore.



|||||

✓ Vecchia Scuola

€• 4,5

MARINARA

Pomodoro, aglio, origano e basilico.

€• 5

MARGHERITA

Mozzarella e pomodoro.

€• 6

NAPOLETANA

Mozzarella, pomodoro e acciughe in cottura.

€• 6,5

ROMANA

Mozzarella, pomodoro, acciughe e capperi dissalati.

€• 6,5

DIAVOLA

Mozzarella, pomodoro e salamino piccante.

€• 9

PORCHETTA

Mozzarella, pomodoro e la nostra porchetta trevigiana.

€• 7,5

RUSTICA

Mozzarella, pomodoro, tonno e cipolla.

€• 8,5

4 FORMAGGI

Mozzarella, pomodoro, gorgonzola, fontina e grana.

€• 6,5

VIENNESE

Mozzarella, pomodoro e würstel senza conservanti.

€• 8

CAPRICCIOSA

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, champignon e carciofi.

€• 8

QUATTRO STAGIONI

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, carciofi e champignon.

€• 9

CALZONE TRADIZIONALE

Mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignons e grana.
Guarnizione di pomodoro crudo.

€• 9

CALZONE ORTOLANO

Mozzarella, fontina, zucchine ai ferri, melanzane, peperoni al forno e grana.
Guarnizione di pomodoro crudo.

|||||

▼ Le Pizze Bianche

€ 10,5

TRIONFO DI CARCIOFI

Bufala DOP, speck in cottura, carciofi alla romana col gambo, gocce di pesto al prezzemolo e poca rucola fuori cottura. Nb: questa pizza viene servita alta col cornicione.

€ 10

ADRIATICA

Bufala DOP, mezzi pomodori dolci scottati al sole e acciughe di Sciacca fuori cottura.

€ 11

FONDUTA DI TARTUFO

Bufala DOP, carciofi alla romana, fontina, grana, poco origano selvatico, olio al tartufo bianco 'Savini' fuori cottura e basilico.

€ 8,5

NOCI

Mozzarella, formaggio Stravacco, funghi champignons e noci fuori cottura.

€ 8,5

COMO

Mozzarella, brie, speck tirolese in cottura.

€ 9

SFIZIOSA

Bufala DOP, pomodori secchi e olive miste condite con aromi mediterranei fuori cottura.

▼ La Bufala Campana D.O.P.

€ 7,5

ITALIA

Bufala strappata fuori cottura, pomodoro e basilico.

€ 7,5

DEL RE

Bufala, pomodoro e basilico.

€ 9,5

MERAVIGLIA

Pomodoro, bufala strappata a crudo, olive taggiasche, acciughe di Sciacca fuori cottura e basilico.

€ 10,5

MAMMA ROMA

Bufala DOP, pomodoro, porchetta e carciofini piccolissimi fuori cottura.

€ 8

'O SOLE MIO

Bufala, pomodoro, pomodori secchi e polvere di rosmarino.

€ 8,5

PEPPINO

Bufala, pomodoro, acciughe di Sciacca e basilico.

€• 9

MAGIA

Bufala, pomodoro, peperoni cotti al forno, grana e acciughe di Sciacca fuori cottura.

€• 12

CANTABRICA

Bufala DOP, pomodoro, acciughe del Mar Cantabrico in olio d'oliva servite in cofanetto di latta da 50g.

€• 8

SUD ITALIA

Bufala, pomodoro, spianata calabra piccante e origano selvatico.

€• 10

FURBA

Bufala, pomodoro, porchetta trevigiana e pomodori essiccati al sole tagliati alla julienne fuori cottura.

€• 10

ALBA CHIARA

Bufala, pomodoro, formaggio Stravacco, champignon crudi in cottura, polvere di rosmarino e olio d'oliva al tartufo bianco 'SAVINI'.

€• 8

A' PUMMAROLA

Bufala, pomodorino 'Corbarino' fuori cottura, sale di Cervia e basilico. Nb: questa pizza viene servita alta col cornicione.

€• 10

COTTO ALLA BRACE

Bufala, pomodoro, prosciutto cotto alla brace 'Lenti' fuori cottura, valeriana e gocce di riduzione di aceto balsamico.

€• 8,5

SUPER

Bufala, pomodoro, gorgonzola dolce DOP e spianata calabra.

€• 10

MANAGER (fine anni 90)

Pizza storica della Terrazza. Dadi di pomodoro ramato in cottura. Fuori cottura un' insalata di: rucola, radicchio di Chioggia, olive miste e mozzarella di bufala strappata.

€• 8,5

SELVAGGIA

Bufala, pomodoro, olive greche Kalamata, pomodori confit, origano selvatico e basilico.

€• 11

TONNARA

Bufala, pomodoro, basilico in cottura, tonno pinna gialla di prima qualità in olio di oliva, pomodori essiccati al sole tagliati alla julienne e polvere di capperi fuori cottura.

€• 9,5

A OCCHI CHIUSI

Bufala, pomodoro e pomodorini 'Corbarino' fuori cottura, acciughe di Sciacca e basilico.

€• 9,5

APRITI SESAMO

Pomodoro, bufala strappata fuori cottura, zucchine ai ferri, melanzane al forno, peperoni al forno e sesamo tostato.

€• 9,5

CYNAR

Bufala, pomodoro, carciofini piccolissimi, carciofi alla romana col gambo e basilico.

€ 8

UNICA

Bufala, pomodoro e pancetta stufata di K. Bernardi - Alto Adige.

€ 9

QUASI VEGANA

Pomodoro, peperoni e melanzane al forno, zucchine ai ferri, bufala DOP fuori cottura.

€ 9

BUON COTTO

Bufala, pomodoro, prosciutto cotto alla brace 'Lenti' fuori cottura.

✓ Le Burrate Pugliesi

€ 10

ROSSO POMODORO

Pomodoro, burrata, pomodorini Confit fuori cottura e basilico.
Nb: viene servita alta col cornicione.

€ 9

BURRATINA

Pomodoro, pomodorini agli aromi mediterranei, burrata e basilico.

€ 10,5

ESTASI

Pomodoro, burrata strappata, olive taggiasche, rucola e prosciutto crudo di Norcia IGP.
Nb: viene servita alta col cornicione.

€ 10

SCIACCA

Pomodoro, mozzarella, burrata, acciughe di Sciacca fuori cottura e basilico.

€ 10

SOLO TU

Pomodoro, pomodorini agli aromi mediterranei, burrata, rucola e bresaola della Valtellina IGP.

€ 11

DOPPIA B

Pomodoro, N°2 burrate, olive miste condite con aromi naturali, pomodorini datterino e basilico. Nb: questa pizza viene servita battuta.



✓ Il Pan Pizza

Per pan pizza intendiamo una focaccia rotonda con gli ingredienti fuori cottura

€• 8,5

NORCIA

Pan pizza con pomodorini agli aromi mediterranei in cottura e prosciutto crudo di Norcia IGP.

€• 8

SIGNOR PORCO

Pan pizza con porchetta alla trevigiana, sale dolce di Cervia e origano calabrese.

€• 8,5

POSITANO

Pan pizza con insalata di pomodorini, tonno e rucola.

€• 4

ROSMARINO

Pan pizza con polvere di rosmarino.

€• 8,5

GUSTOSA

Pan pizza, pomodorini datterino, tonno, acciughe, capperi dissalati, cipolla e basilico.

€• 8

ESTIVA

Pan pizza, pomodorini datterino, mozzarelline fior di latte e basilico.

✓ Lo stracchino di “Mambelli”

Formaggio molle da latte italiano al sale dolce di Cervia

€• 8,5

STRACCHINO

Pan pizza con polvere di rosmarino, stracchino e pomodori confit fuori cottura.

€• 9

COSTA D'ARGENTO

Stracchino in cottura, pomodoro, bieta, tonno e olive miste condite con aromi naturali fuori cottura.

€• 8

PANE, STRACCHINO E ACCIUGHE

Pan pizza, stracchino e acciughe di Sciacca.

€• 8,5

BASTARDA DENTRO

Mozzarella, pomodoro, stracchino e origano selvatico.

€• 8,5

STRANA ZUCCHINA

Stracchino, pomodoro, zucchine ai ferri, capperi dissalati e basilico.

✓ La Mozzarella Vaccina

€• 9

AGRIGENTO

Mozzarella, pomodoro, dadi di pomodoro ramato in cottura, capperi dissalati, acciughe di Sciacca e gocce di pesto al prezzemolo fuori cottura.

€• 10

BIG BEN

Mozzarella, pomodoro; mezzi pomodori soleggiati, carciofi alla romana col gambo e Parmigiano Reggiano a scaglie tutto fuori cottura.

€• 7

FALSA

Mozzarella, pomodoro, dadi di pomodoro ramato in cottura e basilico.

€• 8,5

ERBE

Mozzarella, pomodoro, radicchio di Chioggia, bieta e grana.

€• 9,5

POVERACCIA

Mozzarella, pomodoro, chapignon crudi, pesto di prezzemolo e porchetta trevisana.

€• 9

PASSAPAROLA

Mozzarella, pomodoro; pomodorini datterino, rucola e Parmigiano Reggiano a scaglie tutto fuori cottura.

€• 9

CRACKER (anni 90)

Pizza storica della Terrazza

E' una pizza Mai Precisa, gli ingredienti vengono cotti il doppio del tempo normale.

Nb: questa pizza viene servita battuta e con i bordi tagliati.

Ingredienti: pomodoro e mozzarella.

€• 7,5

VERA VERA

Pomodoro, dadi di pomodoro ramato in cottura, mozzarelline fior di latte fuori cottura e basilico.

€• 8

FALSA FALSA

Mozzarella, pomodoro, dadi di pomodoro ramato in cottura, mozzarelline fior di latte fuori cottura e basilico.

€• 9

BAVARIA

Mozzarella, pomodoro, champignon crudi in cottura, pancetta stufata K. Bernardi, salamino piccante e gocce di pesto al prezzemolo.

€• 9

MEDITERRANEA

Mozzarella, pomodoro, pomodoro ramato, tonno, olive nere e verdi, capperi dissalati, cipolla, grana e basilico.

€• 8

LA PARMIGIANA

Mozzarella, pomodoro, melanzane ai ferri, basilico e grana.

€• 9

PALERMO

Mozzarella, pomodoro, dadi di pomodoro ramato in cottura, tonno, rucola e cipolla a crudo.

€• 8,5

GINO PANINO

Mozzarella, pomodoro, peperoni al forno, salciccia tipo Carnia e cipolla di stagione.

€• 8,5

TAGGIASCA

Mozzarella, pomodoro, tonno e olive taggiasche.

€• 9,5

OSTERIA SENZ'OSTE

Mozzarella, pomodoro, fontina, peperoni spellati e cotti al forno e sopressa 'De Stefani' tagliata a coltello servita a parte.

€• 8,5

VEGETARIANA

Mozzarella, pomodoro, peperoni e melanzane al forno, zucchine ai ferri e carote a crudo.

€• 8

MONACO-ROMA

Mozzarella, pomodoro, würstel (senza conservanti) e salamino piccante.

€• 9

TROPEA

Mozzarella, pomodoro, tonno, peperoni cotti al forno, olive greche Kalamata e cipolla di stagione.

€• 6

VECIA MARGHERITA (anni 60)

È la margherita come la facevamo molti anni fa. Mozzarella, pomodoro, olio, origano, basilico e grana. Il suo gusto è come la nostalgia. Nb: non si fanno variazioni.

€• 9

MAREMMA

Mozzarella, pomodoro, champignon crudi in cottura, salamino e gocce di pesto al prezzemolo.

€• 9,5

CIMA GRAPPA

Mozzarella, pomodoro, formaggio Stravacco e carciofi alla romana col gambo fuori cottura.

€• 9

ROTOLINO

Il rotolino è una pizza arrotolata per raccogliere al meglio gusto e sapore. Ingredienti: mozzarella, pomodoro, brie, pomodori secchi e olive taggiasche.

€• 8,5

MANTOVA

Mozzarella, pomodoro, gorgonzola dolce D.O.P. e speck in cottura.

€• 9

MONTE CESEN

Pomodoro, mozzarella, formaggio Stravacco (formaggio morbido AZ. Ponte Vecchio), sopressa di Valdobbadiene in cottura.

€• 8

ELEONORA DUSE

Pomodoro, brie, pomodorini datterino fuori cottura e basilico.

€ 8

CHAMPIGNON CRUDI

Mozzarella, pomodoro, champignon crudi in cottura e gocce di pesto al prezzemolo.

€ 9

PORCINI E GORGONZOLA

Mozzarella, pomodoro, porcini e gorgonzola dolce D.O.P.

€ 9

CAMPO DI PAPAVERI

Mozzarella, pomodoro, brie, radicchio di Chioggia e bieta in cottura e mezzi pomodori soleggiati fuori cottura.

€ 9

MONTELLO

Mozzarella, pomodoro, salsiccia tipo Carnia, champignon crudi e gocce di pesto al prezzemolo.

€ 8

NOSTRANA

Mozzarella, pomodoro, salsiccia tipo Carnia e cipolla grigliata.

€ 8

ESTREMA

Pomodoro, trito d'aglio, cipolla di stagione, acciughe, olive greche Kalamata, origano e grana.

€ 9,5

BRESAOLA IGP

Mozzarella, pomodoro, rucola, bresaola della Valtellina IGP e Parmigiano Reggiano a scaglie fuori cottura.

€ 10

GRAN CRUDO IGP

Mozzarella, pomodoro e prosciutto di Norcia IGP stagionato almeno 18 mesi.

€ 9

CONTADINA

Mozzarella, pomodoro, sopressa veneta in cottura, cipolla grigliata, olive greche Kalamata e grana.

€ 8,5

CALABRESE

Mozzarella, pomodoro, spianata calabra, olive greche Kalamata e cipolla.

€ 9

TIROLESE

Mozzarella, pomodoro, gorgonzola dolce e speck.

€ 8,5

GORBACIOVA

Mozzarella, pomodoro, pancetta stufata e spianata calabra.



€• 10,5

PIATTO PUGLIESE

Burratina pugliese, pomodorini datterino, olive taggiasche, basilico e prosciutto crudo di Norcia IGP.

€• 9

COUS COUS ALLA CURCUMA

Cous cous servito tiepido alla curcuma indiana con dadolata di verdure fresche spadellate, piselli* e finale di noci.

€• 11

TARTARE DI VERDURE

Tartare di verdure fresche spadellate (piselli*) accompagnate con del riso venere servito tiepido e bresaola IGP.

€• 11

INSALATA APPETITOSA

Insalata mista, tonno, olive miste, gamberetti, mozzarelline fior di latte e bresaola della Valtellina IGP.

€• 10

CAPRESE AL GRAN CRUDO

Bufala D.O.P., pomodoro ramato, olive greche Kalamata e prosciutto crudo di Norcia IGP.

€• 9,5

CAPRESE DI PANTELLERIA

Bufala D.O.P., pomodorini datterino, tonno, acciughe, capperi dissalati e olive greche Kalamata.

€• 11

INSALATONA DI SGOMBRO

Insalata mista con filetto di sgombro 'Tonnara dell'Orsa' capperi dissalati, pomodorini semiseccchi, cipolline caramellate all'aceto balsamico e nocchie tritate grossolanamente.

€• 10

PIATTO DELLA VALTELLINA

Piatto di rucola con bresaola della Valtellina IGP, pomodorini datterino, scaglie di Parmigiano Reggiano, mozzarelline fior di latte e crema di aceto balsamico.

€• 9

COUS COUS MEDITERRANEO

Cous cous servito tiepido con pomodorini semiseccchi, tonno, gamberetti, capperi dissalati e mozzarelline di bufala D.O.P.

€• 7,5

PIATTO BAVARESE

Würstel senza conservanti cotti al tegame con patate* fritte e ketchup.

€• 5,5

TOSTONE DELLA TERRAZZA

Pane artigianale, mozzarella, melanzane e zucchine ai ferri, porchetta e origano.

€• 4

BRUSCHETTA SEMPLICE

Pane artigianale, pomodorini datterino, origano, olio e basilico.

€• 5

BRUSCHETTA MARGHERITA

Pane artigianale, pomodorini datterino, mozzarella, origano, olio e basilico.





LE BIRRE ALLA SPINA

- **Bionda della Baviera**
ANDECHS HELL - La birra dei Monaci Benedettini
0,4 L Il birrificio del monastero di Andechs è il più grande dei sei birrifici tedeschi
€• 4,5 gestiti in monastero da una comunità di un ordine religioso esistente.
Il birrificio appartiene esclusivamente ai monaci benedettini di san Bonifacio a Monaco e Andechs. Birra dal color chiaro paglierino con gradevoli note di luppolo e malto
0,2 L e una gradazione alcolica contenuta, gusto equilibrato e leggermente speziato.
€• 2,5 Tipologia: Lager • Fermentazione: bassa • Aspetto: brillante • Colore: chiaro •
Unità amaro: 23 • Gradazione alcolica: 4,8% • Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo.
Formato: 0,4 L • Formato: 0,2 L
- **Wiezen della Baviera**
ANDECHS WEISSBIER - La birra dei Monaci Benedettini
0,5 L Una Weissbier che offre l'opportunità di gustare un pezzo dell'inimitabile stile di vita
€• 5,5 di Andechs. Dalle antiche cantine del monastero una specialità ad alta fermentazione.
Da intenditori di Weissbier.
0,3 L Tipologia: weissbier • Fermentazione: alta • Aspetto: velato • Colore: chiaro
€• 3 Unità amaro: 17 • Gradazione alcolica: 5,5 % vol • Ingredienti: acqua, malto,
malto di frumento, malto d'orzo, luppolo, lievito.
Formato: 0,5 L • Formato: 0,3 L
- **Ename dubbel Belgio**
BIRRERIA ROMAN - Il birrificio più antico e tradizionale del Belgio.
0,5 L Gusto pieno, equilibrato, erbaceo e fruttato. La scura d'abbazia ha un odore di caramello
€• 5,5 e di frutta dolce, un gusto di caramello, di malto torrefatto, di caffè, di cioccolato amaro,
d'alcool e di luppolo amarostico fino al finale secco. Tutto è in perfetto equilibrio.
0,3 L Colore: rosso scuro • Gradazione alcolica: 6,6 % vol
€• 3 Formato: 0,5 L • Formato: 0,3 L
- **Extrapils birrificio artigianale**
LE BIRRE DI GIÒ - San Giovanni - Abruzzo
0,5 L Birra stile Pils di grande bevibilità, colore chiaro con schiuma bianca, corpo medio, aroma
€• 7 pulito con sentori erbacei accentuati dal Dry hopping effettuato a fine fermentazione in vasca.
Tipologia: Pils • Fermentazione: bassa • Colore: giallo chiaro • Amaro: 35 EBU
0,3 L Gusto: morbida, ben strutturata con gradevole finale luppolato. • Gradazione alcolica: 5,5% vol
€• 4 Formato: 0,5 L • Formato: 0,3 L



LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA

Chiedi le novità delle birre in bottiglia per abbinare come desideri la tua pizza ed esaltarne i sapori e fare un'ulteriore esperienza.

• **BIBITE**

- €• 2,4 • Acqua minerale 0,5 L
- €• 1,5 • Acqua minerale 0,25 L

• **BIBITE ALLA SPINA**

- €• 2,5 • Coca Cola 0,3 L
- €• 3,5 • Coca Cola 0,5 L

• **BIBITE IN BOTTIGLIA**

- €• 3 • Coca Cola 0,33 L / Coca Zero 0,33 L / Fanta 0,33 L / Fanta Lemon 0,33 L
- €• 3,5 • Chinotto Bio 0,355 L

• **VINO DA TAVOLA BIANCO FRIZZANTE**

- €• 8 • Un litro
- €• 4 • Mezzo litro
- €• 2,5 • Un quarto di litro
- €• 2 • Calice
(Gradazione alcolica: 11% VOL)

>> Chiedi il prosecco in bottiglia <<

• **VINO ROSSO IN BOTTIGLIA CABERNET DOC**

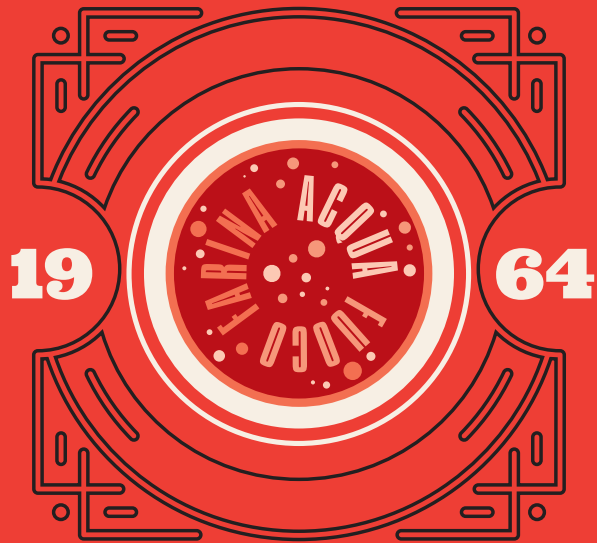
- €• 11 • Bottiglia
- €• 7 • Mezzo litro
- €• 3 • Un quarto di litro
- €• 2 • Calice
(Gradazione alcolica: 12,5% VOL)

• **CAFFÈ**

- €• 1,2 • Caffè
- €• 1,6 • Caffè corretto
- €• 1,30 • Caffè decaffeinato/orzo
- €• 2 • Te e camomille
- €• 3 • Amari e grappe
- €• 4 • Grappe speciali

- €• 1,5 • Coperto

- €• 0,50 • Aggiunta impasto ai cereali



LATERRAZZA1964.COM



— CHIUSO DI LUNEDÌ —



LA TERRAZZA, VIA MONTE GRAPPA, 10
30,44 MONTEBELLUNA, TREVISO, ITALIA