

## ANTIPASTI

---

Porchetta di coniglio, fagiolini e gelee al limone	12
Crostino con pasta di burola	7
Carpaccio di manzo, burro salato, grana croccante e fondo di manzo	10
Crema di ceci aromatizzata al rosmarino, zucchine e panelle fritta	8
Polpo croccante, melanzane profumate alla menta e pomodorini confit	11
Ricciola flambata, crema di zucca e prosciutto croccante	13

## PRIMI

---

Spaghetto cacio e pepe	12
Riso Carnaroli, zafferano, midollo e osso buco (minimo due persone)	13
Pacchero allo scoglio	14
Tagliatella di pasta fresca, porcini e fondo di manzo	13
Lasagnetta gratinata, crema di zucca, taleggio e polvere di amaretto	12
Raviolo di amatriciana, cipolla rossa fondente e scaglie di pecorino	11

## SECONDI

---

Seppia cbt, crema di mais dolce e finferli al burro	16
Fritto misto di pesce	15
Salmone, cavolfiore viola e la sua crema, cipolla bionda croccante	15
Stracotto di vitello, il suo fondo e polenta mantecata	16
Filetto di manzo, millefoglie di patate, castagne e coulis di frutti rossi	25
Cotoletta di maiale, rucola e pomodorini	16
Burger di pasta di salame, burrata, veli di crudo croccante, insalata e chips di patate	13

## CONTORNI

---

Verdure grill	4
Patate al forno	4
Patatine fritte	4

## DOLCI

---

"Tirami Mata" alla nutella	6
Cre moso al pistacchio, cioccolato salato e frutti rossi	6
Cremino al cioccolato, marmellata di arancia home made	6
Sorbetto	4
Crostatina ripiena di mou e noci, gelee al limone	6
Muosse di lamponi, ricotta, crumble al burro	6

<u>PIEMONTE</u>	
BLANGÈ ARNEIS LANGHE DOC 2018	30
<i>Ceretto – Arneis – 13% vol</i>	
<u>ALTO ADIGE</u>	
MULLER-THURGAU ALTO ADIGE DOC 2019	24
<i>Elena Walch – Muller-Thurgau – 12,5% vol</i>	
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC 2019	29
<i>Elena Walch – Gewurztraminer – 14,5% vol</i>	
<u>TRENTINO</u>	
DALIS VIGNETI DELLE DOLOMITI BIANCO IGP 2018	24
<i>Endrizzi – Chardonnay, Sauvignon, Nosiola – 12,5 % vol</i>	
<u>FRIULI VENEZIA GIULIA</u>	
DEI SASSI CAVI CHARDONNAY COLLIO DOC 2018	27
<i>Eugenio Collavini – Chardonnay – 12,5% vol</i>	
BLANC FUMAT SAUVIGNON COLLIO DOC 2018	27
<i>Eugenio Collavini – Sauvignon – 12,5% vol</i>	
BENEDETE RIBOLLA GIALLA IGT 2018	22
<i>Eugenio Collavini – Sauvignon – 12,5% vol</i>	
<u>LOMBARDIA</u>	
SAN MARTINO LUGANA DOC 2018	22
<i>Tommasi, il Sestante – trebbiano di Lugana – 12% vol</i>	
<u>TOSCANA</u>	
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG 2018	21
<i>Abbazia Monte Oliveto – Vernaccia – 13% vol</i>	
TOSCANA IGT 2017	26
<i>Fornacelle – Semillon – 13% vol</i>	
<u>MARCHE</u>	
VERDICCHIO VA TORRE 2019	23
<i>Vallerosa Bonci – Verdicchio – 12,5%</i>	
PECORINO BIO VILLA ANGELA 2018	26
<i>Velenosi – Pecorino – 13%</i>	
<u>CAMPANIA</u>	
FALANGHINA DEL SANNIO DOC 2018	25
<i>Di Meo – Falanghina – 12,5% vol</i>	
GRECO DI TUFO DOCG 2018	31
<i>Di Meo – Greco – 13% vol</i>	
<u>SICILIA</u>	
BIANCO DI FATA SICILIA DOC 2018	20
<i>Judeka – Insolia, Grillo – 13% vol Calice 5</i>	
<u>SARDEGNA</u>	
LE CONCHE – VERMENTINO DI GALLURA DOCG 2018	25
<i>Pedra Majore – Vermentino – 13,5% vol</i>	

## BOLLICINE

<u>PIEMONTE</u>	
GIOVANNI GALLIANO BRUT-ROSÈ (24 mesi sui lieviti)	35
<i>Borgo Maragliano – Pinot Nero – 13% - sbocc 2019</i>	
<u>FRIULI VENEZIA GIULIA</u>	
RIBOLLA GIALLA SPUMANTE 2014	52
<i>Eugenio Collavini – Ribolla Gialla – 12% vol</i>	
<u>VENETO</u>	
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROS.SUP. DOCG BRUT	24
<i>Ciodet – Glera – 11% vol</i>	
<u>LOMBARDIA</u>	
BERLUCCHI '61 FRANCIACORTA DOCG BRUT	30
<i>Berlucchi – Chardonnay, Pinot nero – 12,5% vol Calice 7</i>	
BERLUCCHI '61 FRANCIACORTA DOCG ROSÈ	34
<i>Berlucchi – Chardonnay, Pinot nero – 12,5% vol Calice 8</i>	
BERLUCCHI '61 FRANCIACORTA DOCG SATEN	36
<i>Berlucchi – Chardonnay – 12,5% vol</i>	
BERLUCCHI '61 FRANCIACORTA DOCG NATURE 2010	51
<i>Berlucchi – Chardonnay, Pinot nero – 12,5% vol – sboc. 2017 (disponibilità e serie limitata)</i>	

<u>PIEMONTE</u>	
BARBERA D'ALBA DOC 2015	31
<i>Forte Masso – Barbera – 14% vol</i>	
MASAREJ - BARBERA D'ASTI CRU 2014	42
<i>Castello del Poggio – Barbera – 14% vol</i>	
NEBBIOLO LANGHE DOC 2018	26
<i>Mirù – N50 – Nebbiolo – 13% vol</i>	
BAROLO DOCG VIGNA COLONNELLO 2009	97
<i>Bussia soprana – Nebbiolo – 14% vol</i>	
<u>ALTO ADIGE</u>	
SCHIAVA ALTO ADIGE DOC 2018	21
<i>Elena Walch – Schiava – 12,5% vol</i>	
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC 2018	31
<i>Elena Walch – Pinot nero – 13% vol</i>	
<u>FRIULI VENEZIA GIULIA</u>	
PUCINO REFOSCO DEL PEDUNCOLO ROSSO DOC 2017	24
<i>Eugenio Collavini – Refosco – 12,5% vol</i>	
MERLOT DI CASA MERLOT IGT 2017	24
<i>Eugenio Collavini – Merlot – 12,5% vol</i>	
<u>LOMBARDIA</u>	
BRUMA VALTELLINA SUP. VALGELLA DOCG 2013	31
<i>Ottavo nano grappolo – Nebbiolo, Prugnola, Rossola – 13% vol</i>	
<u>EMILIA</u>	
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC 2019	18
<i>Tenuta Pederzana – Grasparossa – 11,5% vol</i>	
<u>TOSCANA</u>	
CHIANTI CLASSICO DOCG 2016	28
<i>Castello d'Albola – Sangiovese, Canaiolo – 13% vol</i>	
MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2018	25
<i>Mantellassi – Sangiove, Cab. Sauvignon, – 13% vol</i>	
BRUCIATO BOLGHERI DOC 2017	37
<i>Antinori – Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah – 13% vol</i>	
<u>CAMPANIA</u>	
AGLIANICO BENEVENTANO IGP 2019	20
<i>Cantina di Solopaca – Aglianico – 12,5%</i>	
<u>PUGLIA</u>	
SASSEO PRIMITIVO IGT 2017	24
<i>Masseria Altemura – Primitivo – 14,5% vol</i>	
NEGROAMARO SALENTO IGT 2017	23
<i>Masseria Altemura – Negroamaro – 13% vol</i>	
<u>SICILIA</u>	
NERO SI 2018	20
<i>Judeka – Nero d'Avola, Syrah – 13% vol Calice 5</i>	
SYRAH SICILIA DOC 2016	27
<i>Feudo Principi di Butera – Syrah – 14% vol</i>	

## VINI ROSATI

<u>VENETO</u>	
BARDOLINO CHIARETTO DOC 2017	22
<i>Tommasi, Fossa Granara – Corvina, Rondinella, Molinara – 12% vol</i>	

## BIRRE

MAISEL'S WEISSE	6	MAISEL'S IPA	6
<i>5,2% vol, it 0,50</i>		<i>5,0% vol – It. 0,33</i>	
ICHNUSA NON FILTRATA	5	SOL	5
<i>5,0% vol – It. 0,33</i>		<i>4,5% vol – It. 0,33</i>	
		GOLOSA (APA)	6
<i>birra artigianale Menaresta – 5,0% vol – It. 0,33</i>			

Coperto 3.50

Menu usa e getta

[www.terrazzamatata.it](http://www.terrazzamatata.it) - [info@terrazzamatata.it](mailto:info@terrazzamatata.it) - 0392012847