



## *Aperitivo / Aperitif*

LUN. - DOM. DALLE 17.00 ALLE 21.00 | MON. - SUN. FROM 5,00<sup>PM</sup> TO 9.00<sup>PM</sup>

*1 drink a testa a scelta tra un calice di vino /  
un flûte di prosecco / un cocktail*

1 drink each to choose from a glass of wine /  
a prosecco flute / a cocktail

+

*Selezione di finger food variabili in funzione della  
stagionalità dei prodotti*

finger food selection according to seasonal products.

*€ 45,00 pp*

**E' POSSIBILE PRENOTARE TRAMITE IL NOSTRO SITO SOLO IL NOSTRO MENU'  
FISSO DA 45,00€ PER LA GARANZIA DEL TAVOLO.  
PER UN NUMERO MAGGIORE DI 10 PERSONE OCCORRE INVIARE UNA EMAIL  
ALL'INDIRIZZO [INFO@TERRAZZALESETOILES.COM](mailto:INFO@TERRAZZALESETOILES.COM)**



## *Allergeni / Allergens*

CEREALI / GLUTINE	PESCE	SENAPE	LUPINI
CROSTACEI	MOLLUSCHI	SEMI DI SESAMO	VEGETARIAN
UOVA	SOIA	ARACHIDI	VEGAN
	LATTE E LATTOSIO	FRUTTA SECCA (NOCI...)	GLUTEN FREE
	SEDANO	SOLFITI E/O ANIDRIDE SOLFOROSA	* CONGELATO
<hr/>			
CEREALS / GLUTEN	FISH	MUSTARD	LUPINS
CRUSTACEANS	CLAMS	SESAME SEEDS	VEGETARIAN
EGG	SOY	PEANUTS	VEGAN
	MILK AND LACTOSE	DRIED FRUIT (NUTS...)	GLUTEN FREE
	CELERY	SULPHITES AND / OR SULFUR DIOXIDE	* FROZEN

**SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.**

DEAR CUSTOMERS, ALLERGENS ARE PRESENT IN OUR BUSINESS, THEREFORE ALLERGIC AND / OR INTOLERANT PEOPLE ARE INVITED TO REQUEST INFORMATION FROM THE STAFF.

**“TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04”.**

ALL FISH PRODUCTS INTENDED TO BE EATEN RAW HAVE BEEN SUBJECTED TO PREVENTIVE RECLAMATION TREATMENT ACCORDING TO EC REG. 853/04”.

**ATTENZIONE, I VINI CHE LAVORIAMO CONTENGONO SOLFITI. PER QUALSIASI ESIGENZA RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.**

ATTENTION PLEASE, THE WINES WE WORK WITH CONTAIN SULPHITES. FOR ANY NEED, CONTACT THE DINING ROOM STAFF.

**I GARNISH POTREBBERO DIFFERIRE DAGLI INGREDIENTI DEI DRINK, PERTANTO VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE.**

GARNISH COULD DIFFER FROM DRINK INGREDIENTS, SO PLEASE REPORT ANY ALLERGIES.



# Drink List

## CAFFETTERIA | CAFETERIA

LUN. - DOM. DALLE 10.00 ALLE 17.00 | LUN. - SUN. FROM 10.00<sup>AM</sup> TO 5.00<sup>PM</sup>

*Caffé espresso / Espresso*  
€4,00

*Caffé Americano / American coffee*  
€4,00

*Decaffeinato / Decaffeinated coffee*  
€4,00

*Orzo / Barley coffee*  
€4,00

*Ginseng / Ginseng*  
€4,00

*Cappuccino / Cappuccino*  
€6,00

*Latte macchiato / Latté*  
€6,00

*Caffè latte / Coffee with milk*  
€6,00

*Cioccolata calda / Hot chocolate*  
€7,00

*Te e infusi / Tea and infusions*  
€6,00

*Correzione Extra / Extra Correction*  
€ +3,00

*Latte di soia | Latte di riso | Latte senza lattosio / Soy milk | Rice milk | Lactose-free milk*  
€ +1,00

# Drink List

## SOFT DRINK

LUN. - DOM. DALLE 10.00 ALLE 17.00 | LUN. - SUN. FROM 10.00<sup>AM</sup> TO 5.00<sup>PM</sup>

*Coca Cola* | *Coca Cola / Zero Coke* | *Zero Coke*  
€6,00

*Fanta / Sprite*  
€6,00

*Chinotto Lurisia*  
€6,00

*Limonata Bio San Pellegrino*  
€6,00

*Aranciata Bio San Pellegrino*  
€6,00

*Ginger Beer San Pellegrino*  
€6,00

*Cedrata Tassoni*  
€6,00

*Acqua Perrier*  
€6,00

*Crodino*  
€6,00

*Campari Soda (Low ABV 10 %)*  
€7,00

*Succhi di frutta: Ananas - Arancia - Pesca - Mirtillo* / *Fruit juices: Pineapple - Orange - Peach - Blueberry*  
€6,00

*Succo di Pomodoro Cirio Cirio Tomato Juice*  
€6,00

*Acqua Panna (0,75 l.) / Panna wate*  
€5,00

*Acqua San Pellegrino (0,75 l.) / St. Pellegrino water*  
€5,00

# Drink List

## BIRRE | BEERS

LUN. - DOM. DALLE 10.00 ALLE 17.00 | LUN. - SUN. FROM 10.00<sup>AM</sup> TO 5.00<sup>PM</sup>

### IN BOTTIGLIA (33 CL.) | BOTTLED

*Menabrea / Pale Lager*  
€8,00

*Moretti Classica / Lager*  
€8,00

*Nastro Azzurro / Pilsner*  
€8,00

*Heineken / Lager*  
€8,00

*Corona / Lager*  
€8,00

### ALLA SPINA (33 CL. /50 CL.) | DRAFT

*Birra Messina / Italian Beer Lager*  
€7,00 - 10,00

# Drink List

## APERITIVO | APERITIF

LUN. - DOM. DALLE 12.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 12.00<sup>AM</sup> TO 12.00<sup>PM</sup>

*MMI - TO / Vermouth Dolce Cinzano | Campari Bitter*  
**€18,00**

*Negroni / Bull Dog London Dry Gin | Vermouth Dolce Cinzano | Campari Bitter*  
**€18,00**

*Martini Coctail / Plymouth Gin | Vermouth Dry | Orange Bitter*  
**€18,00**

*Milano - Milano / Campari Bitter | Rabarbaro | Seltz*  
**€18,00**

*Garibaldi 2.0 / Campari Bitter | Aranciata Bio Sanpellegrino*  
**€18,00**

# Drink List

## CLASSIC'S

LUN. - DOM. DALLE 18.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 6.00<sup>PM</sup> TO 12.00<sup>PM</sup>

### **Punch Of The Week**

*Oleo Saccharum / Succo di limone / Miscela di té / Bitter / Our Spirits Selection*

**€18,00**

### **Tequila Daisy**

*Tequila Espolòn / Succo di limone / Zucchero / Grand Marnier*

**€18,00**

### **Morning Glory Fizz**

*Famous Grouse Scotch Whisky / Succo di limone e lime / Zucchero / Assenzio / Albume / Soda*

**€20,00**

### **Highball**

*The Glenlivet 12 & Soda Perrier*

**€18,00**

### **Italicus Collins**

*Italicus / Succo di limone / Zucchero / Soda al pompelmo rosa / Sale*

**€18,00**

### **Irish Mule**

*Jameson Black Barrel Irish Whisky / Succo di lime / Sanpellegrino Ginger Beer*

**€18,00**

### **Our Fashioned**

*Bourbon Wild Turkey 101 / Panella Syrup / Cocoa & Angostura Bitte*

**€18,00**

# Drink List

## CLASSIC'S

LUN. - DOM. DALLE 18.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 6.00<sup>PM</sup> TO 12.00<sup>PM</sup>

### **Sazerac**

*Wild Turkey Rye / Zucchero / Peychaud's Bitter / Angostura Aromatic Bitter / Assenzio*

**€20,00**

### **Improved Vermouth Cocktail**

*Vermouth Cinzano Rosso / Lillet Blanc / Pernod Ricard / Bitter Angostura / Miele*

**€18,00**

### **Martinez Reverse**

*Piu Cinque Gin / Vermouth dolce Cinzano / Maraschino / Angostura Bitter / Orange Bitter*

**€18,00**

### **House Champagne Cocktail**

*Plymouth Gin / Succo di Limone / Zucchero / Italicus / Champagne RSRV 4,5*

**€18,00**

### **Margarita's**

*Del Maguey Vida Mezcal / Italicus / Succo di lime / Sciroppo di Maracuja / Bitter ai 5 Pepi*

**€18,00**

### **Temperance Cocktail**

*Seedlip Spice 94 / Succo di limone / Exotic Syrup / Ginger Beer*

**€18,00**



# Drink List

## GIN TONIC

LUN. - DOM. DALLE 18.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 6.00<sup>PM</sup> TO 12.00<sup>PM</sup>

### LA NOSTRA SELEZIONE DI GIN | OUR GIN SELECTION

*Più Cinque Italian Gin*  
€20,00

*Bulldog London Dry*  
€18,00

*Beefeater*  
€18,00

*Beefeater 24*  
€18,00

*Tanqueray London Dry*  
€18,00

*Tanqueray n°10*  
€20,00

*Gin Mare*  
€20,00

*Hendrick's*  
€20,00

*Monkey 47*  
€20,00

# Drink List

## GIN TONIC

LUN. - DOM. DALLE 18.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 6.00<sup>PM</sup> TO 12.00<sup>PM</sup>

*Plymouth Gin*  
€18,00

*Plymouth Navy Strength 57% abv*  
€20,00

*Grifu Gin*  
€18,00

## LA NOSTRA SELEZIONE DI TONICHE | OUR TONIC WATER SELECTION

*Acqua Tonica Rovere San Pellegrino*  
Neutrals / Simple

*Acqua Tonica Agrumata San Pellegrino*  
Flavored / Citrucy

*Acqua Brillante Recoaro*  
Neutrals / Classic

*Acqua Tonica Lurisia con Ireos Toscano*  
Neutrals / Classic

*Acqua Tonica Lurisia con note di Vermouth*  
Flavored / Crusty

# Drink List

## CARTA DEI VINI | WINE LIST

LUN. - DOM. DALLE 12.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 12.00<sup>AM</sup> TO 12.00<sup>PM</sup>

### BOLLICINE | SPARKLING

**Franciacorta DOCG Alma Brut Bellavista**  
Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Bianco • Lombardia  
€18,00 - €75,00

**Franciacorta DOCG Alma Rosè Bellavista**  
Chardonnay / Pinot Nero • Lombardia  
€18,00 - €75,00

**Franciacorta DOCG Teatro la Scala Bellavista**  
Chardonnay / Pinot Nero • Lombardia  
€75,00

**Champagne RSRV 4.5 Brut**  
Chardonnay / Pinot Nero • Lombardia  
€15,00 - €65,00

**Champagne RSRV Rosè Foujita**  
Pinot Nero / Chardonnay • Champagne, Francia  
€18,00 - €75,00

**Champagne RSRV Blanc the Blanc**  
Chardonnay • Champagne, Francia  
€95,00

**Champagne Bollinger Special Cuveè Brut**  
Pinot Nero / Chardonnay / Pinot Meunier • Ay, Francia  
€90,00

# Drink List

## CARTA DEI VINI | WINE LIST

LUN. - DOM. DALLE 12.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 12.00<sup>AM</sup> TO 12.00<sup>PM</sup>

### BOLLICINE | SPARKLING

#### **Champagne Bollinger Rosè**

*Pinot Nero / Chardonnay / Pinot Meunier • Ay, Francia*

**€120,00**

#### **Champagne Bollinger La Grand'Année**

*Pinot Nero / Chardonnay • Ay, Francia*

**€250,00**

#### **Champagne Veuve Clicquot Rosè Brut**

*Pinot Nero / Chardonnay / Pinot Nero • Reims, Francia*

**€110,00**

#### **Champagne Ruinart Blanc de Blancs**

*Chardonnay • Reims*

**€120,00**

#### **Champagne Laurent Perrier Brut La Grande Cuvée Grand Siècle**

*Chardonnay / Pinot Nero • Tours sur Marne, Francia*

**€190,00**

#### **Champagne Dom Perignon Vintage 2009 Brut**

*Pinot Nero / Chardonnay • Épernay, Francia*

**€250,00**

#### **Champagne Krug Grand Cuvée Brut**

*Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Meunier • Reims, Francia*

**€260,00**

# Drink List

## CARTA DEI VINI | WINE LIST

LUN. - DOM. DALLE 12.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 12.00<sup>AM</sup> TO 12.00<sup>PM</sup>

### BIANCHI | WHITE

***Ribolla Gialla Collio DOC*** Gradis' Ciutta  
Ribolla Gialla • Trentino  
€12,00 - €45,00

***Gewürztraminer DOC*** Colterenzio  
Gewürztraminer • Trentino  
€12,00 - €45,00

***Sauvignon DOC*** Bastianich  
Sauvignon • Friuli Venezia Giulia  
€50,00

***Pinot Grigio Collio DOC*** Gradis' Ciutta  
Pinot Grigio • Friuli Venezia Giulia  
€50,00

***Pinot Bianco Berg DOC*** Colterenzio  
Pinot Bianco • Alto Adige  
€50,00

***Chardonnay DOC*** Angoris "Spiulè" Riserva Giulio Locatelli  
Chardonnay • Friuli Venezia Giulia  
€50,00

***Friulano Amani - Collio DOC*** Marco Felluga  
Friulano • Friuli Venezia Giulia  
€45,00

# Drink List

## CARTA DEI VINI | WINE LIST

LUN. - DOM. DALLE 12.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 12.00<sup>AM</sup> TO 12.00<sup>PM</sup>

### BIANCHI | WHITE

**Müller Thurgau DOC Pfitscher "Dola"**  
Müller Thurgau • Trentino  
€45,00

**Etna Doc Cottanera**  
Carricante • Sicilia  
€12,00 - €45,00

**Moscato Giallo IGT Pfefferer**  
Moscato • Alto Adige, Sudtirolo DOC  
€40,00

**Passerina del Frusinate Colle Bianco Casale della Ioria BIO**  
Passerina • Lazio  
€45,00

### ROSATI | ROSÉ

**Lagrein Rosè DOC Colterenzio**  
Lagrein • Trentino  
€12,00 - €45,00

**Etna Rosato Donnafugata**  
Nerello Mascalese • Etna, Sicilia  
€50,00

# Drink List

## CARTA DEI VINI | WINE LIST

LUN. - DOM. DALLE 12.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 12.00<sup>AM</sup> TO 12.00<sup>PM</sup>

### ROSSI | RED

**Nero d'Avola DOC "Sherazade" 2016 Donnafugata**

Nero d'Avola • Sicilia

€12,00 - €45,00

**Pinot Nero DOC Colterenzio Riserva St. Daniel**

Pinto Nero • Trentino

€55,00

**Montepulciano d'Abruzzo DOC La Valentina "Spelt"**

Montepulciano d'Abruzzo • Abruzzo

€55,00

**Valpolicella Classico DOC Speri BIO**

Corvina / Rondinella / Molinara • Veneto

€12,00 - €45,00

**Amarone della Valpolicella DOCG Speri "Monte S. Urbano" BIO**

Corvina / Rondinella / Molinara • Veneto

€80,00

**Brunello di Montalcino DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona**

Sangiovese • Toscana

€75,00

**Chianti Classico Riserva DOCG Badia a Coltibuono "Cultus Boni" BIO**

Friulano • Friuli Venezia Giulia

€65,00

# Drink List

## CARTA DEI VINI | WINE LIST

LUN. - DOM. DALLE 12.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 12.00<sup>AM</sup> TO 12.00<sup>PM</sup>

### ROSSI | RED

**Barolo DOCG Pio Cesare**  
Nebbiolo • Piemonte  
85,00

**Etna DOC Contrada Diciassettesalme Cottanera**  
Nerello Mascalese • Sicilia  
€85,00

**Lagrein Colterenzio**  
Lagrein • Alto Adige, Sudtirolo Doc  
€12,00 - €45,00

**Bolgheri Banfi**  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon • Toscana  
€55,00

**Cesanese del Piglio Superiore DOCG Tenuta della Ioria**  
Cesanese • Lazio  
€45,00

**"Espero" - Olivella Nera del Frusinate I.G.T Casale della Ioria BIO**  
Olivella • Lazio  
€45,00