



La Terrazza

Menu





La Terrazza
pizzeria - ristorante

Benvenuti

Le migliori pizze al tegamino del Canavese e una ricca cucina accompagnati da selezionati vini e birre artigianali. Un ambiente curato e con un'atmosfera familiare dove troverete tutta la genuinità delle nostre ricette realizzate con una selezione di ingredienti stagionali e locali di qualità garantita. Una location ideale dove trascorrere un'allegria serata fra amici!

Piatti ricchi di gusto e cultura!

Welcome

The best pan pizzas in Canavese and a rich cuisine accompanied by selected wines and artisanal beers. A refined environment with a family atmosphere where you will find all the authenticity of our recipes made with a selection of seasonal and local ingredients of guaranteed quality. An ideal location to spend a cheerful evening with friends!

Dishes rich in taste and culture!



**Grazie per averci scelto
e buon appetito!**

**Thank you for choosing us
and enjoy your meal!**



**Per una migliore conservazione, alcuni prodotti vengono abbattuti a -30°C e successivamente conservati a -20°C per garantire sempre il massimo della freschezza.*

**For better conservation, some products are chilled to -30°C and then stored at -20°C to always guarantee maximum freshness.*



STUZZICANTI PROPOSTE NELL'ATTESA



Farinata	€ 3,00
Farinata farcita	€ 4,00
Chiacchiere con bufala e crudo	€ 15,00
Chiacchiere con burrata, bufala, crudo e olive	€ 17,00
Tagliere "La Terrazza" con chiacchiere e crudo	€ 18,00
Tagliere "La Terrazza" con focaccia al lardo	€ 18,00

TASTY PROPOSALS WHILE WAITING



Farinata	€ 3,00
Stuffed Farinata	€ 4,00
Chiacchiere with buffalo mozzarella and raw ham	€ 15,00
Chiacchiere with burrata, buffalo mozzarella, raw ham and olives	€ 17,00
"La Terrazza" cutting board with chiacchiere and raw ham	€ 18,00
"La Terrazza" cutting board with lard focaccia	€ 18,00

* Per qualsiasi informazione circa la presenza di sostanze o prodotti
che provocano ALLERGIE chiedere al personale di sala

* For any information regarding the presence of substances or products that cause
ALLERGIES, ask the dining room staff





I NOSTRI PIATTI



OUR DISHES

ANTIPASTI FREDDI | COLD STARTERS

Tartare di tonno con granella di pistacchi e coulis ai frutti di stagione € 19,00

Tuna tartare with chopped pistachios and seasonal fruit coulis

Bresaola Rucola e Noci € 16,00

Bresaola, Rocket and Walnuts

Finissima di carne cruda con rucola, scaglie di parmigiano e pomodorini € 18,00

Finissima raw meat with rocket, parmesan flakes and cherry tomatoes

Ventaglio di salmone in salsa teriyaki, avocado su focaccia con pomodorini e sesamo € 18,00

Salmon fan in teriyaki sauce, avocado on focaccia with cherry tomatoes and sesame

Tartare di manzo battuta al coltello con julienne di zucchine e fonduta al Castelmagno € 19,00

Knife-chopped beef tartare with courgette julienne and Castelmagno fondue

Antipasto "Mare dello Chef" € 26,00

"Chef's Sea" Appetizer



Burnia "Veg" con patate, peperoni, feta, olive taggiasche e crostini € 13,00

"Veg" small container with potatoes, peppers, feta, taggiasca olives and croutons

ANTIPASTI CALDI | HOT STARTERS

Cozze pepate € 14,00

Peppered Mussels

Capesante gratinate € 15,00

Scallops au gratin

Focaccia lardo e pepe/Crudo..... € 13,00

Focaccia with bacon and pepper/Raw

Focaccia pomodoro fresco..... € 9,00

Fresh tomato focaccia

Focaccia mortadella, burrata e pistacchi..... € 14,00

Mortadella, burrata and pistachio focaccia

Cozze pomodoro, basilico e pecorino..... € 16,00

Mussels with tomato, basil and pecorino cheese

Polpo in burnia con crostone, patate, taggiasche e pomodorini..... € 17,00

Octopus in a small container with crouton, potatoes, taggiasca and cherry tomatoes

Calamario al forno gratinato con granella di pistacchi..... € 17,00

Baked squid au gratin with chopped pistachios

Uovo morbido in scrigno di avocado al forno € 14,00

Baked soft egg in avocado case



PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Spaghetti alla Carbonara € 13,00

Carbonara spaghetti

Scialatielli con crema di limone e punte di asparagi..... € 15,00

Scialatielli (thick, short fresh pasta) with lemon cream and asparagus tips

Raviolini al sugo d'Arrosto € 12,00

Raviolini with Roast Sauce

Risotto al Castelmagno € 18,00

Risotto with Castelmagno

Gnocchi alla Bava..... € 12,00

Gnocchi alla Bava (gnocchi with cheese sauce)

Tagliolini ai Formaggi, Asparagi e Menta € 12,00

Tagliolini with Cheese, Asparagus and Mint

Plin burro e salvia..... € 14,00

Plin (small ravioli) with butter and sage

Spaghetti alle Vongole (bianchi o con pomodorini) € 20,00

Spaghetti with clams (white or with cherry tomatoes)

Linguine allo Scoglio* € 23,00

*Linguine (long, flat pasta similar to spaghetti) with seafood**

Mezze Penne al Salmone € 18,00

Mezze Penne with Salmon

Scialatielli con crema di Asparagi e Gamberi..... € 18,00

Scialatielli with asparagus and shrimp cream

Ziti con Cozze al Pangrattato..... € 18,00

Ziti (tubular pasta similar to penne) with Mussels in Breadcrumbs

Paccheri al Branzino con Carciofi € 20,00

Paccheri (large, tube-shaped pasta) with Sea Bass and Artichokes

Spaghettone con gamberone tartare di tonno e burrata € 23,00

Spaghettone with prawns, tuna tartare and burrata

Paella

su prenotazione | *by reservation*

€ 30,00

* prodotto surgelato



SECONDI PIATTI DI CARNE | MEAT SECOND COURSES

Tagliata con Pomodorini, Rucola e scaglie di Parmigiano € 26,00
Sliced with cherry tomatoes, rocket and parmesan flakes

Filetto al Pepe Verde € 30,00
Green Pepper Fillet

Filetto all'Aceto Balsamico € 30,00
Fillet with Balsamic Vinegar

Entrecote Argentina alla Griglia € 35,00
Grilled Argentine Entrecote

Grigliata mista di carne..... € 30,00
Mixed grill of meat

SECONDI PIATTI DI PESCE | SECOND FISH COURSES

Pesce Spada* al Vino Bianco e Pomodorini € 18,00
Swordfish with White Wine and Cherry Tomatoes*

Branzino al cartoccio (€/hg) € 8,00
Sea bass in foil (€/hg)

Grigliata Mista* | Mixed Grill* :..... € 30,00
*Scampi, Spada, Calamari, Polipo, Gamberoni, Filetto di Branzino**
*Scampi, Swordfish, Squid, Octopus, Prawns, Sea Bass Fillet**

Calamari Fritti* € 18,00
*Fried Calamari**

Fritto Misto*:
Anelli, Gamberetti, Pesciolini, Sarde* € 20,00
*Mixed Fried: Rings, Shrimps, Fish, Sardines**

Filetto di Tonno all'aceto balsamico € 28,00
Tuna fillet with balsamic vinegar

 **Curry di ceci con zucchine, carote e Basmati al vapore** € 16,00
Chickpea curry with zucchini, carrots and steamed Basmati rice

* prodotto surgelato



CONTORNI | SIDE DISHES

Insalata Verde/ Pomodori/ Carote € 6,00

Green Salad/ Tomatoes/ Carrots

Verdure alla Griglia € 10,00

Grilled Vegetables

Patatine Fritte € 7,00

French fries / Chips

Spinaci al Naturale o al Burro € 7,00

Spinach Natural or Buttered

INSALATONE | BIG SALADS

Esotica € 11,00

(Lattuga, Radicchio, Peperoni, Tonno, Mais, Olive, Uova sode)

(Lettuce, Radicchio, Peppers, Tuna, Corn, Olives, Hard Boiled Eggs)

Golosa € 11,00

(Lattuga, Emmenthal, Noci, Sedano, Pomodorini, Finocchi)

(Lettuce, Emmental, Walnuts, Celery, Cherry Tomatoes, Fennel)

Super € 12,00

(Lattuga, Pomodorini, Petto di pollo alla piastra, Olive nere, Feta)

(Lettuce, Cherry Tomatoes, Grilled chicken breast, Black Olives, Feta)

Sfiziosa € 12,00

(Lattuga, Mais, Gamberetti, Polpa di Granchio, Finocchio)

(Lettuce, Corn, Shrimp, Crab Meat, Fennel)

 **Veg** € 12,00

(Songino, avocado, pomodorini, arancia e mandorle)

(Songino salad, avocado, cherry tomatoes, orange and almonds)



LE NOSTRE PIZZE



OUR PIZZES

Ampia scelta di pizze lievitate naturalmente e cotte a padellino

Wide choice of naturally leavened and pan-cooked pizzas

Marinara € 6,00

Pomodoro, Aglio, Origano | *Tomato, Garlic, Oregano*

Bianca € 6,50

Mozzarella, Olio, Origano | *Mozzarella, Oil, Oregano*

Margherita € 7,50

Pomodoro, Mozzarella, Origano | *Tomato, Mozzarella, Oregano*

Napoli € 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano | *Tomato, Mozzarella, Anchovies, Oregano*

Romana € 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Olive, Origano | *Tomato, Mozzarella, Anchovies, Olives, Oregano*

Salsiccia € 9,00

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Origano | *Tomato, Mozzarella, Sausage, Oregano*

Siciliana € 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Cipolle, Acciughe, Olive, Origano | *Tomato, Mozzarella, Onions, Anchovies, Olives, Oregano*

Salamino € 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante, Origano | *Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Oregano*

Diavola € 11,00

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Olive, Salamino | *Tomato, Mozzarella, Anchovies, Olives, Salami*

Prosciutto € 9,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Origano | *Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Oregano*

Regina € 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi, Origano | *Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Mushrooms, Oregano*

Bismarck € 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Uovo occhio di bue, Origano

Porcini € 12,00

Pomodoro, Mozzarella, Porcini*, Origano | *Tomato, Mozzarella, Porcini Mushrooms*, Oregano*

Porcini e Rucola € 13,00

Pomodoro, Mozzarella, Porcini*, Rucola, Origano | *Tomato, Mozzarella, Porcini Mushrooms*, Oregano*

Funghi € 8,50

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Origano | *Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Oregano*

* prodotto surgelato



Carciofini	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Carciofi, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Artichokes, Oregano</i>	
Ricotta e Melanzane	€ 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Ricotta, Melanzane, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Ricotta, Aubergine, Oregano</i>	
Estate	€ 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Pomodoro fresco, Olive, Parmigiano finale, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Fresh Tomato, Olives, Parmesan Cheese, Oregano</i>	
Estate e Rucola	€ 12,00
Pomodoro, Mozzarella, Pomodoro fresco, Olive, Rucola, Scaglie di Parmigiano, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Fresh Tomato, Olives, Rocket, Parmesan Shavings, Oregano</i>	
Parma	€ 12,00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Raw Ham, Oregano</i>	
Tirolese	€ 12,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Gorgonzola cheese, Speck, Oregano</i>	
Romagnola	€ 12,00
Mozzarella, Stracchino, Rucola, Origano <i>Mozzarella, Stracchino cheese, Rocket, Oregano</i>	
Viennese	€ 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Sausage, Oregano</i>	
Pugliese	€ 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Cipolle, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Onions, Oregano</i>	
Americana	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Patatine, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Chips, Oregano</i>	
Valdostana	€ 12,00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Fontina, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Fontina cheese, Oregano</i>	
Greca	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Olive, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Capers, Olives, Oregano</i>	
Tango	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Uovo, Grana, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Egg, Parmesan, Oregano</i>	
Salsiccia e Friarielli	€ 11,00
Mozzarella, Salsiccia, Friarielli, Origano <i>Mozzarella, Sausage, Broccoli Rabe, Oregano</i>	





Popeye	€ 11,00
Mozzarella, Ricotta, Spinaci, Origano <i>Mozzarella, Ricotta, Spinach, Oregano</i>	
4 Stagioni	€ 12,00
Pomodoro, Mozzarella, Carciofini, Prosciutto cotto, Funghi, Olive, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Artichokes, Cooked Ham, Mushrooms, Olives, Oregano</i>	
Capricciosa	€ 13,00
Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Prosciutto, Olive, Carciofi, Peperoni, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Ham, Olives, Artichokes, Peppers, Oregano</i>	
4 Formaggi	€ 12,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Fontina, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Fontina cheese, Oregano</i>	
4 Formaggi e Rucola	€ 13,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Fontina, Rucola, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio cheese, Fontina, Rocket, Oregano</i>	
4 Formaggi e Speck	€ 14,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Fontina, Speck, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio cheese, Fontina, Speck, Oregano</i>	
Porcini e Speck	€ 14,00
Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Speck, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Porcini Mushrooms, Speck, Oregano</i>	
Romantica	€ 8,50
Pomodoro, Aglio, Parmigiano, Origano <i>Tomato, Garlic, Parmesan, Oregano</i>	
Mare	€ 15,00
Pomodoro, Mozzarella, Frutti di Mare*, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Seafood*, Oregano</i>	
Vongole	€ 15,00
Pomodoro, Mozzarella, Vongole, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Clams, Oregano</i>	
Tonno	€ 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Tuna, Oregano</i>	
Tonno e Peperoni	€ 12,00
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Peperoni, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Tuna, Peppers, Oregano</i>	
Tonno e Radicchio	€ 12,00
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Radicchio, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Tuna, Radicchio salad, Oregano</i>	

* prodotto surgelato



LE NOSTRE PIZZE SPECIALI OUR SPECIAL PIZZAS

Calabrese € 13,50

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Salamino piccante, Olive verdi, Origano

Tomato, Mozzarella, Sausage, Spicy Salami, Green Olives, Oregano

Zingara € 13,50

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Peperoni, Funghi, Olive, Salamino piccante,

Prosciutto cotto, Origano | *Tomato, Mozzarella, Anchovies, Peppers, Mushrooms, Olives,*

Spicy Salami, Cooked Ham, Oregano

Argentina € 13,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Peperoni, Uova sode, Olive, Origano

Tomato, Mozzarella, Cooked ham, Peppers, Hard boiled eggs, Olives, Oregano

Hugo € 13,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Olive, Funghi, Carciofini, Cipolla, Origano

Tomato, Mozzarella, Cooked ham, Olives, Mushrooms, Artichokes, Onion, Oregano

Delizia € 13,50

Mozzarella di Bufala, Pomodoro fresco, Mozzarella, Origano

Buffalo Mozzarella, Fresh Tomato, Mozzarella, Oregano

Verdure € 14,00

Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Melanzane grigliate, Spinaci, Asparagi, Rucola, Radicchio

Parmigiano finale, Origano

Tomato, Mozzarella, Zucchini, Grilled aubergines, Spinach, Asparagus, Rocket, Radicchio,

Parmesan cheese, Oregano

Ricca € 13,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo, Panna e Parmigiano finale, Origano

Tomato, Mozzarella, Raw Ham, Cream and Parmesan Cheese, Oregano

Delicata € 13,00

Pomodoro fresco, Mozzarella, Rucola, Parmigiano finale, Origano

Fresh tomato, mozzarella, rocket, parmesan cheese, oregano

Mare e Monti € 14,00

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Frutti di mare*

*Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Seafood**

Salmone € 14,00

Pomodoro, Mozzarella, Salmone, Panna, origano

Tomato, Mozzarella, Salmon, Cream, Oregano

* prodotto surgelato



Flipper	€ 14,00
Mozzarella, Salmone, Rucola, Origano <i>Mozzarella, Salmone, Rucola, Origano</i>	
Saporita	€ 13,50
Pomodoro fresco, Mozzarella, Salsiccia, Gorgonzola, Cipolla, Origano <i>Fresh tomato, mozzarella, sausage, gorgonzola, onion, oregano</i>	
Parigina	€ 12,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Cipolla, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Onion, Oregano</i>	
Baffo	€ 13,50
Mozzarella, Fontina, Stracchino, Pomodoro fresco, Basilico finale, Origano <i>Mozzarella, Fontina, Stracchino, Fresh Tomato, Basil, Oregano</i>	
Mario	€ 13,50
Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Prosciutto cotto, Olive verdi, Peperoncino piccante, Origano <i>Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Cooked ham, Green olives, Hot chili pepper, Oregano</i>	
Sublime	€ 14,00
Mozzarella, Fontina, Scamorza, Stracchino, Salamino, Prosciutto, Carciofini, Pomodoro fresco in cottura, Origano <i>Mozzarella, Fontina, Scamorza, Stracchino, Salami, Ham, Artichokes, Fresh tomato in cooking, Oregano</i>	
Molisana	€ 13,00
Mozzarella, Scamorza affumicata, Pomodorini freschi <i>Mozzarella, Smoked Scamorza, Fresh Cherry Tomatoes</i>	



MAGGIORAZIONE PIZZE | PIZZA INCREASE

Rinforzo Mozzarella <i>Mozzarella Reinforcement</i>	€ 2,00
Prosciutto crudo/ Speck/ Salsiccia/ Bresaola <i>Raw Ham/ Speck/ Sausage/ Bresaola</i>	€ 3,00
Mozzarella di Bufala <i>Buffalo Mozzarella</i>	€ 3,50
Burrata	€ 4,00
Pizza BABY	- € 1,00
Altri <i>Others</i>	€ 2,50



I NOSTRI DOLCI | DESSERTS

Panna Cotta con Cioccolata calda <i>Panna Cotta with Hot Chocolate</i>	€ 7,50
Panna Cotta / Crème Caramel <i>Panna Cotta / Crème Caramel</i>	€ 6,00
Tiramisù	€ 7,00
Crema Catalana	€ 7,00
Cuore caldo <i>Molten Chocolate Cake</i>	€ 6,00
Millefoglie <i>Classic Mille-feuille</i>	€ 7,00
Crema alla Terazza <i>Terazza Cream</i>	€ 8,00
Bonnet	€ 8,00
Profiteroles	€ 7,00
Crostata di Frutti di Bosco <i>Wild Berry Tart</i>	€ 9,00
Meringata <i>Meringue</i>	€ 6,00
Meringata con Cioccolato caldo <i>Meringue with Hot Chocolate</i>	€ 7,50
Meringata della Casa <i>House Meringue</i>	€ 9,50
con crema pasticcera, crema al mascarpone e frutti di bosco freschi <i>with custard, mascarpone cream and fresh berries</i>	
Torta Cioccolato e Pere <i>Chocolate and Pear Cake</i>	€ 8,00
Tarte tatin	€ 8,50
Delizia al Cocco con Dulce de Leche e Gelato	€ 9,00
<i>Coconut Delight with Dulce de Leche and Ice Cream</i>	
Gelati Artigianali <i>Artisan Ice Creams</i>	€ 8,00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	€ 7,00
 Sorbetti della Casa <i>House sorbets</i>	€ 9,00
Sorbetto passion fruit, Sorbetto menta salvia, Sorbetto mandarino tardivo <i>Passion fruit sorbet, Sage mint sorbet, Late mandarin sorbet</i>	
Affogato al Cioccolato/ Caffè/ Amarena	€ 9,00
<i>Chocolate/Coffee/Black cherry Affogato</i>	
Affogato al Whisky <i>Whiskey affogato</i>	€ 9,00
Fragole con gelato <i>Strawberries with ice cream</i>	€ 8,00
Frutti di Bosco con gelato <i>Wild berries with ice cream</i>	€ 8,50
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 6,00



BEVANDE | DRINKS

Acqua liscia/ gasata/ naturalizzata (1 litro) € 3,00
Still/sparkling/naturalised water (1 litre)

Bibita in lattina | *Canned drink* € 3,00
(Fanta, Coca Cola, Sprite, Peps, Aranciata, 7 Up)

Pepsi alla spina | *Pepsi on tap*

piccola | *small* € 3,00 media | *medium* € 4,50

Birra alla spina bionda DAB

piccola | *small* € 4,00 media | *medium* € 6,00

Birra alla spina rossa DORTMUND

piccola | *small* € 4,00 media | *medium* € 7,00

Vino sfuso della casa bianco / rosso | *White/Red House Bulk Wine*

1/4 litro € 3,50

1/2 litro € 6,00

1 litro € 12,00

In questo locale serviamo:

- acqua naturalizzata,
- acqua potabile trattata,
- acqua potabile trattata e gasata

In this place we serve:

- *naturalized water,*
- *treated drinking water,*
- *treated and sparkling drinking water*

CAFFETTERIA | CAFETERIA

Caffè | *Coffee* € 1,50

Caffè corretto | *Corrected coffee* € 2,00

Cappuccino/Marocchino € 2,00

Cioccolata | *Chocolate* € 4,00

The/Tisana | *Tea/Herbal tea* € 3,00

Grappe Invecchiate Speciali | *Special aged grappas* € 6,00

Amari | *Bitters* € 5,00

Whisky Nazionali/ Crema al Whisky | *National whiskies/Whisky cream* € 5,00

Whisky Esteri | *Foreign whiskies* € 6,00

Cognac € 6,00

Vodka/Mirto/Lmoncello € 4,00

Coperto | *cover charge* € 2,50



SPECIALITÀ IN BOTTIGLIA

SPECIAL BEERS IN BOTTLES

ST STEFANUS Grad. alc 4,8% - Bottiglia 0,75 l € 13,00

Birra bionda di origine belga prodotta in abbazia, complessa ed aromatica con tre lieviti diversi. Ad alta fermentazione, non è pastorizzata, presenta aromi fruttati ed agrumati.

Blonde beer of Belgian origin produced in an abbey, complex and aromatic with three different yeasts. Highly fermented, it is not pasteurized, it has fruity and citrus aromas.

NORBERTUS BIONDA Grad. alc 7,5% - Bottiglia 0,50 l € 8,00

Doppio malto bionda, importante nel corpo con persistenza di malto e una schiuma compatta. A bassa fermentazione.

Double malt blonde, important in body with malt persistence and a compact foam. Low fermentation.

NORBERTUS ROSSA Grad. alc 7,5% - Bottiglia 0,50 l € 8,00

Doppio malto rossa, nel rispetto della ricca tradizione tedesca. Birra dal corpo intenso, morbidamente tendente al malto, sapore intenso. A bassa fermentazione.

Double malt red, in keeping with the rich German tradition. Full-bodied beer, softly tending towards malt, intense flavor. Bottom-fermented.

NORBERTUS WEISS Grad. alc 5% - Bottiglia 0,50 l € 8,00

È una birra di frumento dal gusto pieno ed estremamente rinfrescante, non dolce. Ha un gustoso aroma di banana leggermente speziato ed un retrogusto morbido. Una "Hefeweizen" che rispetta la legge della purezza (Reinheitsgebot): contiene malto d'orzo (40%) e di frumento (60%), luppolo, lievito ed acqua, nient'altro.

It is a full-flavored and extremely refreshing wheat beer, not sweet. It has a tasty, slightly spicy banana aroma and a soft aftertaste. A "Hefeweizen" that respects the purity law (Reinheitsgebot): it contains barley malt (40%) and wheat malt (60%), hops, yeast and water, nothing else.

PILS URQUELL Grad. alc 4,4% - Bottiglia 0,33 l € 5,00

Birra dal colore brillante a bassa fermentazione famosa in tutto il mondo. Si coglie il gusto del malto, note di cereali e luppolo con un finale fresco e leggermente astringente.

A bright colored, bottom-fermented beer famous throughout the world. It has a malty flavor, notes of cereals and hops with a fresh and slightly astringent finish.

PERONI SENZA GLUTINE Grad. alc 4,7% - Bottiglia 0,33 l € 5,00

Birra lager dal colore giallo paglierino prodotta in Italia, a bassa fermentazione, adatta a chi è intollerante al glutine, con gusto moderatamente amaro equilibrato di luppolo e malto.

Straw yellow lager beer produced in Italy, low fermentation, suitable for those who are intolerant to gluten, with a moderately bitter taste balanced by hops and malt.

HEINEKEN ZERO Grad. alc 0% - Bottiglia 0,33 l € 5,00

Una birra dal gusto unico e distintivo, zero alcool e solo 69 cal. per ogni bottiglia. Dal gusto inconfondibile, bilanciato, che si fa apprezzare per le note fruttate e un corpo morbido e maltato.

A beer with a unique and distinctive taste, zero alcohol and only 69 cal. per bottle. With an unmistakable, balanced taste, appreciated for its fresh fruity notes and a soft and malty body.

I NOSTRI SERVIZI OUR SERVICES



AMPIA SALA PER LE TUE CERIMONIE E LE TUE FESTE *LARGE ROOM FOR YOUR CEREMONIES AND PARTIES*

La grande capienza delle nostre sale può essere la scelta ideale per l'organizzazione di banchetti celebrativi e lo svolgimento dei vostri eventi speciali.

Presso il nostro ristorante è possibile organizzare cene aziendali, feste di compleanno, ma anche semplici ritrovi in compagnia della famiglia o degli amici.

Siamo a disposizione per aiutarvi nella scelta del menù e dei piatti per voi e per i vostri ospiti !

The large capacity of our rooms can be the ideal choice for organizing celebratory banquets and holding your special events. At our restaurant you can organize business dinners, birthday parties, but also simple get-togethers with family or friends.

We are available to help you choose the menu and dishes for you and your guests!



I NOSTRI SERVIZI OUR SERVICES



SERATE A TEMA:

- ASADO ARGENTINO
- PAELLA VALENCIANA
- ANIMAZIONE DI TANGO E FLAMENGO

THEME EVENINGS:

- ASADO ARGENTINO
- PAELLA VALENCIANA
- TANGO AND FLAMENGO ANIMATION



AREA INTRATTENIMENTO PER BAMBINI

Un'area bimbi come soluzione ideale per regalare un pò di tranquillità a mamma e papà e divertimento ai più piccoli. Nello spazio giochi i bambini possono quindi divertirsi con le attrazioni dell'area mentre i genitori si godono serenamente il pranzo o la cena.

CHILDREN'S ENTERTAINMENT AREA

A children's area as an ideal solution to give a little peace to mom and dad and fun to the little ones. In the play area, children can therefore have fun with the attractions of the area while their parents peacefully enjoy lunch or dinner.





La Terrazza

INFO E PRENOTAZIONI

INFO AND RESERVATIONS

corso Re Arduino, 87
10086 Rivarolo Canavese (To)
Tel 0124 425140
cell 347 8442623 / 349 3552332
www.pizzeriaristorantelaterrazza.it
la.terrazza@live.it

ORARI

OPENING HOURS

Lunedì-Venerdì | *Monday-Friday*: 18.00-00:00
Sabato, Domenica e Festivi | *Saturday, Sunday and Holidays*:
12.00-15.00 / 18.00-01.00



Segui gli eventi | *Follow us:*

Ristorante Pizzeria "La Terrazza" da Hugo



[la_terrazza_rivarolo](https://www.instagram.com/la_terrazza_rivarolo)

