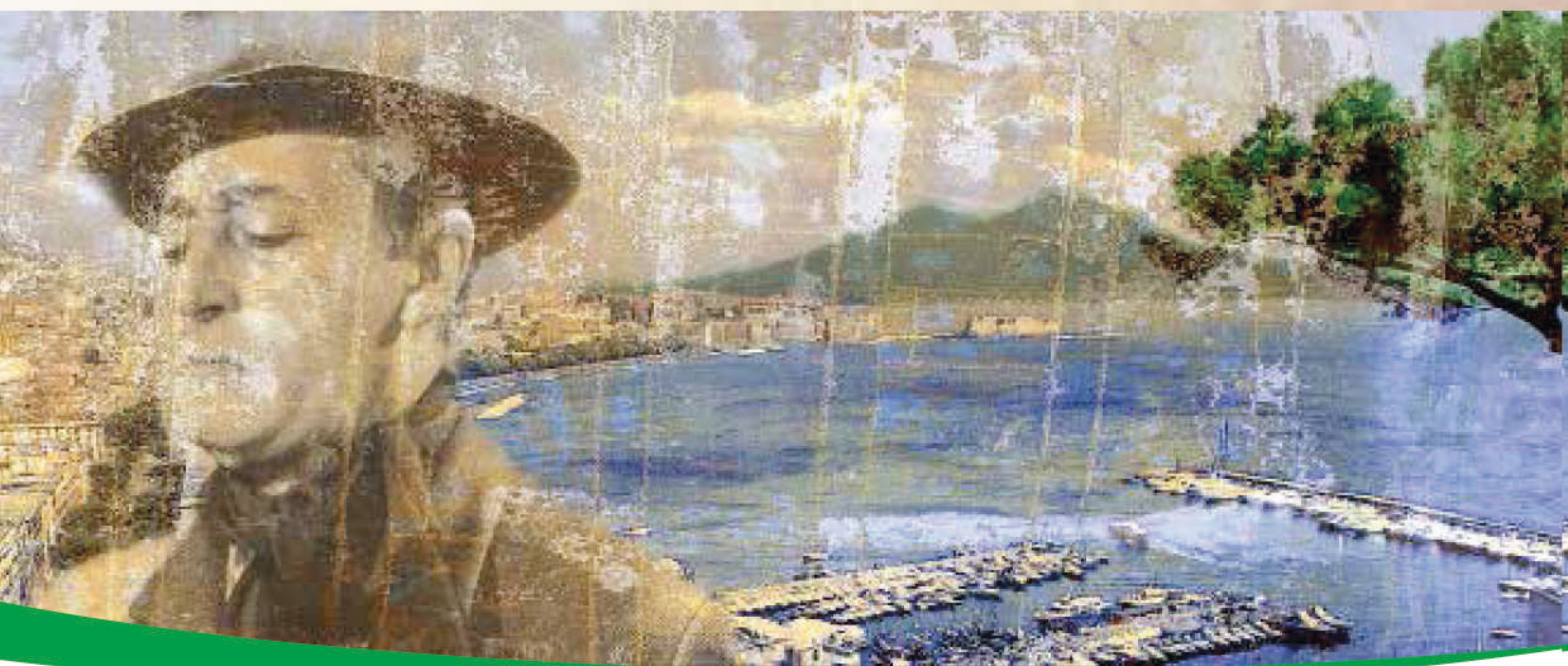




Pizzeria Napoletana



Grazie Assaje!

*Saperi e Sapori
Napoletani*

Una Storia di Famiglia dal 2004

La storia de La Terrazza nasce nel 2004 in un piccolo locale di Bettolino di Mediglia, da un'idea e da un progetto ambizioso condiviso da due fratelli e una sorella, che decidono di unire le proprie forze per realizzare un sogno: portare alle porte di Milano i sapori autentici della tradizione napoletana.

Ad abbracciare fin da subito questo progetto è anche l'intera famiglia, che con entusiasmo, sacrificio e passione contribuisce a far crescere quella che all'inizio era una piccola realtà.

Il locale nasce infatti come pizzeria d'asporto, diventando presto un punto di riferimento per chi cercava una pizza preparata con cura, nel rispetto della tradizione e con ingredienti scelti con attenzione.

Fin dai primi giorni però c'è una presenza fondamentale che contribuisce a dare identità al locale: la mamma, custode delle ricette di famiglia e dei sapori più autentici della cucina napoletana. Con pazienza e dedizione preparava ogni giorno a mano molte delle specialità che ancora oggi rappresentano la nostra tradizione.

I suoi crochè di patate, i famosi "panzarotti" come li chiamiamo a Napoli, insieme ai contorni preparati secondo le ricette di casa – friarielli, melanzane, scarola, peperoni alla napoletana, ecc. – portavano in tavola i profumi e i sapori autentici della cucina napoletana.

Con il passare del tempo sempre più persone hanno iniziato a scoprire questo piccolo locale di Bettolino. La qualità della pizza e l'atmosfera calda e familiare hanno fatto sì che sempre più clienti arrivassero da Milano e da tutto l'hinterland, trasformando quella piccola pizzeria in un vero punto di riferimento per chi cerca la tradizione napoletana.

Così, passo dopo passo, La Terrazza cresce.

Da semplice pizzeria d'asporto nascono i primi posti a sedere e negli anni il locale continua ad ampliarsi fino ad arrivare oggi a oltre 200 posti a sedere nella sede di Bettolino di Mediglia.

La pizza viene preparata seguendo la tradizione e il disciplinare della vera pizza napoletana, con impasti a lunga lievitazione, lavorazioni attente e ingredienti selezionati.

Nel 2010 arriva anche un importante riconoscimento: La Terrazza diventa Pizza DOC, con il numero 317 a Bettolino di Mediglia, certificazione che riconosce il rispetto della tradizione della vera pizza napoletana.

Ma La Terrazza non è solo pizzeria.

Nel tempo il locale è diventato anche cucina e trattoria napoletana, dove oltre a gustare sfizioserie napoletane è possibile assaporare piatti di pesce e specialità della tradizione partenopea.

Nel 2011 nasce anche la seconda sede di San Giuliano Milanese, che ottiene anch'essa la certificazione di Pizza Verace con il numero 649 continuando a portare avanti la stessa filosofia: qualità, tradizione e accoglienza.

Da sempre il nostro desiderio è uno solo: far sentire ogni cliente come a casa.

Perché per sentirsi a Napoli non bisogna per forza andare a Napoli: basta entrare a La Terrazza. E qui succede una cosa speciale: anche se arrivi da solo, difficilmente ti sentirai solo, perché l'atmosfera, il calore e l'ospitalità fanno sentire tutti parte della stessa tavola.

"La vera pizza non è solo un impasto che lievita, ma una tradizione che vive nelle persone che la preparano e in quelle che la condividono."

Benvenuti a *La Terrazza*

La **Pizzeria La Terrazza** è sempre alla ricerca di materie prime di alta qualità, soprattutto, ci sono due ingredienti principali ed esclusivi che sono l'Amore e la Passione per la Pizza.

IL NOSTRO IMPASTO



Acqua



Farina



Lievito



Sale



Tempo

Un pò di storia tanto per cominciare... “La Storia della Vera Pizza Napoletana”

La vera pizza napoletana nasce intorno al 1600 dall'innegabile ingegno culinario partenopeo, bisognoso di rendere più appetibile e saporita la tradizionale schiacciata di pane; all'inizio si trattava di pasta per pane cotta in forni a legna, condita con aglio, strutto e sale grosso, oppure, nella versione più ricca, con caciocavallo e basilico.

Anche se l'olio si sostituì allo strutto l'arrivo sulle tavole della pizza moderna avvenne alla scoperta del pomodoro importato dal Perù dai colonizzatori spagnoli.

Dovremmo però aspettare oltre la metà del 1800 per trovare la prima pizza “pomodoro e mozzarella”. Pur essendoci ormai svariate varietà di pizza, si ha l'approvazione ufficiale nel 1889, in occasione della visita a Napoli degli allora sovrani d'Italia Re Umberto I e la Regina Margherita. La storia ci racconta che **Raffaele Esposito**,

il miglior pizzaiolo dell'epoca, realizzò per i sovrani tre pizze: la pizza alla Mastunicòla (strutto, formaggio e basilico), la pizza alla Marinara (pomodoro, aglio, olio e origano) e la pizza pomodoro e mozzarella i cui colori richiama il tricolore italiano (Rosso, Bianco e Verde).

La sovrana apprezzò così tanto quest'ultima da voler ringraziare ed elogiare il pizzaiolo per iscritto.

Per tale motivo e per c o n t r a c c a m b i a r e Esposito diede il nome della Regina alla sua creazione culinaria, che da allora si chiama: “**Pizza Margherita**”.

Dopo il boom ottenuto a Napoli la vera pizza napoletana “espatria” per conquistare dapprima tutta l'Italia e poi il resto del mondo. Oggi che la pizza è così comune c'è un grande rischio! Quello di perdere la semplicità e la

genuinità di un prodotto così largamente diffuso.

Questo d'altronde è il segreto della pizza la qualità dei materiali usati unita alla maestria e abilità del pizzaiolo che ne fa un piatto eccezionale, gustoso e altamente digeribile.

A questo scopo l'Accademia della Vera Pizza Napoletana tutela la pizza originale, le sue regole antiche e la sua genuinità.

Questo a beneficio sia dei consumatori che possono consumare un prodotto autentico e certificato e sia per pizzaioli che possono far emergere chiaramente la

propria professionalità con un'associazione come l'Accademia della Vera Pizza Napoletana che dalla Campania opera in tutto il mondo per la tutela del prodotto italiano più consumato e conosciuto, la Pizza.

Le Tentazioni Napoletane

PER INIZIARE BENE - SPRITZ classico oppure....
SPRITZ ZERO Alcool LA TERRAZZA



6,00

LE NOSTRE MONTANARE

Montanara Classica (tre pezzi) 7,50

Pizzette fritte Napoletane condite con salsa di pomodoro, grana e basilico

Montanara Caprese (tre pezzi) 9,00

Pizzette fritte Napoletane condite con salsa di pomodoro, Mozzar. Meridionale, basilico

Montanara Quartieri Spagnoli (tre pezzi) 10,50

Pizzette fritte Napoletane con ricotta, mortadella e granella di Pistacchio

Montanara Caracciolo (tre pezzi) 10,50

1 Pezzo Classica, 1 Pezzo Caprese, 1 Pezzo Quartieri Spagnoli

LE CROCCHETTE ARTIGIANALI

Crocchette di Patate Napoletane (due pezzi) 7,50

con Mozzarella e Pepe

Crocchette LA TERRAZZA (due pezzi) 8,50

con Provola e Friarielli

Crocchette Capodimonte (due pezzi) per chi ama il piccante 8,50

con Anduja Calabrese e Provola

A'Vesuviana SFOGLIATELLA NAPOLETANA 5,50

Ripiena con provola, salsiccia e friarielli

Zeppole con Alghe di mare (Specialità Napoletana) 7,50

Arancino di Riso* 3,50

Fiori di Zucca in Pastella Ripieni (due pezzi)* 6,50

Patatine fritte* 4,50

Hot Dog con patatine fritte* 7,00

Wurstel ricoperto di pasta di pizza e fritto

Olive Ascolane (dieci pezzi)* 7,50

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili su richiesta presso il personale di sala.

La TERRAZZA NON EFFETTUA Ricevuta Fiscale ma Scontrino Fiscale (Fattura se richiesta in anticipo)

La TERRAZZA NON EFFETTUA conti separati

 **Piatto piccante**
* Prodotto surgelato

Coperto e Servizio 2,00

LE TENTAZIONI NAPOLETANE

Frittura La Terrazza

12,50

Crocchè di patate, frittatina di maccheroni, montanara, zeppole con alghe di mare

Panino Viennese

7,50

Panino fritto farcito con Wurstel e patatine

Frittura Mista*

9,00

Zeppole con Alghe (pasta cresciuta), Crocchettine, Arancino, Mozzarelline e Mozz. in carrozza

Na bella Bufala Campana da 250 gr

8,50

A' Frittatin e Maccarun Classica Napoletana

5,00

Palla di Maradona

15,50

Mozzarella di bufala da 250g frita in pasta di pizza con crudo e rucola



DISCO VOLANTE (consigliato per 4 persone)

50,00

Antipasto della Tradizione: selezione di fritti napoletani, polpette della nonna e fresca mozzarella di bufala campana

LE TENTAZIONI NAPOLETANE

Super Impepata di Cozze Napoletana con Tarallo Napoletano

15,50

Polpette al Ragù Napoletano con crostoni di pane

12,50

CASTEL DELL'OVO

13,00

Parmigiana di melanzane Napoletana

POLIPO ALLA LUCIANA *Buonissimo!*



16,00

Con pomodorini, olive e capperi (leggermente piccante) servito con crostini di pane

LE NUOVE TENTAZIONI DELLA TERRAZZA

'E Tre Frat' (2 Frat' e 'na Sor)

10,00

Tris di crocchè artigianali fatti a mano con tre ripieni diversi

Napul è (Pino Daniele)

30,00

Parmigiana, bufala fresca Campana, burrata, frittatina e zeppole con alghe di mare

Je so' pazzo

20,00

Crocchè, frittatina, montanara Caprese, fiori di zucca, mozzarella in carrozza

I Pagnottielli Napoletani

O PANUOZZO è considerato il fratello giovane della pizza, fatto della stessa pasta e cotto a legna. È più pratico da consumare come cibo da asporto o da strada e non ci sono limiti alla possibilità di farcitura.

PANOZZO 9,50

Prosciutto Cotto, Salsa Rosa, Mozzarella, Pomodorini

CAMPANIA 13,50

Provola, Mozzarella, Friarielli, Cicoli e Crocchè di patate

MASCALZONE LATINO 13,50

Scamorza, Mozz. Meridionale, Pancetta, Chiodini, Zucchine, Parmigiano, Pepe

MASCHIO ANGIOINO 12,50

Scamorza, Salsiccia, Scarola e Friarielli

O' MIRACLO DI SAN GENNARO 14,50

Parmigiana di melanzane Napoletana e provola fresca di Agerola

LETRE DOMENICHE DI NAPOLI 15,50

Polpette al ragù, carne al ragù, parmigiana di melanzane e provola fresca

FUNICULÌ FUNICULÀ 12,50

Scamorza, Crudo, Pomodorini, Rucola, Mozzarella Meridionale

GOLFO 11,50

Mozzarella, Salsiccia, Friarielli

IL RÈ DI NAPOLI 11,50

Scamorza, Salsiccia Napoletana, Melanzane a funghetto

PORCA VACCA 9,50

Formaggi Misti

CAFONE (panino) 10,00

Pancetta, Mozzarella, Salsa Cocktail

MASSIMO RANIERI 11,50

Salsa Tonnata, Tonno, Pomodorini, Bufala, Rucola e Mozzarella

MASANIELLO 11,50

Scamorza, Speck, Funghi, Salsa Rosa

PULCINELLA 11,00

Scamorza, Mozzarella, Melanzane, Scaglie di Grana

MARINAIO 11,50

Tonno, rucola, mozzarella meridionale, pomodorini

SORRENTO (panino) 9,00

Pomodorini freschi, mozzarella, basilico, olio e.v.o.,

O' SARRACINO 11,50

Salsa Rosa, Mozzarella, Salsiccia Napoletana e Patatine Fritte

NONNA PASQUALINA 14,50

Polpette al ragù, Friarielli con provola di Agerola fresca e una spruzzata di Parmigiano



ZINGARA ISCHITANA 11,50

Mozzarella, Crudo, Insalata, Maionese, Pomodorini

Le Nostre Pizze

Metà Pizza e Metà Calzone



LUNA ROSSA

15,00

*Sulla Pizza: Pomodoro, Mozzarella Meridionale, Basilico
Nel Calzone: Prosciutto Cotto, Mozzarella, Ricotta*

LA COPPA DELLA FORTUNA (a forma di mazzo di fiori)

16,00

*Sulla Pizza: Mozzarella, Rucola, Pomodorini
Nel Calzone: Prosciutto Cotto, Mozzarella, Funghi*

ANTONIO ANTONIO (figl m)

 16,00

*Sulla Pizza: Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Basilico
Nel Calzone: Mozzarella, Salsiccia, Peperoni*

STEFANO STEFANO (figl m)

 17,00

*Sulla Pizza: Metà con Pomodoro, Mozz. Meridionale, Tonno e Rucola
Sulla Pizza: Metà con Pomodoro, Mozz. Meridionale, Pomodorini, Basilico e Pepe
Nel Calzone: Provola, Salsiccia e Scarola Napoletana*

MAMMA MAMMA

17,00

*Sulla Pizza: Pomodoro, Mozzarella, Fontina e Pancetta, Basilico
Nel Calzone: Provola calda, Crudo, Rucola, Mozz. Meridionale, Pomodorini*

MASSIMO O'TERREMOTO

 17,50

*Sulla Pizza: Bomba Calabro Piccante, Salsiccia Napoletana, Mozzarella, Crocchè di Patate, Basilico
Nel Calzone: Ricotta, Mozzarella, Salame Napoli*

NINO D'ANGELO

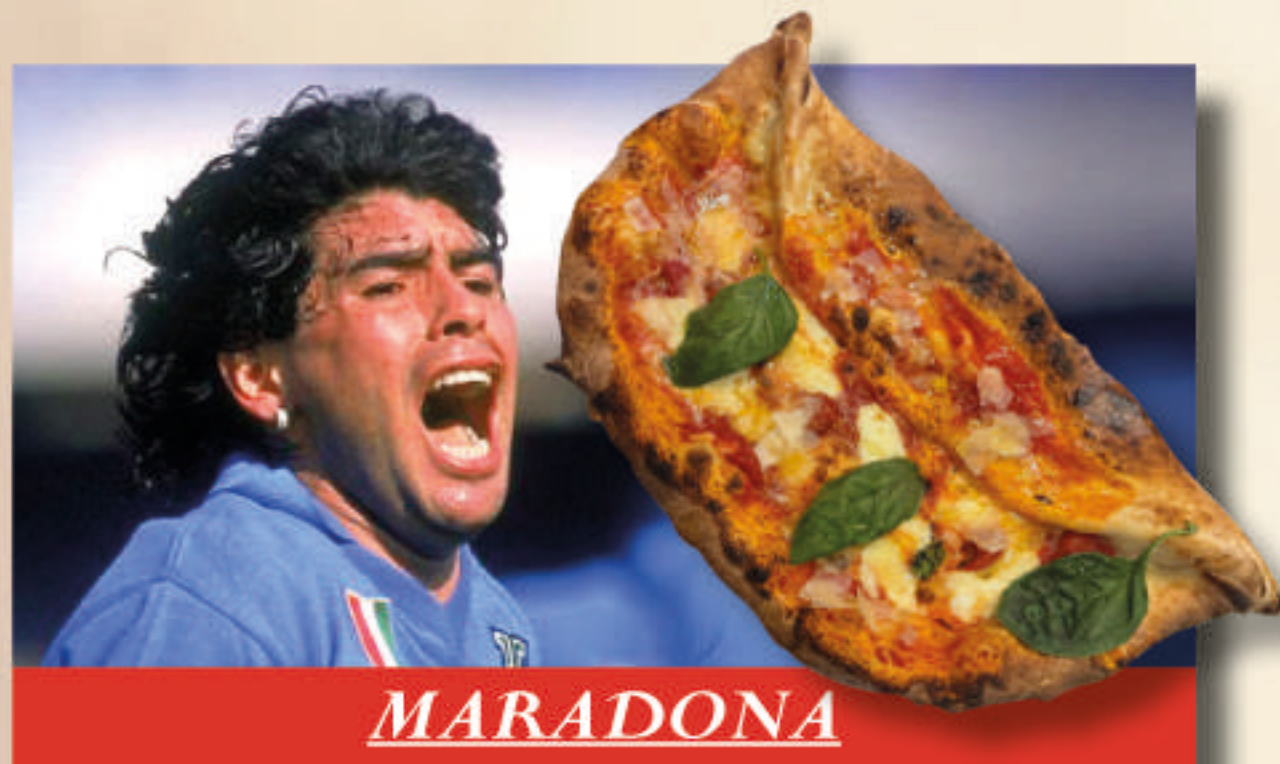
 19,00

*Sulla Pizza: Provola di Agerola fresca, Polipetti alla Luciana, Pepe, Grana, Basilico
Nel Calzone: Mozzarella, Melanzane a funghetto, Polpette al ragù Napoletano*

MARADONA (LA MANO DI DIOS)

17,50

*Sulla Pizza: Pomodoro allo scarpariello, provola fresca di Agerola, scaglie di Parmigiano, Basilico e Pepe
Nel Calzone: Mozzarella e Parmigiana di Melanzane Napoletana*



MARADONA



NINO D'ANGELO

Le Nostre Pizze

Metà Pizza e Metà Calzone



LINA LI (a forma di mazzo di fiori)

16,50

Sulla Pizza: Pomod., Mozz. Meridionale, Provola, Parmigiano, Pomodorini, Pepe e Basilico
Nel Calzone: Mozzarella, Pancetta, Porcini

FILUMENA MARTURANO (Titina De Filippo)

17,50

Centro Pizza: Mozzarella di bufala intera da 250 gr.
Intorno: Mozzarella, Crochè di patate, Salame Napoli, Parmigiano, Basilico

LAZZARELLA

 16,50

Sulla Pizza: Pomodoro, Scamorza, Prosc. Cotto, Pepe, Basilico
Nel Calzone: Mozzarella, Salsiccia, Friarielli

MARIO MEROLA

16,50

Sulla Pizza: Pomodoro, Scamorza, Olive, Pomodorini, Basilico
Nel Calzone: Ricotta, Mozzarella, Salame Napoli

ENZO VINCENZO (frat m)

 20,50

Doppia Pizza: Nel ripieno Mozzarella, Friarielli e Melanzane a funghetto
Sopra: Marinara con Bufala intera in centro

BUD SPENCER (a forma di mazzo di fiori)

 17,50

Nel Gambo: Mozzarella, Salsiccia e Friarielli
Sulla Pizza: Sugo al ragù Napoletano, Provola fresca di Agerola, Melanzane a Funghetto, Parmigiano, Basilico, Pepe

LUCIANO DE CRESCENZO Fantastica!

17,50

Sulla Pizza: Mozzarella, Burrata fresca, Mortadella IGP, Granella di Pistacchio
Nel Gambo: Mozzarella, Ricotta e Pepe



BUD SPENCER



LUCIANO DE CRESCENZO

Le Nostre Pizze

Metà Pizza e Metà Calzone



PASSIONE DI EDUARDO DE FILIPPO

 17,50

Sulla Pizza: Provola di Agerola fresca con Pomodorini del Piennolo rossi e gialli, olio e.v.o., parmigiano, basilico

Nel Calzone: Mozzarella, Salsiccia e Friarielli

A' ZIA NINARELLA (a forma di mazzo di fiori)

 17,50

Sulla Pizza: Crema di Friarielli, Provola, Crochè di Patate, Pancetta

Nel Gambo: Mozzarella, Brie, Prosciutto Cotto

PAPA FRANCESCO

18,50

Sulla Pizza: Marinara con Bufala a freddo

Al centro calzone farcito con Mozzarella, Fontina, Pancetta e Zucchine

LA VERACE

17,50

Sulla Pizza: Crema di Pistacchio, Provola di Agerola fresca, Mortadella con Pistacchio, Grana e Basilico

Nel Calzone: Ricotta, Mozzarella, Provola, Ciccio e Pepe

LA FRANCESCA (a forma di mazzo di fiori) (n potm)

17,50

Sulla Pizza: Provola, Pancetta, Funghi Chiodini e Bordo Mozzarella

Nel Calzone: Mozzarella, Crudo, Rucola, Pomodorini, Mozzarella di Bufala

VINCENZO SALEMME *Straordinaria!*

18,50

Sulla Pizza: Crema di Zucca, Provola di Agerola, Pomodorini gialli del Vesuvio, Grana, Basilico, Olio e.v.o.

Nel Calzone: Mozzarella e poi a freddo, Bresaola, Rucola e scaglie, Olio e.v.o.

AURELIO FIERRO *Buonissima!*

17,50

Al Centro della Pizza: Bufala intera ricoperta dalla pizza

Intorno alla Bufala: Pomodoro, Provola di Agerola Fresca, Pancetta, Basilico e Grana



VINCENZO SALEMME



AURELIO FIERRO

Le Nostre Pizze

Con il cornicione ripieno



RENATO CAROSONE

16,00

*Sulla Pizza: Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Napoletana, Melanzane a funghetto
Nel Cornicione: Prosciutto e Mozzarella*

A MALAFEMMENA

 16,00

*Sulla Pizza: Pomodoro, Mozzarella Meridionale, Peperoni, Olive
Nel Cornicione: Salame piccante e Mozzarella*

MASSIMO TROISI

16,00

*Sulla Pizza: Pomodorini, Olio, Pepe, Grana, Basilico, Provola
Nel Calzone: Salame Napoli e Mozzarella*

O'SOLE MIO

17,50

*Sulla Pizza: Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Napoletana, Melanzane, Prosciutto e Grana
Nel Cornicione: Ricotta, Mozzarella e Pepe*

DANIELE

 17,50

*Sulla Pizza: Mozzarella Meridionale, Prosciutto e Crocchè Napoletane
Nel Cornicione: Provola, metà Scarola e metà Friarielli*

MARTY MARTY (figli m) *La pizza più buona che c'è!*

 18,50

*Sulla Pizza: Provola, Salsiccia e Friarielli
Nel Cornicione: Provola calda, Crudo, Rucola, Pomodorini e Mozzarella Meridionale*

GIGI D'ALESSIO

16,00

*Sulla Pizza: Pomodoro, Mozzarella, Provola e Tarallo Napoletano sbriciolato, Basilico e Olio e.v.o.
Nel Cornicione: Mozzarella e Salsiccia Napoletana*

SAL DA VINCI

20,00

*Sulla Pizza: Ragù alla Genovese con Carne (Piatto tipico Napoletano) Provola e Burrata fresca
Nel Cornicione: Mozzarella*



GIGI D'ALESSIO



SAL DA VINCI

Le Nostre Pizze

Con il cornicione ripieno



SPACCANAPOLI

 17,50

Sulla Pizza: Mozzarella, Provola, Salsiccia, Friggiteli, Parmigiano
Nel Cornicione: Mozzarella e Friarielli

A' NENNELLA

17,50

Sulla Pizza: Mozzarella, Provola, Prosciutto cotto, Fiori di zucca, Parmigiano, Basilico
Nel Cornicione: Provola e Pancetta

TARANTELLA

 17,50

Sulla Pizza: Mozzarella, Salsiccia Napoli, Pomodorini, Melanzane a funghetto, Basilico, Olio
Nel Cornicione: Provola e Friarielli

GABRIEL (o Chiatt)

 19,00

Sulla Pizza: Provola, Melanzane a funghetto, Polpette al ragù Napoletano, Grana e Basilico
Nel Cornicione: crema di Friarielli, Provola e Salsiccia

ANNA (si torna indietro nel tempo!)

19,00

Sulla Pizza: Pomodoro all'ombra, Provola di Agerola, Parmigiana di Melanzane Napoletana, Basilico
Nel Cornicione: Mozzarella

O'MERICANO

 17,50

Sulla Pizza: Mozzarella, Salsiccia Napoletana, Friarielli
Nel Cornicione: Provola e Scarola

GIGI FINIZIO

17,50

Sulla Pizza: Provola, Salame Napoli, Crochè, Pepe, Basilico
Nel Cornicione: crema di Zucca e Provola

NINO TARANTO

16,50

Sulla Pizza: Pomodoro, Mozzarella Meridionale, Parmigiano, Pomodorini, Basilico, Pepe, Olio
Nel Cornicione: Provola e Pancetta



NINO TARANTO



GIGI FINIZIO

I Calzoni fritti



CLASSICO

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto

10,50

NAPOLETANO

Ricotta, Mozzarella, Pomodoro, Ciccio, Pepe

12,50

CHE BELLA VITA CHE FAI



13,50

Scamorza, Salsiccia, Scarola e Friarielli

O'TOTORE (n'potm)

10,50

Provola, Mozzarella, Salsiccia, Pomodoro, Pepe, Basilico

I Calzoni al forno

NORMALE

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto

10,00

AL PROSCIUTTO

Ricotta, Mozzarella, Prosciutto cotto, Pomodoro

11,00

AL SALAME

Ricotta, Mozzarella, Salame Napoli, Pomodoro

11,00

FARCITO

Ricotta, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi, Pomodoro

12,00

SOMBRERO

Mozzarella, Pomodoro, Peperoni, Salsiccia Napoletana

10,50

TOTÒ E PEPPINO

Doppio calzone con due gusti diversi

14,50

O'SCUGNIZZO *Buonissimo!*

15,50

Calzone cotto al forno, con Mozzarella, successivamente aperto e farcito a freddo con Prosciutto crudo, Mozzarella Meridionale, Rucola, Pomodorini

Le Pizze preferite dai Bambini

FEDERICO

Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte

9,00

TOTÒ SAPORE

Pomodoro, Mozzarella Meridionale, Prosciutto cotto, Patatine fritte

10,00

DIEGO

Pomodoro, Mozzarella Meridionale, Olive, Wurstel, Patatine fritte

10,50

GIADA

Pomodoro, Mozzarella, Patatine fritte

8,50

Le Nostre Pizze Speciali

REGINELLA

9,50

Pomodoro, Mozzarella Meridionale, Basilico

CARRETTIERA

 12,00

Mozzarella, Friarielli (cime di rapa), Salsiccia Napoletana

PARMIGIANA

10,50

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane a funghetto, Grana

MESSICANA

11,50

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Napoletana, Peperoni

SCIUÈ SCIUÈ

13,50

Pomodoro, Mozzarella Meridionale, Prosciutto cotto, Ricotta, Melanzane a funghetto, Pepe

POMPEI

13,50

Pomodoro, Mozzarella Meridionale, Ricotta, Melanzane a funghetto, Salame Napoli

PRIMAVERA

13,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo, Rucola, Pomodorini, Scaglie di Grana

LA TERRAZZA *Fantastica!*

14,50

Pizza suddivisa dal pizzaiolo in 4 gusti diversi

O'SPETTACOLO *Gourmet*

14,00

Crema di Zucca, Provola di Agerola fresca, Melanzane a funghetto, Salsiccia Napoletana e scaglie di grana

DONNA SOFÌ

12,50

Pomodoro, Mozzarella Meridionale, ½ farcita con funghi porcini e crudo ½ farcita con speck e rucola

LA PARTENOPEA

12,50

Pomodoro, Mozzarella Meridionale, Tonno, Pomodorini, Rucola, Scaglie di Grana

O'CAPPIELL DEL PRETE

16,50

Sulla Pizza: Mozzarella Meridionale, Pomodorini, Rucola

Al centro: calzone farcito con Prosciutto e Mozzarella

O'VESUVIO (Doppia Pizza)

19,50

All'interno: Pomodoro, Mozzarella, Ricotta, Prosciutto cotto

Ricoperta: da una seconda Pizza con Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini, Basilico

AI FRUTTI DI MARE

12,50

Base Margherita o Marinara (scelta del cliente)

REGINA NAPOLI

12,50

Pomodoro all'ombra, Mozzarella Meridionale, Provola di Agerola, Pomodorini, Parmigiano, Pepe, Olio Evo e tanto Basilico

Le Nostre Pizze Classiche

MARINARA 5,50

Pomodoro, Origano, Aglio, Basilico, Olio

MARGHERITA 7,00

Pomodoro, Mozzarella, Basilico

NAPOLI 8,50

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano

PUGLIESE 8,50

Pomodoro, Mozzarella, Cipolla

PROSCIUTTO 8,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto

LASAGNA 8,50

Pomodoro, Mozzarella, Ricotta

CHAMPIGNON 8,50

Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon

WURSTEL 8,50

Pomodoro, Mozzarella, Wurstel

RUCOLA 8,50

Pomodoro, Mozzarella, Rucola

CALABRESE  8,50

Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante

CARCIOFINI 8,50

Pomodoro, Mozzarella, Carciofini

ZOLA (bianca) 8,50

Mozzarella, Zola

4 FORMAGGI (bianca) 9,50

Formaggi misti

SICILIANA 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe, Origano, Olive

MARGELLINA 10,50

Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Mais, Panna

POSILLIPO 10,50

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Napoletana, Basilico

CHICONE 13,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Melanzane a funghetto, Salsiccia Napoletana, Parmigiano

TUTTE LE PIZZE SI POSSONO AVERE CON CORNICIONE RIPIENO O BUFALA
FRESCA CAMPANA DA 125G O BURRATINA

Le Nostre Pizze Classiche

BISMARCK	10,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Uovo</i>	
TONNO E CIPOLLA	9,50
<i>Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla</i>	
SPECK	9,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Speck</i>	
AL CRUDO	9,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo</i>	
PEPERONI	9,50
<i>Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Olive</i>	
4 STAGIONI	11,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Carciofi, Prosciutto cotto, Salame Napoli</i>	
CAPRICCIOSA	11,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Carciofi, Acciughe, Origano, Capperi, Olive</i>	
GUSTOSA	11,50
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Fontina, Piselli</i>	
BOSCAIOLA	8,50
<i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi chiodini</i>	
PORCINI	10,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi porcini</i>	
VEGETARIANA	11,50
<i>Pomodoro, Mozzarella, Verdure miste saltate in padella</i>	
CAFONA	10,00
<i>Pomodoro, Scamorza, Pancetta</i>	
FANTASIA DI FUNGHI	11,50
<i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi porcini, chiodini, Champignon</i>	
POSITANO	12,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo, Rucola, Gamberetti</i>	
MANU MANU	12,50
<i>½ Mozzarella, Fontina, Zucchine</i>	
<i>½ Pomodoro, Mozzarella Meridionale, Pomodorini, Pepe, Grana, Basilico</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	10,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi, Basilico</i>	
VALTELLINESE	10,50
<i>Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Napoletana, Funghi Champignon</i>	

TUTTE LE PIZZE SI POSSONO AVERE CON CORNICIONE RIPIENO O BUFALA
FRESCA CAMPANA DA 125G O BURRATINA

Le Nostre Focacce

TINA PICA 11,00

Pomodorini, Prosciutto crudo, Rucola, Mozz. Merid., Basilico

BUONGUSTAIA 9,50

Prosciutto crudo, Rucola, Scaglie di Grana

CONTADINA 8,50

Prosciutto crudo, Pomodorini freschi, Olio, Origano

DELIZIOSA 9,00

Speck, Scamorza, Rucola

FRESCA FRESCA 10,00

(Scamorza e Peperoni), Mozzarella Meridionale, Rucola a freddo

A' CIACIONA  12,50

Bordo ripieno di Mozzarella (sulla Focaccia Scarola e Friarielli saltati alla Napoletana)

BUFARELLA CAMPANA *Eccellenza Campana* 14,50

Mozzarella intera da 250 gr. di Bufala Campana e Prosciutto crudo, Pomodorini, Rucola e Focaccina calda

Le Pizze Bianche (senza sugo)

ISCHIA 10,00

Provola, Pomodorini, Basilico

CAPRI 10,00

Mozzarella meridionale, Pomodorini, Basilico

PROCIDA 11,50

Provola, Pomodorini, Rucola, Grana

AMALFI 11,50

Mozzarella, Pomodorini, Gamberetti, Rucola

SORRENTO 10,50

Pomodorini, Mozzarella, Tonno

VITTORIO DE SICA 12,50

Provola, Pancetta, Crocchè napoletane

MARÌ MARÌ  10,50

Mozzarella, Melanzane, Salame piccante

TEATRO SAN CARLO 16,00

Provola d'Agerola, Pomodorini secchi, Salsiccia Napoletana, Burrata fresca e Basilico

PIAZZA MERCATO 16,00

Provola fresca d'Agerola, Fiori di Zucca, Pancetta arrotolata, Burrata fresca, Basilico

Le Nostre Bruschettone

CLASSICA (con pasta di Pizza)

8,00

Pomodorini, Aglio, Origano

CAPRESE (con pasta di Pizza)

9,00

Pomodorini, Mozzarella Meridionale, Basilico, Origano

Le Nostre Insalate

Le nostre insalate servite con focaccina calda e possono essere modificate

LA NATURALE

12,00

Prosciutto cotto, Mais, Gamberetti, Rucola, Pomodorini

LA PREMIATA

13,50

Lattuga, Mozzarella Meridionale, Tonno, Gamberetti, Olive Nere, Acciughe, Rucola, Pomodorini

LA TRADIZIONALE

13,00

Prosciutto cotto, Lattuga, Olive, Acciughe, Rucola, Scaglie di Grana, Pomodorini

LA MEDITERRANEA

14,50

Prosciutto cotto, Lattuga, Mozzarella, Meridionale, Olive, Tonno, Gamberetti, Rucola, Pomodorini

LA SCOGLIERA E MAR

16,50

Insalata Iceberg, Polipo, Calamari, Gamberetti

I Nostri contorni Napoletani saltati in padella

FRIARIELLI

 5,50

SCAROLA

 5,50

MELANZANE A FUNGHETTO

5,50

PEPERONI AL SALTO

5,50

"Sono un uomo di mondo:
ho fatto tre anni
di militare a Cuneo."



Le Bibite

BIRRA ALLA SPINA

Birra alla spina piccola Bionda	3,50
Birra alla spina media Bionda	5,50

PANASCÈ

Birra e Sprite (piccola)	4,50
Birra e Sprite (media)	6,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

Bottiglia Messina cl.33	4,50
Bottiglia Ichnusa cl.33	4,50
Bottiglia Birra Rossa gran riserva cl 0,50	6,00
Bottiglia Super Tennent's	6,00
Bottiglia cl 0.33 <i>Analcolica</i>	4,50
Bottiglia GRAN RISERVA PERONI WEISS, PAULANER	6,00
Bottiglia cl 0.33 <i>Senza Glutine</i>	4,50

ACQUA

Naturale o Frizzante (cl 50)	2,00
------------------------------	------

BIBITE IN LATTINA

Coca-Cola, Fanta, Sprite	3,00
The alla Pesca o Limone - Chinotto	3,00

Amari, Liquori e Caffè

Limoncello, Amari, Liquori, Vodka, Sambuca (Nazionali)	4,50
Grappa	4,50
Grappa Barricata	5,50
Whisky	6,50
Amari Riserva: Jefferson, Capo Piccante, Opal Nera (Sambuca e Anice)	6,50
Caffè	2,00
Decaffeinato / Orzo	2,50
Crema di Liquori Babà, Melone, Nocciola, Pistacchio, Nutella, Mandarino <i>Artigianali</i>	5,50
Caffè Corretto	3,00
Ginseng	3,00

Il Vero Giro Pizza de La Terrazza



Tutti i giorni (no sabato e festivi) ti sfidiamo
con il nostro **Giro Pizza!**

paghi solo **€13.00*** e mangi quante pizze vuoi!!!

Se batti il record di **14** pizze il dolce te l'offriamo Noi!!!

Per fare il Giro Pizza bisogna essere almeno 4 persone

**escluso bibite e coperto*

Per ogni tipo di evento
Contattaci per definire un menù
su misura per te!

da Lunedì a Domenica

Mozzarella NO lattosio Aggiunta di €2,00



Pizza con Farina integrale € 3.00



Pizza senza glutine € 4,00



Base confezionata che viene cotta nello stesso forno,
in una teglia a parte

Semplicemente...

“parole antiche napoletane”

O' CRIATUR = Bambino / **A' GUANTIER** = Vassoio / **A' NZVAT** = Sporco di grasso / **A' PUTECA** = Negozio
O' TIRABISCIO = Cavatappi / **PIRT** = Scoreggiare / **A' CULUNETT** = Comodino / **O' VACILL** = Bacinella
A' MBCHER = Una che si fa i fatti degli altri / **O' CUPPINO** = Mestolo / **A' CAIOL** = Gabbia per uccelli
A' SAITELLA = Tombino / **A' VALANZ** = Bilancia / **N'ZURAT** = Sposato / **O' CARUSIELLO** = Salvadanaio
TAVUT = Tomba / **SCUORN** = Vergogna / **O' SANZARO** = Quello che vende case / **A' CERAS** = Ciliegia
VAMMANA = Ostetrica in casa / **O' RAMMAR** = Venditore di biancheria a rate / **PUTRUSIN** = Prezzemolo
O' SCIURILL = Fiore di zucca / **A' RATA CAS** = Grattugia da formaggio / **O' SCARTLLAT** = Gobbo
O' CHIATTILL = Pulce (indica un tirchio o chi si gratta sempre) / **O' BUCCACCIO** = Barattolo di vetro
A' CUMMAR = Madrina, testimone di nozze o amante / **O' MANDSIN** = Grembiule che si usa per cucinare
O' VURDUMAR = Fruttivendolo / **A' FLIN** = Ragnatela / **O' TRATUR** = Cassetto / **O' PURTUALL** = arancia
A' TIAN o **CACCAVELL** = Pentola / **A' CURRÈ** = Cintura / **O' CHIANCHIER** = Macellaio / **A' ZOCCL** = Topo
O' SARVIET = Tovagliolo / **E' RIGGIOLE** = Piastrelle / **O' CUZZUTIELL** = Fine del pane / **A' REN** = Sabbia
A' TIELL = Padella / **E' VERMICIELL** = Spaghetti / **A' GIARR** = Brocca del vino / **A' PERZC** = Percoca
E' CUCUZIELL = Zucchine / **A' VREZOLA** = Persona cafona / **O' PANZAROTT** = Croché di patate
O' CERASIELL = Peperoncino / **A' MSAL** = Tovaglia da tavolo per mangiare / **O' PANARO** = Secchio che si abbassa con la corda dal balcone / **A' MAPPINA** = Straccio per pulire a terra (indica anche una persona che si comporta male) / **O' NIPL** = Palline che si formano sulle magliette di lana / **A' CUCCHIARELL** = Mestolo di legno (veniva anche usato dai bambini quando i genitori li picchiavano) / **MENT O MIERC STUDIA O' MALAT MOR** = Mentre il medico studia il malato muore / **È FERNUTA A ZEZZENELLA** = Finita la pacchia
A CARN A SOTT E MACCARUN COP = (modo di dire quando una cosa è andata al contrario)
DICETTE O PAPPICE A NOC, RAMM' O TIEMP' CA TE SPERTOSE = Disse il verme alla noce, dammi il tempo ma alla fine ti mangio / **NA VOT È PREN NA VOT ALLATT E NA POZZ MAI VATTR** = Una volta è incinta una volta allatta e non la posso mai picchiare / **'A MEGLIO PAROLA È CHELLA CA NUN SE DICE** = La migliore parola è quella che non si dice / **'O PESCE FETE D' 'A CAPA** = Il pesce puzza dalla testa
E SOLDE FANNO VENÌ 'A VISTA 'E CECATE = I soldi fanno tornare la vista ai ciechi
NTIEMPO 'E TEMPESTA OGNI PERTUSO È PUORTE = In tempo di bufera ogni pertuso è un porto
O' SPARAGNO NON È MAI GUADAGNO = Il risparmio non è mai un guadagno
OGNI BELLA SCARPA CU' TIEMPO ADDIVENTA SCARPONE = Ogni bella scarpa col tempo diventa uno scarpone (cioè anche le cose belle peggiorano col tempo) / **UN N'CUOLL A NAT** = Assemblamento
CAS E PUTECA = Smart Working / **NUM ME SENT NIENT** = Asintomatica / **O BILLOC L'ACQUA** = Picco
FATT A LÀ = Distanziamento sociale / **STATT A' CASA** = Isolamento domiciliare
ME MANC O' CIATT = Dispnea / **N'ZERR TUTT 'E COSE** = Lockdown



*Napoli mia
noi pensiamo sempre a te*



La Ferrazza®

Pizzeria Napoletana

via orione,2 - Bettolino di Mediglia - MI
tel. 02 90605297 - www.pizzalaterazza.eu

via Tolstoj,79 - San Giuliano Milanese - MI
tel. 02 98249383 - www.pizzalaterazza.eu

'A livella

Originale in dialetto napoletano

Ogn'anno, il due novembre, c'è l'usanza per i defunti andare al Cimitero. Ognuno l'adda fà chesta crianza; ognuno adda tené chistu penziero.

Ogn'anno, puntualmente, in questo giorno, di questa triste e mesta ricorrenza, anch'io ci vado, e con dei fiori adorno il loculo marmoreo 'e zi' Vicenza.

St'anno m'è capitato 'navventura... dopo di aver compiuto il triste omaggio (Madonna!) si ce penzo, che paura! ma po' facette un'anema e curaggio.

'O fatto è chisto, statemi a sentire: s'avvicinava l'ora d'à chiusura: io, tomo tomo, stavo per uscire buttando un occhio a qualche sepoltura.

"Qui dorme in pace il nobile marchese signore di Rovigo e di Belluno ardimentoso eroe di mille imprese morto l'11 maggio del '31".

'O stemma cu 'a curona 'ncoppa a tutto...
...sotto 'na croce fatta 'e lampadine; tre mazze 'e rose cu 'na lista 'e lutto: cannele, cannelotte e sei lumine.

Proprio azzeccata 'a tomba 'e 'stu signore nce stava 'n 'ata tomba piccerella, abbandunata, senza manco un fiore; pe' segno, sulamente 'na crucella.

E ncoppa 'a croce appena se liggeva: "Esposito Gennaro - netturbino": guardannola, che ppena me faceva stu muorto senza manco nu lumino!

Questa è la vita! 'ncapo a me pensavo... chi ha avuto tanto e chi nun ave niente!
Stu povero maronna s'aspettava ca pur all'atu munno era pezzente?

Mentre fantasticavo 'stu penziero, s'era ggì fatta quase mezanotte, e i 'rimanette 'nchiuso priggioniero, muorto 'e paura... nnanze 'e cannelotte.

Tutto a 'nu tratto, che veco 'a luntano? Ddoje ombre avvicinarsi 'a parte mia...

Penzaje: stu fatto a me mme pare strano...

Stongo scetato... dormo, o è fantasia? Ate che fantasia; era 'o Marchese: c'ò tubbo, 'a caramella e c'ò pastrano; chill'ato apriesso a isso un brutto arnese; tutto fetente e cu 'na scopa mmano.

E chillo certamente è don Gennaro... 'omuorto pueriello... 'o scupatore. 'Int 'a stu fatto i' nun ce veco chiaro: so' muorte e se ritirano a chest'ora?

Putevano sta' 'a me quase 'nu palmo, quanno 'o Marchese se fermaje 'e botto, s'avota e tomo tomo... calmo calmo, dicette a don Gennaro: "Giovanotto!

Da Voi vorrei saper, vile carogna, con quale ardire e come avete osato di farvi seppellir, per mia vergogna, accanto a me che sono blasonato!

La casta è casta e va, sì, rispettata, ma Voi perdeste il senso e la misura; la Vostra salma andava, sì, inumata; ma seppellita nella spazzatura!

Ancora oltre sopportar non posso la Vostra vicinanza puzzolente, fa d'uopo, quindi, che cerciate un fosso tra i vostri pari, tra la vostra gente".

"Signor Marchese, nun è colpa mia, i'nun v'avesse fatto chistu tuorto; mia moglie è stata a ffa' sta fesseria, i' che putevo fa' si ero muorto?

Si fosse vivo ve farrei cuntento, pigliasse 'a casciulella cu 'e quatt'osse e proprio mo, obbj... 'nd'a stu mumento mme ne trasesse dinto a n'ata fossa".

"E cosa aspetti, oh turpe malcreato, che l'ira mia raggiunga l'eccedenza? Se io non fossi stato un titolato avrei già dato piglio alla violenza!"

"Famme vedé... piglia 'sta violenza... 'A verità, Marché, mme so' scucciato 'e te senti; e si perdo 'a pacienza,

mme scordo ca so' muorto e so mazzate!...

Ma chi te cride d'essere... nu ddio? Ccà dinto, 'o vvuo capi, ca simmo eguale?...

...Muorto si' tu e muorto so' pur'io; ognuno comme a 'na'ato è tale e quale".

"Lurido porco!... Come ti permetti paragonarti a me ch'ebbi natali illustri, nobilissimi e perfetti, da fare invidia a Principi Reali?"

"Tu qua' Natale... Pasca e Ppifania!!! T'o vvuo' mettere 'ncapo... 'int'a cervella che staje malato ancora È fantasia?... 'A morte 'o ssaje ched'e?... è una livella.

'Nu rre, 'nu magistrato, 'nu grand'ommo, trasenno stu canciello ha fatt'ò punto c'ha perzo tutto, 'a vita e pure 'o nomme: tu nu t'hè fatto ancora chistu cunto?

Perciò, stamme a ssenti... nun fa' 'o restivo, suppuorteme vicino - che te 'mporta?

Sti ppagliacciate 'e ffanno sulo 'e vive: nuje simmo serie... appartenimmo â morte!"



'A livell

Traduzione in italiano

Ogni anno, il due novembre, c'è l'usanza per i defunti andare al Cimitero. Ognuno deve fare questa gentilezza; ognuno deve avere questo pensiero.

Ogni anno, puntualmente, in questo giorno, di questa triste e mesta ricorrenza, anch'io ci vado, e con dei fiori adorno il loculo marmoreo di zia Vincenza.

Quest'anno m'è capitata un'avventura... dopo aver compiuto il triste omaggio (Madonna!) se ci penso, che paura! ma poi mi diedi anima e coraggio.

Il fatto è questo, statemi a sentire: si avvicinava l'ora di chiusura: io, piano piano, stavo per uscire buttando un occhio a qualche sepoltura.

"Qui dorme in pace il nobile marchese signore di Rovigo e di Belluno ardimentoso eroe di mille imprese morto l'11 maggio del '31".

Lo stemma con la corona sopra a tutto ...

...sotto una croce fatta di lampadine;
tre mazzi di rose con una lista di lutto:
candele, candelotte e sei lumini.

Proprio accanto alla tomba di questo signore c'era un'altra tomba piccolina, abbandonata, senza nemmeno un fiore; per segno, solamente una piccola croce.

E sopra la croce appena si leggeva:

"Esposito Gennaro - netturbino":
guardandola, che pena mi faceva questo morto senza neanche un lumino!

Questa è la vita! tra me e me pensavo...

chi ha avuto tanto e chi non ha niente! Questo pover'uomo s'aspettava che anche all'altro mondo era pezzente?

Mentre rimuginavo questo pensiero, s'era già fatta quasi mezzanotte, e rimasi chiuso prigioniero, morto di paura... davanti alle candele.

Tutto a un tratto, che vedo da lontano? Due ombre avvicinarsi dalla mia parte...

Pensai: questo fatto a me mi pare strano... Sono sveglio...dormo, o è fantasia?

Altro che fantasia! Era il Marchese: con la tuba, la caramella e il pastrano; quell'altro dietro a lui un brutto arnese; tutto fetente e con una scopa in mano.

E quello certamente è don Gennaro... il morto poverello... il netturbino. In questo fatto non ci vedo chiaro: sono morti e si ritirano a quest'ora?

Potevano starmi quasi a un palmo, quando il Marchese si fermò di botto, si gira e piano piano... calmo calmo, disse a don Gennaro: "Giovanotto!

Da Voi vorrei saper, vile carogna, con quale ardire e come avete osato di farvi seppellir, per mia vergogna, accanto a me che sono blasonato!

La casta è casta e va, sì, rispettata, ma Voi perdeste il senso e la misura; la Vostra salma andava, sì, inumata; ma seppellita nella spazzatura!

Ancora oltre sopportar non posso la Vostra vicinanza puzzolente, fa d'uopo, quindi, che cerchiate un fosso tra i vostri pari, tra la vostra gente".

"Signor Marchese, non è colpa mia, io non vi avrei fatto questo torto; mia moglie è stata a fare questa fesseria, io che potevo fare se ero morto?

Se fossi vivo vi farei contento, prenderei la cassa con dentro le

quattr'ossa e proprio adesso, in questo stesso istante entrerei dentro a un'altra fossa".

"E cosa aspetti, oh turpe malcreato, che l'ira mia raggiunga l'eccedenza? Se io non fossi stato un titolato avrei già dato piglio alla violenza!"

"Fammi vedere! prendi 'sta violenza... La verità, Marchese, mi sono stufato di ascoltarti; e se perdo la pazienza, mi dimentico che son morto e son mazzate!

Ma chi ti credi d'essere...un dio? Qua dentro, vuoi capirlo che siamo uguali?...
...Morto sei tu, e morto son pure io; ognuno come a un altro è tale e quale".

"Lurido porco!... Come ti permetti paragonarti a me ch'ebbi natali illustri, nobilissimi e perfetti, da fare invidia a Principi Reali?"

"Ma quale Natale, Pasqua e Epifania!!! Te lo vuoi ficcare in testa... nel cervello che sei ancora malato di fantasia?... La morte sai cos'è?... è una livella.

Un re, un magistrato, un grand'uomo, passando questo cancello, ha fatto il punto che ha perso tutto, la vita e pure il nome: non ti sei fatto ancora questo conto?

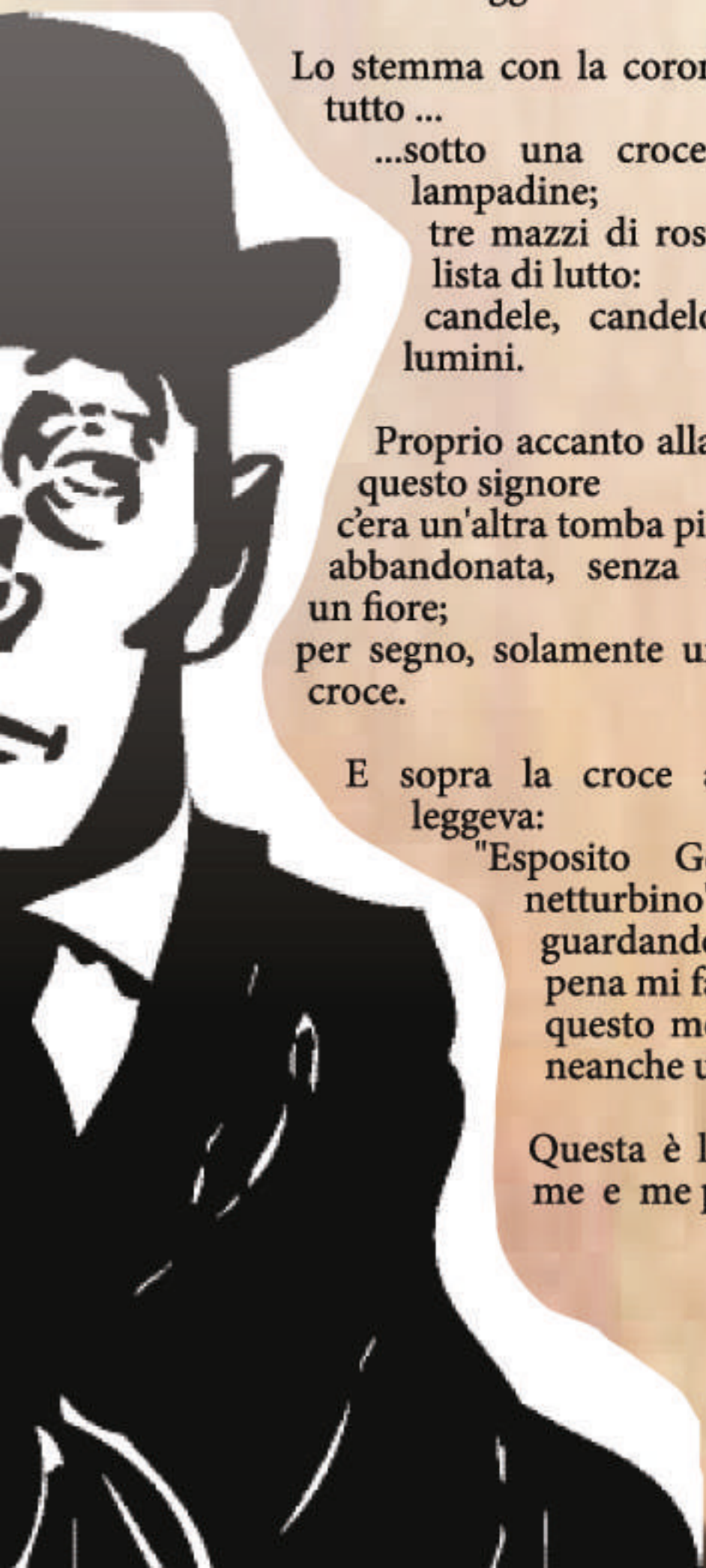
Perciò, stammi a sentire... non fare il restio, sopportami vicino - he t'importa? Queste pagliacciate le fanno solo i vivi: noi siamo seri... apparteniamo alla morte!"

Totò

(Antonio de Curtis)

Attore, comico,
sceneggiatore
e poeta italiano

Napoli 1898 - Roma 1967





*è mangiare
no per mangiare*

Grazie Assaje !



**La Terrazza uniche 2 sedi
Bettolino e San Giuliano
DIFFIDATE DALLE IMITAZIONI !**

Bettolino di Mediglia (Mi)

Via Orione, 2 - tel. 02.90.60.52.97

San Giuliano Milanese (Mi)

Via Tolstoj, 79 - tel. 02.98.24.93.83

www.pizzerialaterrazza.eu

 laterrazza_di_bettolino

 laterrazza_pizzeria

 la_terrazza_di_san_giuliano

 laterrazza_