TERRAZZA
Mediterraneo
ITALIAN BISTROT

Benvenuti a
Terrazza Mediterraneo Italian Bistrot

Sant'Agnello 1930 circa

TERRAZZA Mediterraneo ITALIAN BISTROT

Colazione dalle 9.00 alle 11.45

Breakfast combo

Piccola colazione € 10.00
(Caffè a scelta, premuta di arance o bowl di yogurt bio alla greca con granola a scelta, 1 piatto dolce a scelta)

Colazione Continentale € 20.00
(Caffè a scelta, spremuta di arance o bowl di yogurt bio alla greca con granola a scelta, 1 pezzo dolce a scelta, 1 porzione di frutta fresca, ½ bottiglia di acqua)

Colazione Completa € 34.00
(Caffè a scelta, spremuta di arance o bowl di yogurt bio alla greca con granola a scelta, 1 pezzo dolce a scelta, 1 porzione di frutta fresca, 1 piatto salato a scelta, ½ bottiglia di acqua)

Colazione dolce & frutta

Mini sfogliatelle	€ 1.50
Brioches artigianale	€ 2.50
Brioches artigianale con farcitura a vari gusti	€ 3.50
Croissant artigianale 100% burro Italiano	€ 3.00
Croissant artigianale 100% burro Italiano con farcitura a vari gusti	€ 4.00
Pain au chocolat	€ 3.50
Cinnamon roll	€ 3.50
Torta o crostata del giorno	€ 3.00
Pane e Nutella	€ 5.00
Pane burro e marmellata	€ 5.00
Bowl di yogurt bio alla greca con granola al cioccolato, banana e frutti rossi	€ 7.00
Bowl di yogurt bio alla greca con granola alla cannella, mela annurca e miele	€ 7.00
Tagliata di frutta mista di stagione	€ 9.00
Tagliata di ananas fresca	€ 8.00

TERRAZZA Mediterraneo ITALIAN BISTROT

Colazione Salata

Croissant rustico € 10.00
(Croissant dolce imbottito con formaggio locale “caciocavallo”, prosciutto di Parma e misticanza)

Crostone mediterraneo € 14.00
(Pane tostato, insalata alla maionese, pomodoro di Sorrento, uovo sodo bio, bacon croccante e basilico)

Avocado toast italiano € 14.00
(Pane casareccio bruscato, crema di guacamole, uova pochè bio)
- con aggiunta di trota salmonata italiana +€ 4.00

Insalata caprese € 16.00
(Mozzarella di bufala casertana, pomodori di Sorrento, basilico fresco)

Insalata Caesar con pollo € 18.00
(Insalata verde, pollo cotto a bassa temperatura, pancetta locale croccante, scaglie di Parmigiano, pomodorini, crostini di pane, condimento “Caesar”)

Insalata del Contadino € 16.00
(Insalata mista, verdure grigliate, olive nere, patate lesse, pomodori, rucola e noci sorrentine)
- con aggiunta di formaggio fresco Locale + € 2.00
- con aggiunta di pollo piastrato + € 4.00

Insalata di erbe miste, frutta secca e primo sale € 16.00
(Insalata mista, frutta secca locale, formaggio primo sale, erbe miste)
- con aggiunta di trota salmonata italiana + € 4.00

A spasso per l’Italia: i formaggi € 20.00
(Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, caciocavallo bianco, Fontina DOP, Provolone del Monaco DOP, pecorino di Amatrice stagionato, gorgonzola piccante, mozzarella di bufala DOP, ricottina al limone mostarde e marmellate di frutta)

A spasso per l’Italia: i salumi € 18.00
(Prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 33 mesi, coppa, finocchiona toscana, culatello di Zibello DOP, Mortadella Bologna IGP)

Il gran tagliere per 2 persone € 25.00
(Prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 33 mesi, finocchiona toscana, Mortadella Bologna IGP, Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, Fontina DOP, Provolone del Monaco DOP, mozzarella di bufala DOP, ricottina al limone, mostarde e marmellate di frutta)

Frittata al naturale con guarnizione di misticanza e pomodoro € 10.00
- con aggiunta di prosciutto e formaggio + € 2.00
- con aggiunta di verdure a scelta + € 2.00

Uova in camicia su crostone di pane, spinaci saltati e maionese al limone € 14.00

Uova all’occhio di bue con pancetta campana croccante € 10.00

TERRAZZA Mediterraneo ITALIAN BISTROT

Pranzo dalle 12.15 alle 15.00

Aperitivo all'italiana

A spasso per l'Italia: i formaggi € 20.00
(Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, caciocavallo bianco, Fontina DOP, Provolone del Monaco DOP, pecorino di Amatrice stagionato, gorgonzola piccante, mozzarella di bufala DOP, ricottina al limone mostarde e marmellate di frutta)

A spasso per l'Italia: i salumi € 18.00
(Prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 33 mesi, coppa, finocchiona toscana, culatello di Zibello DOP, Mortadella Bologna IGP)

Il gran tagliere per 2 persone € 25.00
(Prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 33 mesi, finocchiona toscana, Mortadella Bologna IGP, Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, Fontina DOP, Provolone del Monaco DOP, mozzarella di bufala DOP, ricottina al limone, mostarde e marmellate di frutta)

Fritto misto all'italiana € 16,00
(arancino di riso con ragù, crocchè al limone, frittatina di pasta, fiore di zucca ripieno)

Insalate

Insalata caprese € 16.00
(Mozzarella di bufala casertana, pomodori di Sorrento, basilico fresco)

Insalata Caesar con pollo € 18.00
(Insalata verde, pollo cotto a bassa temperatura, pancetta locale croccante, scaglie di parmigiano, pomodorini, crostini di pane, condimento "Caesar")

Insalata del contadino € 16.00
(Insalata mista, verdure grigliate, olive nere, patate lesse, pomodori, rucola e noci sorrentine)

- con aggiunta di formaggio fresco locale + € 2.00
- con aggiunta di pollo piastrato + € 4.00

Insalata di erbe miste, frutta secca e primo sale € 16.00
(Insalata mista, frutta secca locale, formaggio primo sale, erbe miste)

- con aggiunta di trota salmonata italiana + € 4.00

Raw Bar

Ostriche San Michele con crema di nduja e zest di limone (3 pezzi) € 24.00

Tartare di tonno rosso con emulsione di aceto balsamico ed arance locali € 25.00

Antipasti italiani

Insalata di mare con molluschi e crostacei assortiti € 28.00

Sauté di cozze e vongole con crostini di pane casereccio € 25.00

Girello di manzo marinato in casa e stracciata di bufala € 22.00

Parmigiana di melanzane secondo tradizione € 16.00

TERRAZZA Mediterraneo ITALIAN BISTROT

La pasta

Linguine all' astice con pomodorini vesuviani e mezzo astice	€ 45.00
Scialatielli della casa ai frutti di mare	€ 28.00
Mezze maniche alla carbonara	€ 24.00
Ravioli alla caprese ripieni di caciotta con burro e tartufo nero fresco	€ 26.00

Mare e Terra

Trancio/filetto di pesce fresco del giorno	€ 28.00
Fritto misto del Mediterraneo con calamari, gamberi e pescato del giorno	€ 35.00
Porchetta di maiale al rosmarino con patate al forno e spinacini saltati	€ 25.00
Filetto di manzo con salsa al salmoriglio, rucola e pomodorini vesuviani	€ 30.00
o con aggiunta di tartufo	+ € 5.00

Sandwich & Co

Croissant Rustico (Croissant dolce imbottito con formaggio locale "caciocavallo", prosciutto di Parma e misticanza)	€ 10.00
Crostone Mediterraneo (Pane tostato, insalata alla maionese, pomodoro di Sorrento, uovo sodo BIO, bacon croccante e basilico)	€ 14.00
Club sandwich con patatine fritte	€ 20.00
Club sandwich di tonno con patatine fritte (Tonno scottato, lattuga, pomodoro di Sorrento, cipolla di Tropea, maionese al limone)	€ 22.00

L'orto

Patate al forno / fritte	€ 6.00
Insalata mista	€ 6.00
Insalata di pomodori di Sorrento / Verdure miste di stagione grigliate	€ 7.00

Frutta e dolci

Delizia a limone	€ 8.00
"Rocher" alla nocciola, cuore di caramello salato e crema al vermouth bianco	€ 8.00
Coppa di gelato artigianale (cioccolato, vaniglia, fragola e limone)	€ 7.00
Tagliata di frutta mista di stagione	€ 9.00
o con aggiunta di gelato	+ € 2.00
Tagliata di ananas fresca	€ 8.00

Coperto € 3.00 per persona

TERRAZZA Mediterraneo ITALIAN BISTROT

Snack dalle 15.00 alle 18.30

Aperitivo all'italiana

A spasso per l'Italia: i formaggi € 20.00
(Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, caciocavallo bianco, Fontina DOP, Provolone del Monaco DOP, pecorino di Amatrice stagionato, gorgonzola piccante, mozzarella di bufala DOP, ricottina al limone mostarde e marmellate di frutta)

A spasso per l'Italia: i salumi € 18.00
(Prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 33 mesi, coppa, finocchiona toscana, culatello di Zibello DOP, Mortadella Bologna IGP)

Il gran tagliere per 2 persone € 25.00
(Prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 33 mesi, finocchiona toscana, Mortadella Bologna IGP, Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, Fontina DOP, Provolone del Monaco DOP, mozzarella di bufala DOP, ricottina al limone, mostarde e marmellate di frutta)

Insalate

Insalata caprese € 16.00
(Mozzarella di bufala casertana, pomodori di Sorrento, basilico fresco)

Insalata Caesar con pollo € 18.00
(Insalata verde, pollo cotto a bassa temperatura, pancetta locale croccante, scaglie di parmigiano, pomodorini, crostini di pane, condimento "Caesar")

Insalata del contadino € 16.00
(Insalata mista, verdure grigliate, olive nere, patate lesse, pomodori, rucola e noci sorrentine)

- con aggiunta di formaggio fresco locale + € 2.00
- con aggiunta di pollo piastrato + € 4.00

Insalata di erbe miste, frutta secca e primo sale € 16.00
(Insalata mista, frutta secca locale, formaggio primo sale, erbe miste)

- con aggiunta di trota salmonata italiana + € 4.00

TERRAZZA Mediterraneo ITALIAN BISTROT

Piatti Italiani

Ostriche San Michele con crema di nduja e zest di limone (3 pezzi)	€ 24.00
Girello di manzo marinato in casa e stracciata di bufala	€ 22.00
Croissant rustico (Croissant dolce imbottito con formaggio locale "caciocavallo", prosciutto di Parma e misticanza)	€ 10.00
Crostone Mediterraneo (Pane tostato, insalata alla maionese, pomodoro di Sorrento, uovo sodo bio, bacon croccante e basilico)	€ 14.00
Club sandwich con patatine fritte	€ 20.00
Club sandwich di tonno con patatine fritte (Tonno scottato, lattuga, pomodoro di Sorrento, cipolla di Tropea, maionese al limone)	€ 22.00

L'orto

Patate al forno / fritte	€ 6.00
Insalata mista	€ 6.00
Insalata di pomodori di Sorrento / Verdure miste di stagione grigliate	€ 7.00

Frutta e dolci

Delizia a limone	€ 8.00
"Rocher" alla nocciola, cuore di caramello salato e crema al vermouth bianco	€ 8.00
Coppa di gelato artigianale (cioccolato, vaniglia, fragola e limone)	€ 7.00
Tagliata di frutta mista di stagione	€ 9.00
o con aggiunta di gelato	+ € 2.00
Tagliata di ananas fresca	€ 8.00

TERRAZZA Mediterraneo ITALIAN BISTROT

Cena dalle 18.30 alle 22.30

Aperitivo all'italiana

A spasso per l'Italia: i formaggi € 20.00
(Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, caciocavallo bianco, Fontina DOP, Provolone del Monaco DOP, pecorino di Amatrice stagionato, gorgonzola piccante, mozzarella di bufala DOP, ricottina al limone mostarde e marmellate di frutta)

A spasso per l'Italia: i salumi € 18.00
(Prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 33 mesi, coppa, finocchiona toscana, culatello di Zibello DOP, Mortadella Bologna IGP)

Il gran tagliere per 2 persone € 25.00
(Prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 33 mesi, finocchiona toscana, Mortadella Bologna IGP, Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, Fontina DOP, Provolone del Monaco DOP, mozzarella di bufala DOP, ricottina al limone, mostarde e marmellate di frutta)

Fritto misto all'italiana € 16,00
(arancino di riso con ragù, crocchè al limone, frittatina di pasta, fiore di zucca ripieno)

Ostriche San Michele con crema di nduja e zest di limone (3 pezzi) € 24.00

Gamberi rossi di Mazzara del Vallo (al pezzo) € 10.00

Scampi italiani (al pezzo) € 10.00

Tartare di tonno rosso con emulsione di aceto balsamico ed arance locali € 25.00

Carpaccio di spigola con dressing al Campari € 22.00

Signature dishes

Astice alla catalana € 45.00
(astice al vapore, cipolla di Tropea, crema di pomodoro all'insalata e pomodorini)

Ritual: spaghettini con pesto di limone sorrentino e caviale italiano € 35.00

Ritual: paccheri trafilati al bronzo con ragù a lenta cottura alla bolognese € 26.00

Trancio di tonno alla brace con melanzane a funghetti € 28.00

Ritual: galletto in casseruola per 2 persone € 55.00
(Galletto ripieno alle erbe mediterranee con contorni di stagione)

Antipasti italiani

Insalata di mare con molluschi e crostacei assortiti € 28.00

Sauté di cozze e vongole con crostini di pane casereccio € 25.00

Girello di manzo marinato in casa e stracciata di bufala € 22.00

Parmigiana di melanzane secondo tradizione € 16.00

La pasta

Linguine all' astice con pomodorini vesuviani e mezzo astice € 45.00

"Scialatielli" della casa ai frutti di mare € 28.00

Mezza manica alla carbonara € 24.00

Ravioli alla caprese ripieni di caciotta con burro e tartufo nero fresco € 26.00

TERRAZZA Mediterraneo ITALIAN BISTROT

La Brace

Crostacei del giorno	Secondo mercato
Ostriche San Michele con crema di nduja e zest di limone (3 pezzi)	€ 26.00
Trancio di pesce del giorno	€ 32.00
Baccalà con peperoncini verdi di fiume	€ 28.00
Spigola con zucchine alla scapece	€ 28.00

Mare e Terra

Fritto misto del Mediterraneo con calamari, gamberi, e pescato del giorno	€ 35.00
Porchetta di maiale al rosmarino con patate al forno e spinacini saltati	€ 25.00
Filetto di manzo con salsa al salmoriglio, rucola e pomodorini vesuviani	€ 30.00
o con aggiunta di tartufo	+ € 5.00
Cotoletta vegana di funghi, maionese al limone, pomodoro di Sorrento all'insalata	€ 23.00

L'orto

Patate al forno / fritte	€ 6.00
Insalata mista	€ 6.00
Insalata di pomodori di Sorrento / Verdure miste di stagione grigliate	€ 7.00

Frutta e dolci

Delizia a limone	€ 8.00
"Rocher" alla nocciola, cuore di caramello salato e crema al vermouth bianco	€ 8.00
Cannolo siciliano, ricotta di pecora, gocce di cioccolato e arancia	€ 8.00
Ritual: Tiramisù	€ 8.00
Semifreddo pistacchio e lampone	€ 8.00
Sorbetto al limone	€ 8.00
Coppa di gelato artigianale (cioccolato, vaniglia, fragola)	€ 7.00
Tagliata di frutta mista di stagione	€ 9.00
o con aggiunta di gelato	+ € 2.00
Tagliata di ananas fresca	€ 8.00

Coperto € 3.00 per persona