

La Terrazza

PIZZA, PASTA, VINO



**Margaux, Fabrizio et toute
l'équipe de La Terrazza vous
souhaitent la bienvenue !**

Nos plats peuvent contenir des allergènes. Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance, afin que nous puissions vous recommander les mets adaptés.

TVA 7,7% incluse - Tous nos prix sont en CHF

À PARTAGER

FOCCACIA

Huile d'olive, ail, origan 8

FOCCACIA POMODORO

Tomate fraîche, ail, huile d'olive et origan 10

PLANCHE MIXTE

Planchette de charcuteries, légumes grillés et fromage italien 15 | 26

NOS GRANDES SALADES CLASSIQUES

BUFALA ET LEGUMES

Assiette de légumes grillés servis avec une mozzarella di Bufala de 125 gr. 23

Ou avec une burratina de 125 gr. 25

SALADE DE CHEVRE CHAUD

Crostini de buchette de chèvre gratinés et miel sur un lit de salade 23

SALADE DE FOIE DE VOLAILLE

La fameuse recette de Domenico: Foie de volaille poêlé, déglacé au vinaigre de framboise et crostini sur un lit de salade 13 | 23

ANTIPASTI

ENTRÉES

SALADE VERTE OU MÊLÉE

6 | 7.50

SALADE DE ROQUETTE

10 | 18

CAPRESE DE TOMATES ET MOZZARELLA DI BUFALA

12 | 21

CARPACCIO DE POISSON

Carpaccio de saumon et espadon, roquette, tomates cerises, huile d'olive et jus de citron 15 | 25

BOCCONCINI DI PARMA

Roulades d'aubergines grillées, jambon cru et de mozzarella servies sur lit un de roquette 14 | 23

CARPACCIO DE BOEUF

Carpaccio de bœuf, tomates séchées, roquette, copeaux de Grana padano, huile d'olive et jus de citron 15 | 25



NOS CLASSIQUES

MARGHERITA Sauce tomate et mozzarella	15
FUNGHI Sauce tomate, mozzarella, champignons	18
PROSCIUTTO Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit	19
NAPOLETANA Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives	19
CONTADINA Sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons	20
SICILIANA Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, champignons, olives	21
CAPRICCIOSA Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf	20
CAMPAGNOLA Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, oignon, ail et basilic	20
QUATTRO STAGIONI Sauce tomate, mozzarella, câpres, champignons, jambon blanc, artichauts	21
CRUDO Sauce tomate, mozzarella, jambon cru	22
CALABRESE Sauce tomate, mozzarella, salami piquant	22
QUATTRO FORMAGGI Sauce tomate, mozzarella, ricotta, gorgonzola, grana padano	22
CALZONE Pizza fermée: Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc et œuf	21
FRUTTI DI MARE Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer	23

NOS SPECIALES

SIGNORE "TOM" Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et mozzarella di bufala	22
RUCOLA Sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, copeaux de grana padano	24.50
CALZONE MAMMA MIA Pizza fermée: Sauce tomate, mozzarella, ricotta, salami piquant	23
REGINA Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises, jambon cru, mozzarella di bufala, tomates séchées	26
GUSTOSA Sauce tomate, mozzarella, bolets, roquette, copeaux de grana padano, huile aromatisée à la truffe	25
VITTORIA pizza blanche: Mozzarella, jambon cru, gorgonzola, lamelles de pomme	24
DEL CAPO Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, mascarpone, courgettes	24
TERRAZZA Sauce tomate, mozzarella, aubergines, jambon cru, ricotta	24
BURRATA Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerise, burratina	26
GOLOSA Mozzarella, Mortadella, noix et crème de balsamique	24

Suppléments: Mozzarella 1, Champignons 1, Jambon 1, Câpres 1, Anchois 1, Ail 0.50, Olives 1, Courgettes 1, Aubergines 1, Poivrons 1, Thon 2, Oignons 1, Oeuf 1, Tomates 0.50, Artichauts 1, Ricotta 2, Gorgonzola 2, Grana 2, Basilic 1.50, Jambon cru 3, Salami 2, Roquette 2, Tomates cerise 2, Buffalo 3, Tomates séchées 1.50, Bolets 2, Huile de truffe 1, Mascarpone 1, Burratina 125gr. 5.

NOS PÂTES FRAÎCHES MAISON

- GNOCCHI ALLA ROMANA**
Gnocchi de pommes de terre maison,
sauce tomate, lardons et une pointe de
crème 22
- GNOCCHI SORRENTINA**
Gnocchi de pommes de terre maison,
sauce tomate, basilic, gratiné à la
mozzarella 22
- LASAGNE**
Pâtes fraîches maison, bolognaise de bœuf,
béchamel, gratiné à la mozzarella 23
- TAGLIATELLE AU GORGONZOLA** 22
- TAGLIATELLE AUX MORILLES** 27
- TAGLIATELLE AUX BOLETS** 24
- CANNELLONI RICOTTA ET
EPINARDS**
Cannelloni maison, sauce tomate
gratinés à la mozzarella 22
- TAGLIATELLE BUONGUSTAIO**
Recette signature familiale: crème
moutardée, poivrons, lardons,
champignons et olives 23

LES CLASSIQUES

Avec Penne ou Spaghetti:

- AMATRICIANA** 20
- ARRABBIATA** 19
- POMODORO** 18
- BOLOGNAISE** 21
- AGLIO, OLIO E
PEPERONCINO** 18.50

PASTA

PÂTES SÈCHES

- SPAGHETTI DEL CONTADINO**
Sauce tomate, poivrons, aubergines,
courgettes 21
- ORECCHIETTE POLPETTINE**
Sauce tomate et boulettes de bœuf maison 23
- LINGUINE FRUITS DE MER**
Fruits de mer, crevettes, langoustine, ail
et dés de tomate fraîche 28
- LINGUINE AUX VONGOLES** 25
- PENNE À LA SICILIENNE**
Sauce tomate, aubergines, gratiné à la
mozzarella dans notre four à bois 23
- ORECCHIETTE BURRATA**
Burratina 125 gr, tomates cerise, olives
taggiasche et huile d'olive. 26
- SPAGHETTI CARBONARA
"SENZA CREMA"**
Comme de tradition, nous servons la
carbonara sans crème, juste du lard fumé,
un jaune d'œuf, du Grana Padano et du
poivre. 22

- PARMIGIANA DI MELANZANE**
Une recette traditionnelle de la cuisine
italienne: mille feuille d'aubergines
poêlées, sauce tomate, basilic et gratiné
à la mozzarella 21

Des spaghetti et penne sont aussi
disponibles sans gluten à la demande,
supplément 1,- CHF .



SECONDI

VIANDE

PICCATA DE VEAU PANÉE

Escalope de veau façon Viennoise panée à la chapelure

34

PICCATA DE VEAU MILANAISE

Panure traditionnelle à l'œuf, Grana Padano rapé et persil

35

PICCATA DE VEAU AUX MORILLES

39

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

Jaune d'œuf, persil, oignon, câpres, cornichons, ketchup, moutarde, une pointe de brandy

36

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

Tomates séchées, olives taggiasche, Grana Padano, câpres, huile d'olive, sel poivre

36

MEDAILLON DE BŒUF

Médillons dans le coeur rumpsteak servi avec notre fameuse sauce gorgonzola

34

STEAK DE BŒUF

Servi avec son duo de beurre, beurre au vin rouge et façon maître d'hotel

27

FILET DE BŒUF AUX MORILLES

43

POISSON

CASSOLETTE DE SAUMON

Cassolette de saumon servi dans sa sauce aromatique au safran

34

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE

Déglacés au citron servis avec notre sauce tartare maison

33

ACCOMPAGNEMENTS

Nos plats sont servis avec une garniture à choix:

- Frites de polenta
- Légumes de saison
- Tagliatelles maison
- Frites

MENU ENFANT



Sirop à l'eau (grenadine ou menthe)
+
Petite pizza margherita ou jambon
ou
Penne sauce tomate ou bolognaise
+
Une boule de glace au choix

15

DOLCI

DESSERTS MAISON

Dessert du moment
N'hésitez pas à demander! 12

La Panna cotta traditionnelle
Servie avec son coulis aux fruits rouges
maison 9

Le Tiramisu classique 9

Cassata glacée
parfait glacé maison à la ricotta, orange
confite et pépites de chocolat 7
Arrosée de Maraschino 9

La Tarte au citron revisitée
Notre verrine de crème au citron et son
biscuit crumble 9

Café Gourmand
Café, thé ou espresso et ses
mignardises de desserts maisons 11

Calzone alla Nutella®
Quatre chaussons de pâte à pizza
fourrés au Nutella, idéal à partager! 10

GLACES

Coupes Glacées:

Affogato al caffè: 6.50
Une boule de glace vanille arrosée d'un
expresso

Coupe Danemark 10
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Coupe Dulcinea 10
3 boules vanille, sauce caramel, chantilly

Café Glacé 9.50
2 boules mocca, arrosé de café, chantilly

Coupe Sardana 10
Noisette, Pistache, Straciatella, chantilly

Frappé, arôme au choix 7

Coupes Arrosées:

Valaisanne 11
2 boules abricot, eau de vie abricot

Amalfi 11
2 boules citron, limoncello

William 11
2 boules poire, eau de vie poire

Colonel 11
2 boules citron, vodka

Glaces: 3.50

Sorbets:
Abricot, Poire, Citron, Mangue

Glaces:
Vanille, Chocolat, Pistache, Caramel,
Mocca, Noisette, Fraise, Straciatella, Coco

Supplément Chantilly 1.50



BEVANDE

Vini? Au verre ou en flacons, vous les trouverez sur la carte des vins !

BIRRE

Gösser (pression):

Galopin, Galopin panaché 2dl	3
Bière, Bière panachée 3dl	4
Monaco 3dl	4.30
Canette, Canette panaché 5dl	6.80

Feldschlösschen:

Bière sans alcool 3.3dl	5
-------------------------	---

Chopfab:

Bière Blanche bouteille 3.3 dl	5
--------------------------------	---

Birra Moretti:

Blonde bouteille 3.3 dl	5
supplément sirop	0.30

APERITIVI

Bitter Sanpellegrino 1dl (sans alcool)	5
Kir 1dl	6
Kir princier 1dl	9
Coupe de Prosecco DOCG 1dl	8
Martini Blanc ou rouge 17° 4cl	6
Campari 23°4cl / Campari Orange	6 10
Pastis, Ricard 40° 2cl/4cl	3.50 7
Porto rouge 8cl	6

BIBITE ANALCOLICHE

San Pellegrino, Acqua Panna 5dl	5
Perrier 3.3dl	5
Coca cola, Coca zero 3.3dl	5
Sprite, Fanta, Schweppe's tonic 3.3dl	5
Ice tea Citron, Pêche 3.3dl	5
Jus de pomme Ramseier 3.3dl	5
Jus d'Orange, Pêche ou Tomate 2dl	5

Boissons au verre :

Verre de limonade gazeuse, verre de lait, verre de sirop à l'eau (menthe, grenadine, pêche) 4dl	3
---	---

Carafe d'eau de Genève: 2,-. Nous nous réservons le droit de facturer la carafe d'eau pour le service et les coûts qui y sont liés.

CAFFE

Café / Espresso	3.80
Cappuccino ou Renversé	4.50
Espresso macchiato	4.00
Thé, Infusion	3.50
Double espresso	5.50
Café ou Espresso Décaféiné	4.00

Pour la protection de la jeunesse, la loi Interdit la vente de vin, bière, cidre aux jeunes de moins de 16 ans, de spiritueux, apéritifs, alco pops aux moins de 18 ans. Notre personnel peut exiger une pièce d'identité.

LIQUORE

Amaretto 25°4cl	9
Averna 32°, Ramazzotti 30° 4cl	8
Fernet 40°, Montenegro 40°4cl	8
Baileys 17° 4cl	9
Limoncello 30° 4cl	8
Amaro del Capo 35° 4cl	8

AQUA VITE

Pomme 37.5°4cl	8
Abricot 37.5° 4cl	9
Williamine 35° 4cl	9
Vieille Prune 40° 4cl	9
Moitié-moitié 36° 4cl	8

ALCOLI

Vodka 37° 4cl	8
Gin 37°4cl	9
Bacardi Rum 40°4cl	8
Captain Morgan 40° 4cl	8
Sambuca 40° 4cl	8
Vecchia Romagna 40° 4cl	8
Red Label 40°2cl/4cl	6 12
Jack Daniels 40° 2cl/4cl	6 12
Glenfiddich 40° 2cl/4cl	8 14
Rhum Diplomatico 40° 2cl/4cl	8 14
Chartreuse verte 2cl/4cl	8 14
Cognac Remy Martin 2cl/4cl	8 14

GRAPPE

Grappa 40° 4cl	8
Grappa Barriquée - Nardini Riserva, Sibona Barolo ou Sibona Babera 40° 4cl	12

LONG DRINKS

Gin & tonic	13
Vodka & tonic	
Rhum & coke	

SPRITZ 14 cl

10

Classico: Aperol, prosecco, gassosa, rondelle d'orange

Ugo: Liqueur de fleur de sureau, prosecco, gassosa, rondelle de citron et menthe

Milanese: Campari, prosecco, gassosa, rondelle d'orange

Amalfitano: Limoncello, prosecco, gassosa, rondelle de citron

Calabrese : Amaro del Capo, prosecco, gassosa, rondelle d'orange

Francese : Suze, prosecco, gassosa, crème de pêche, rondelle de citron