

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



Printemps

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

ENTREES ET SALADES

ASPERGES VERTES

Asperges servies avec une vinaigrette au citron, et saupoudré de gremolata croquante 13 / 23

PARMIGIANA D'ASPERGES

Asperges gratinées au parmesan et à la mozzarella, chapelure et persil 14 / 24

GRANDE SALADE DE PRINTEMPS

Asperges, jambon cru, oeuf mollet, salade / 28

SECONDI

PICCATA DE VEAU AU CITRON

Escalope de veau, sauce citron, accompagnement au choix / 36

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Escalope de veau, sauce au Marsala, Jambon cru, sauge et risotto safrané / 37

PASTA E RISOTTI

TAGLIOLINI ASPERGES, GAMBAS ET SAFRAN

Tagliolini maison aux oeuf, asperges vertes, gambas poelées et crème safranée / 28

FAGGOTINI ARTICHAUTS RICOTTA

Pâtes fraîches maison, farcies artichauts et ricotta, sauce beurre et sauge / 25

RISOTTO AUX ASPERGES ET BURRATA

Risotto minute, asperges vertes, parmesan, burratina 125gr. / 28

TAGLIATELLE AU SAUMON

Tagliatelle aux oeuf maison, saumon fumé, crème, zeste de citron et roquette / 27

GNOCCHI PRIMAVERA

Gnocchi maison, petit pois, pointes d'asperges, zeste de citron, crème au fromage / 25

PIZZE

PIZZA NORDICA

Base rouge: Sauce tomate et mozzarella ou base blanche: mascarpone et mozzarella, Saumon fumé, oignons et câpres. /26

PIZZA PRIMAVERA

Sauce tomate, mozzarella, asperges, jambon cru, basilic. / 24

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
- RAVIOLI AL BRASATO**
Pâtes fraîches maison farcies au boeuf
braisé, jus de viande au romarin 25

LES CLASSIQUES

Avec Penne ou Spaghetti:

- AMATRICIANA** 20
sauce tomate, lardon et oignons
- ARRABBIATA** 19
sauce tomate et piment
- POMODORO** 18
sauce tomate
- BOLOGNAISE** 21
100% boeuf
- 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

35

PICCATA DE VEAU MILANAISE

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

36

PICCATA DE VEAU AUX MORILLES

40

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 AU GORGONZOLA

Médallions dans le coeur rumpsteak servi avec notre fameuse sauce gorgonzola

34

TAGLIATA DE BŒUF

Servi sur un lit de roquette, tomates cerises, copeaux de Grana Padano et crème de balsamique

33

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

GAMBAS AU PASTIS

Queues de gambas flambées au pastis et basilic

36

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE

Déglacés au citron servis avec notre sauce tartare maison

33

ACCOMPAGNEMENTS

Nos plats sont servis avec une garniture à choix:

- 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