



La Terrazza
PLUS QU'UN RESTAURANT

— • • • —
MENU
— • • • —

**CUISINE ITALIENNE CONTEMPORAINE
AUX INSPIRATIONS MÉDITERRANÉENNES**

◆ ANTIPASTI & TAPAS

Camembert al Forno con Miele e Noci (2p) 1.7.8	17
Mini Arancini di Mozzarella (5p) 1.3.5.7.12	17
Gamberi all'Ajillo (5p) 2.9.12	19
Carciofo alla Romana, burro al limone 5.7.9	17
Bruschetta Tomates Mozzarella di Bufala 1.5.7	17
Mix di tapas (finger food) (2p) 1.3.5.7.12	17/p
Antipasti Parma Fondente (min2p) 1.3.5.7.12	17/p
Antipasti Mixte Classique (min2p) Charcuterie, Fromages 1.3.5.7.12	17/p
Antipasti Mare & Terra (min2p) 1.2.3.4.5.7.12	17/p

◆ FOCACCIA A PARTAGER

Focaccia Classique 13

Huile d'olive, Romarin, Parmesan
1.7

Focaccia à la Marghèrita 15

Roquette, Tomate, Parmesan, Mozzarella
1.7

Focaccia Pugliese 15

Tomates, Olives, Huile d'olive
1.7.12

Focaccia Signature 17

Truffe, Burrata, Huile d'olive, Parmesan
1.2.4.7.14

Focaccia Primavera 17

Tomates fraîches épicées, Burrata, Parmesan
1.2.4.7.12.14

◆ CLASSIQUE

Crocchette al formaggio 15

1.7

Crocchette di Gamberi 17

1.4.7

Carpaccio di manzo 19

Roquette, Parmesan, Tomates séchées,
Crème balsamique
7.12

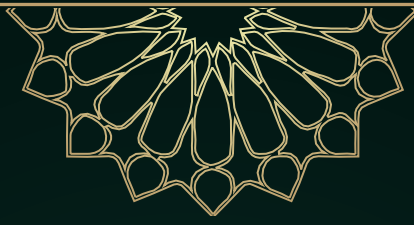
Scampis Ail Crème 19

2.4.7.12

Scampis à la Diavola 19

Chorizo, Ail, Piment

2.12.4



SPETTACOLO CULINARIO

Cacio e Pepe flambée dans la meule
de parmesan

Servie avec jambon de Parme

1.3.7

29

◆ CLASSIQUE

Spaghetti alla Bolognese della Casa 1.3.9.10	15
<i>Viande de bœuf et Veau, façon du chef</i>	
Spaghetti alla Carbonara Tradizionale 1.3.7	17
<i>Guanciale, Parmesan, Jaune d'oeuf</i>	
Spaghetti alla Carbonara Cremosa 1.3.7	17
<i>Parmesan, Lard, Crème</i>	
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino e Burrata 1.3.9.7	19
<i>Burrata, Ail, Piment, Huile d'olive</i>	
Tagliatelle agli Scampi Tomate 1.3.2.9	19
<i>Tomates, Ail, Persil</i>	
Paccheri allo Scoglio (fruit de mer) 1.3.2.9.4.14	21
Paccheri alle Vongole 1.3.2.9.14	23
Orecchiette al Pollo Mediterraneo 1.3.9.12	19
<i>Poulet, Tomates séchées, Basilic, Ail</i>	
Orecchiette al Pollo e Gorgonzola 1.3.7.9.12	19
Orecchiette alla Crema di Salmone 1.3.4.7	19
Orecchiette alla Mortadella e Tartufo 1.3.4.7.2.12.14	21
<i>Tartufata, Burrata</i>	
Orecchiette alla Venticina Piccante 1.3.9.12	17
<i>Tomate, Chorizo, Ail, Olives, Piment</i>	
Orecchiette all'Arrabbiata 1.3.9	17
<i>Tomate, Ail, Piment, Basilic</i>	
Orecchiette ai Quattro Formaggi 1.3.7	19
<i>Gorgonzola, Mascarpone, Parmesan, Taleggio</i>	
Orecchiette alla Sorrentina 1.3.9	17
<i>Tomate, Ail, Basilic</i>	
Paccheri gorgonzola, Jambon de Parme et noix 1.3.7.8.12	19
Paccheri alla pugliese 1.3.9.5.12	21
<i>Salsiccia, Piment, Cime di Rapa</i>	

Salad

Insalata Lardons Croccanti

Salade frisée, Lardons, Vinaigre de framboise,
Œuf, tomates, Oignons rouges, Croûtons

1.3.9.5.7.8.10

19

Insalata Caprina

Salade mixte, Tranches de chèvre, Tomates, Oignons rouges,
Fruits secs, Miel

1.3.5.6.7.8.10.11.12

19

Insalata César

Salade mixte, Poulet, Anchois, Croûtons, Oignons rouges,
Tomates, Parmesan

1.4.3.5.6.7.7.10.11.12

19

Insalata Italiana della Casa

Salade mixte, Tomates séchées, Jambon de Parme
Oignons rouges, Mozzarella di buffala, Parmesan, Croûtons

1.3.5.6.7.10.11.12

21

Bambino

Pizza classique 1.3.7.12

Baby Pizza

15

+ 1 SOFT

Pâtes classiques 1.3.7.9

Baby Pasta

15

+ 1 BOULE DE GLACE

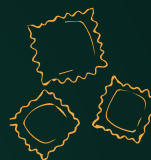
1 > Gluten / 2 > Crustacés / 3 > Œuf / 4 > Poissons / 5 > Arachides / 6 > Soja / 7 > Lait

8 > Fruits à coque / 9 > Céleri / 10 > Moutarde / 11 > Sésame / 12 > Sulfites / 13 > Lupins / 14 > Mollusques

Plats Gratinés

Lasagna Tradizionale alla Bolognese 1.7.9.3	19
Cannelloni Ricotta e Spinaci al Forno 1.7.3	19
Cannelloni Ricotta e Spinaci al Prosciutto 1.7.3.12	19
Cannelloni Ricotta e Spinaci al Pomodoro e Basilico 1.7.3	19
Cannelloni Ricotta e Spinaci agli Scampi 1.7.4.3	21
Cannelloni Ricotta e Spinaci al Salmone Affumicato 1.3.4.7	21

Ravioli



Ravioli al Burro, Limone e Salvia con Stracciatella 1.3.4.7	19
Ravioli ai Funghi Porcini, Mozzarella Tartufata 1.3.4.7.14	21
Ravioli al Pesto Genovese e Stracciatella 1.3.7.8	21

Paella 35 €

Catalana 1.4.14.12.9

Poisson, Fruits de mer, Chorizo

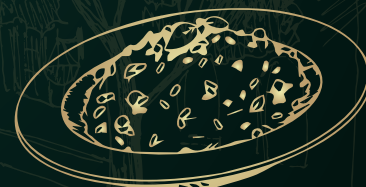
Pollo nero Valenciano 1.4.14.12.9

Encre de seiche, Poulet, Oignons, Poivrons, Crevettes, Calamars



Risotto

Risotto ai Funghi Porcini e Salsiccia Stracciatella 7.9	29
Risotto al Tartufo Nero e Salsiccia, Stracciatella 7.9.4.14	29
Risotto Gamberi e Zafferano, Stracciatella 7.4.2	31



1 > Gluten / 2 > Crustacés / 3 > Œuf / 4 > Poissons / 5 > Arachides / 6 > Soja / 7 > Lait

8 > Fruits à coque / 9 > Céleri / 10 > Moutarde / 11 > Sésame / 12 > Sulfités / 13 > Lupins / 14 > Mollusques

Viande

ESCALOPPES

Scaloppina Piccata Lombarda Sauce citron-beurre 7.9	31
Ossobuco alla Milanese Jarret de veau braisé, gremolata, Risotto safran 7.9	33
Saltimbocca di vitello Jambon cru, Sauge et Vin blanc 7.9.12	33
Scaloppina Parmigiana Gratinée 7.9	33
Scaloppina Pizzaiola alla Scamorza 7.9	33
Scaloppine alla Bolognese Gratinée 7.9	33

● VIANDE

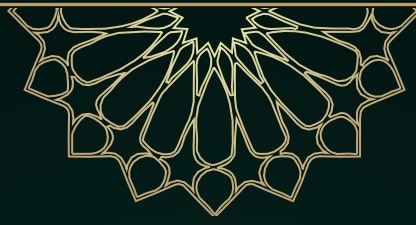
Filetto di manzo con salsa al tartufo 7.9	35
Bœuf Sauce poivre ou sauce champignons ou sauce citron beurre 7.9	33
Tagliata di manzo con rucola 7.9 Parmigiano e riduzione di balsamico	33

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE:
SALADE, FRITES OU PÂTES

Burgers



Classico 1.3.7.5.11.12 Bœuf, Fromage, Salade, Frites	21
Italiano 1.3.7.5.11.12 Bœuf, Roquette, Pesto vert, Parmesan, Frites	25
Al Tartufo 1.3.7.5.11.12.2.4.14 Bœuf, Truffe, Pommes de terre, Frites	25
Burger Alpino 1.3.7.5.11.12 Raclette, Rösti de pommes de terre, Bœuf, Salade	25
Vegano 1.7.11.12 Falafel, Salade, Fromage vegan, Frites	25



Pizza



● CLASSIQUE

Margherita	15
Tomate, Mozzarella, Basilic	
1.7	
Prosciutto	15
Tomate, Mozzarella, Jambon	
1.7.12	
Prosciutto & Funghi	15,50
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons	
1.7.12	
Pizza Salame Dolce	15
Tomate, Mozzarella, Salami non piquant	
1.7.12	
Alla Venticina	15
Tomate, Mozzarella, Venticina piquante	
1.7.12	
Pizza Orto Italiano (Vegetariano)	17
Tomate, Mozzarella, Assortiment de Légumes	
1.7.12	
Pizza Diavola Tradizionale	17
Tomate, Mozzarella, Salami piquant, Oignons rouges, Jalapenos	
1.7.12	
Pizza Tropicale	15,50
Tomate, Mozzarella, Jambon, Ananas	
1.7.12	
Pizza Quattro Stagioni	19
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichaut, Olives, Anchois	
1.7.12.4	
Pizza Quattro Formaggi	17
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan	
1.7.	
Pizza Parmigiana di Melanzane	17
Tomate, Mozzarella, Aubergine, Parmesan	
1.7.	
Pizza Caprina al Miele	19
Crème, Ricotta, Mozzarella, Chèvre, Lardons, Miel	
1.7.12	
Verde di Puglia	19
Tomates cerises, Tomates séchées, Scamorza, Mozzarella, Parmesan	
1.7.12	

● EL MARÉ

Napoli	17
Trio Tomates, Basilic, Mozzarella, Anchois	
1.4.7.12.17	
Scozia	19
Tomate, Mozzarella, Saumon fumé, Oignons rouges, Roquette	
1.4.7	
Scampi	19
Tomate, Mozzarella, Scampis, Oignons rouges, Ail, Roquette	
1.4.7.2	
Tonno	19
Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons rouges, Olives	
1.4.7	

● SPECIALITÀ DELLA CASA

Pizza Saltimbocca Mortadelle	
1.7.12	
19	
Pizza Saltimbocca	
Salmon affumicato	
1.4.7	
21	
Pizza Saltimbocca Parma	
1.7.12	
21	
(Toutes servies avec burrata roquette et parmesan)	

● PIZZA DU CHEF

Alpina ^{1.7.12}	19
Pommes de terre, Lardons, Fromage raclette	
Vallese ^{1.7.12}	19
Salami doux, Pommes de terre, Orval	
Fuoco Rosso ^{1.7.12}	19
Haché, Maïs, Haricots rouges, Oignons, Poivrons	
Bufala ^{1.7.12}	19
Tomate, Basilic, Bufala, Tomates séchées	
Parma ^{1.7.12}	19
Tomate, Mozzarella, Jambon de parme, Roquette, Parmesan, Tomates séchées	
Tosca ^{1.7.12}	19
Haché de Bœuf, Tomate, Mozzarella, jalapeño, Chips tortilla	
Casa ^{1.7.12}	19
Tomate, Mozzarella, Porchetta, Lardons, Roquette	
Carpaccio fumé ^{1.7.12}	21
Tomate, Mozzarella, Carpaccio de Bœuf fumé, Roquette, Parmesan, Balsamique	
Al Capone ^{1.7.12}	19
Mozzarella, Huile d'olive, Salsiccia, Cime di rapa, Scamorza fumée	
Siciliana ^{1.7.12.8}	19,50
Mozzarella, Burrata, Huile d'olive, Mortadelle, Pistaches	
Pollo ^{1.7.12}	19
Crème, Mozzarella, Poulet, Gorgonzola, Oignons	
Alsacienne ^{1.7.12}	19
Crème, Ricotta, Mozzarella, Lardons, Champignons, Oignons rouges, Parmesan	
Saveurs du Sud ^{1.7.12.4.14}	21
Crème, Ricotta, Mozzarella, Magret de canard fumé artisanal, Roquette, Huile de Truffe, Parmesan	
Brie ^{1.7.12}	19
Crème, Ricotta, Mozzarella, Brie, Figses séchées, Noix, Miel	
Tartufata ^{1.7.12.4.14}	19
Crème, Ricotta, Tartufata, Champignons, Burrata	
Dolomiti ^{1.7.12}	21
Speck & Burrata, Crema Tartufata	
Dolce Lombardia ^{1.7.8.12}	21
Gorgonzola, poire, noix & miel	

● PRIMÉ À LA WOLD CUP ET LA MASTER CUP

● CALZONI

Classique ^{1.7.12}	19
Ricotta, Mascarpone, Salami piquant	
Porchetta ^{1.7.12.3}	19
Ricotta, Mozzarella, Porchetta, Œuf, Épices	
Sirop de Liège ^{1.7.12.8}	19
Ricotta, Sirop de Liège, Jambon de Parme, Noix, Scamorza fumée, Épices	
À la Truffe ^{1.4.7.12.14}	19
Ricotta, Crème, Truffe, Porchetta, Scamorza fumée	
Cornetto Bufala ^{1.7.12}	19
Tomate, Mozzarella di bufala, Jambon de Parme, Roquette, Parmesan, Basilic, Huile d'olive Tomates séchées	
DOC ^{1.7.12.8}	19
Crème, Jambon de Parme, Taleggio, Miel à la truffe, Figses, Noix, Mascarpone	
Pollo alla fiorentina ^{1.7.12}	19
Poulet, Épinards, Gorgonzola	

● SUPPLÉMENTS

Légumes	1
Oignon, Poivron, Artichaut, Ail...	
Œuf	1
Mozzarella	2,50
Mozzarella de Bufala ou Burrata	5
Jambon de Parme	5
Scampis Saumon, fruits de mer	4,50

Dessert

• PIZZA SUCRÉE

Nutella 15

Pistaches ou Noix

1.7.8.5.6

Pizza banane 15

Nutella, Banane

1.6.5.8.7

• CLASSIQUE

Tiramisu classique 9

Tiramisu spéculoos 9

Duo de Panna Cotta 9

Café Gourmand Niz'art 13

• LES COUPES

Dame Blanche 9

3 Boules vanille, Chantilly,
Chocolat noir fondu

Brésilienne 9

2 boules vanille, 1 boule moka,
Caramel, Chantilly

Café glacé 9

2 boules vanille, 1 moka, Café, Chantilly

• LES GLACES

Vanille 3,50

Chocolat 3,50

Noix de coco 3,50

Moka 3,50

Sorbets selon arrivage 3,5

BOISSONS CHAUDES



Thé Marocain

&

Assortiment de 3 pâtisseries orientales

11

• LA TASSE

Café 3

Décaféiné 3

Expresso 3

Double expresso 5

Cappuccino Italien 5

Cappuccino chantilly 5

Irish Coffee 9

Italian Coffee 9

Baileys Coffee 9



LaTerrazza
PLUS QU'UN RESTAURANT



*Si vous devez choisir
entre une pizza
gratuite à vie et
trouvez l'amour
de ta vie...*

Tu mettrais quoi sur ta pizza?
by Miz'art