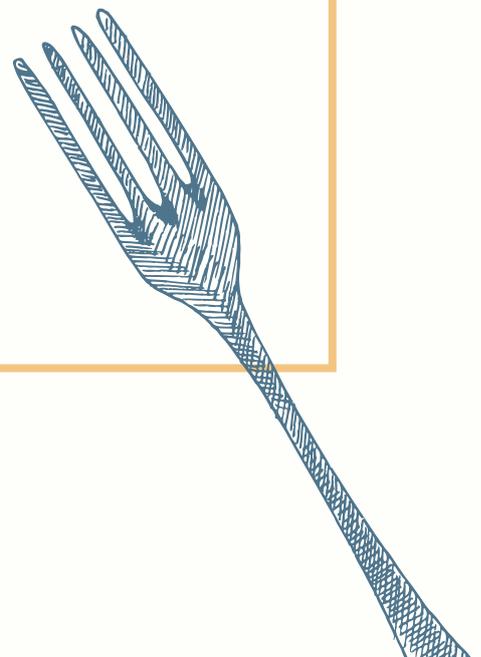
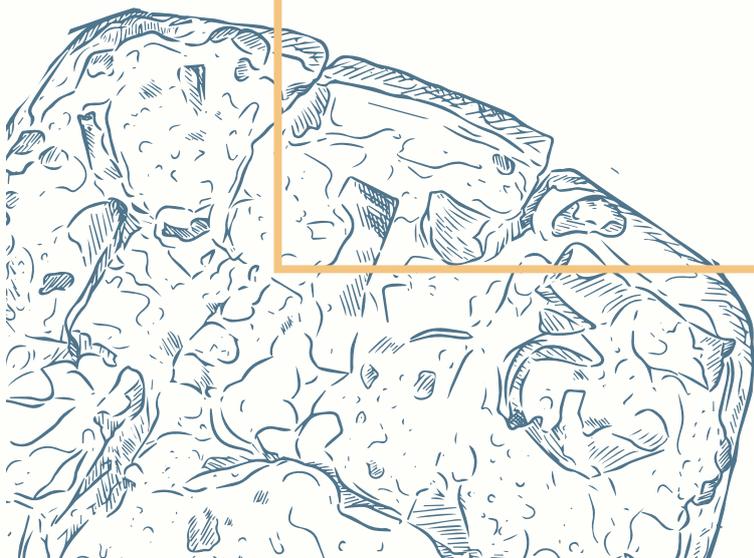
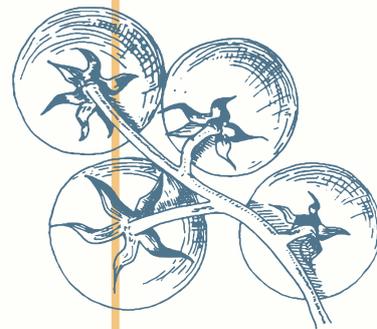
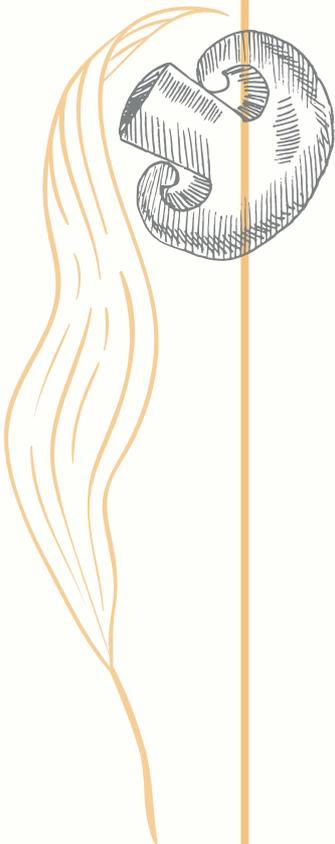




Terrazza 2000

**PINSERIA
CON CUCINA**



di mare

- Pinsa croccante con polpo al vapore, pomodorini confit, pesto di basilico e pinoli, patate* **15 €**
(1,13,14)
- Pinsa romana croccante con code di gamberi in saòr, ciliegini, cipolla caramellata e rucola* **15 €**
(1,2)
- Pinsa romana croccante con cozze, pomodorini Pachino, capperi, fili di peperoncino e olio extravergine d'oliva **15 €**
(1,14)

del territorio

- Pinsa romana croccante con crema di radicchio rosso trevisano, Asiago DOP stagionato, guanciale croccante e pepe nero **14 €**
(1,7)
- Pinsa romana croccante con crema di peperone dolce, Monte Veronese Mezzano DOP, sopressa veneta stagionata **14 €**
(1,7)
- Pinsa romana croccante con baccalà mantecato, patate, zucchine alla piastra e menta fresca* **15 €**
(1,4)

gourmet

- Pinsa romana croccante con pomodorini ciliegia, burrata DOP a crudo, rucola, olive taggiasche e olio extravergine bio **14 €**
(1,7) 
- Pinsa romana croccante con prosciutto crudo di Parma, rucola selvatica, pomodorini Pachino e scaglie di Grana Padano DOP **15 €**
(1,7)
- Pinsa romana croccante con acciughe del Cantabrico, pomodorini confit, capperi, olive Leccino e olio extravergine d'oliva **15 €**
(1,4)
- Pinsa romana croccante con verdure alla griglia, scaglie di Grana Padano, crema di basilico e olio extravergine DOP **14 €**
(1,7) 

La pinsa nasce nel 2001 da un'idea dettata dall'esperienza e dalla grande passione per la panificazione del tecnico pizzaiolo Corrado Di Marco. Il mix di farine con cui viene realizzata e l'alto grado di idratazione risultano in un'alta digeribilità del prodotto.

Angolo gourmet

di mare

Baccalà - Baccalà mantecato alla veneziana con insalatina di patate al vapore, olive nere e finocchietto selvatico*		16 € (4)
Saòr di gamberi - Code di gambero in saòr con cipolla caramellata, uvetta, cialda di mais e riduzione di aceto balsamico*		16 € (2)
Saladette tiepida di polpo con pomodori confit, olive taggiasche e olio evo agli agrumi*		16 € (14)
Burrata DOP con bruschetta al pomodoro fresco e acciuga del Cantabrico		15 € (4,7)

del territorio

Carpaccio di manzo marinato con rucola selvatica, pomodori confit, olive Leccino e Grana Padano		15 € (7)
Prosciutto crudo di Parma DOP e melone giallo con focaccia calda		14 € (1)
Prosciutto crudo di Parma DOP con burrata DOP e focaccia calda		15 € (1,7)
Bruschetta italiana con pomodoro fresco, basilico e olio evo		7 € (1)

Primi piatti

Tagliolini artigianali di pasta fresca con vongole veraci, pomodorini ciliegia e briciole di pane tostato al prezzemolo		16 € (1,3,14)
Paccheri di Gragnano al pescato dell'Adriatico*		16 € (1,2,4,14)
Busara - Spaghetti alla busara di crostacei*		15 € (1,2)
Lasagne classiche alla bolognese		14 € (1,3,7,8)
Spaghetti alla salsa di pomodoro San Marzano, basilico e mozzarella		12 € (1,7)

Secondi piatti

Filetto di branzino alla mediterranea*	18 € (4)
Fritto tradizionale dell'Adriatico*	18 € (2,4,14)
Padellata di cozze e vongole alla moda veneta con focaccia	16 € (1,14)
Tagliata di manzo alla griglia con rucola selvatica, pomodorini, sale Maldon e olio evo	20 €



Angolo verde

Patate fritte *	5 €
Patate al forno	5 €
Verdure alla griglia	10 €
Insalata mista	6 €

i cantarni

le insalatane

La Capri - Burrata, pomodoro maturo, rucola selvatica, olive e olio evo	14 € (7)
La Gustosa - Insalata verde, prosciutto cotto, zucchine alla griglia, scaglie di Grana Padano	12 € (7)
La Mediterranea - Insalata verde, code di gamberi, pomodorini confit, olive Leccino e limone*	14 € (2)



Beverage

Acqua minerale in bottiglia	4 €
Bibite in lattina	4 €
Birra piccola	4 €
Birra media	6 €
Caffè	2 €
Coperto	3 €

I prodotti potrebbero contenere allergeni. Per maggiori informazioni, chiedi allo staff.
I prodotti contrassegnati da un asterisco (*) potrebbero essere surgelati all'origine.