



TERRAVECCHIA

RISTORANTE | PIZZERIA | ENOTECA



Terravecchia

€ 14,00

Vari assaggi di prodotti tipici caldi/freddi

Typical local products

Allergeni:

Tartare di manzo con granella di pepe nero

€ 15,00

Beef tartare, black pepper corns

Allergeni:

Tartare di manzo, tartufo nero, scaglie di formaggio grana

€ 19,00

Beef tartare, black truffle, parmesan cheese flakes

Allergeni:

Carpaccio di manzo

€ 12,00

Carne bovina, olio, limone, pepe nero, rucola, scaglie di grana

Beef, oil, lemon, black pepper, rocket salad, silved of grana

Allergeni:

Formaggi misti con focaccia cotta nel forno a legna

€ 15,00

Con miele, noci e confettura

Selection of cheeses with honey, walnuts and jam

Allergeni:

Prosciutto crudo con fiocco di burrata

€ 10,00

Raw ham and burrata

Allergeni:

Tentacolo di polpo

€ 14,00

Cotto a bassa temperatura su letto di scarola spadellata, cicoria, pomodorini pachino essiccati

Boiled octopus, with sautéed escarole, chicory, dried pachino tomatoes

Allergeni:

Si è pregati di segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.
Please, you have to report to staff allergies or intolerance

Coperto € 2,50

Primi



Linguine

€ 10,00

Pomodorini pachino, peperoncino fresco, aglio, pecorino
Cherry tomatoes, fresh chilli pepper, garlic, pecorino cheese
Allergeni:

Struncatura (formato di pasta tradizionale calabrese

€ 12,00

prodotta con gli scarti di farina e crusca della molitura del grano)
Acciughe del mar cantabrico, capperi, peperoncino, aglio, mollica tostata,
olive taggiasche, pomodori secchi, semi di finocchio selvatico
Anchovies from the Cantabrian Sea, capers, chilli pepper, garlic, toasted
breadcrumbs, Taggiasca olives, sun-dried tomatoes, wild fennel seeds
Allergeni:

Filejuzzi

€ 12,00

Salsiccia fresca, funghi porcini, pomodorini pachino,
ricotta stagionata grattugiata
Fresh sausage, porcini mushrooms, cherry tomatoes,
grated aged ricotta cheese
Allergeni:

Secondi



Involentino di maialino nero

€ 16,00

Mollica profumata, pancetta, scamorza, salamino poco piccante
servito su letto di scarola saltata
Black pork roll, fragrant breadcrumbs, scamorza bacon,
slightly spicy salami, served on a bed of fried escarole
Allergeni:

Filetto di maialino nero, pepe verde, scamorza affumicata

€ 18,00

Filet of black pork with green pepper, smoked cheese
Allergeni:

Stinco di maiale cotto nel forno a legna

€ 16,00

Pork knuckle cooked in a wood oven
Allergeni:

Burger di scottona

€ 16,00

Con speck grigliato, scamorza affumicata, patate silane al forno con buccia
Scottona burger, grill speck, smoked cheese, silane baked potatoes with peel
Allergeni:

Tagliata di manzo olio EVO, cristalli di sale Maldon, rucola e grana

€ 19,00

Sliced beef with extra virgin olive oil and Maldon salt crystals, rocket, parmesan



- Fagioli Cannellini** € 4,50
Cannellini beans
 Allergeni: ?
- Patate con buccia al forno** € 4,00
Homemade potatoes skins
 Allergeni:
- Insalata verde, radicchio, rucola, noci, grana** € 5,00
Green salad, radicchio, arugula, walnuts, parmesan
 Allergeni:
- Insalata calabrese** (Pomodorini pachino, tonno, olive, cipolla, capperi) € 5,00
Cherry tomatoes, tuna fish, olives, onion, capers
 Allergeni:
- Friarielli** (Aglio, olio, peperoncino) € 4,50
Garlic, oil, chilli pepper
 Allergeni:
- Scarola o cicoria saltata in padella** (Aglio, olio, peperoncino) € 5,00
Fried escarole or chicory with garlic, oil, chilli pepper
 Allergeni:



- Filetto di pollo croccante** (5 pezzi) € 6,00
Crispy Chicken fillet
 Allergeni:
- Patate casarecce fritte** € 4,00
Homemade potatoes
 Allergeni:
- Patate casarecce con wurstel** € 5,00
Homemade potatoes with wurstel
 Allergeni:
- Crocchè di patate** (5 pezzi) € 5,00
Potato croquettes
 Allergeni:
- Bracirole di carne** (5 pezzi) € 5,00
Meatballs
 Allergeni:



È importante sapere che...

Il Ministero della Salute con la nota ministeriale n. 0044968 del 10/12/2021 ha segnalato la possibile contaminazione di **senape (allergene)** nel **grano** italiano. Pertanto la presenza dell'allergene potrebbe ritrovarsi all'interno di tutti i prodotti che contengono **grano** e **derivati** tra gli ingredienti quindi: **pane, pasta, pizza, prodotti da forno, ecc.**

Sulla nostra pizza la polpa di pomodoro è 100% italiana, fior di latte prodotto da latte fresco 100% italiano munto fresco ogni mattina e raccolto ogni giorno dal nostro caseificio di fiducia. Tutte le nostre pizze vengono cotte nel forno a legna, inoltre la lievitazione delle stesce va dalle 48 alle 72 ore e anche più.

la Pizzeria

*Si è pregati di segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.
Please, you have to report to staff allergies or intolerance.*

*Disponibile anche pizza senza glutine, preparata con ingredienti certificati gluten-free.
Gluten-free pizza is also available, prepared with certified gluten-free ingredients.*



Consigliate dal pizzaiolo



Napoletana

€ 9,50

Polpa di pomodoro, fior di latte di bufala, acciughe, origano, peperoncino

Tomato pulp, buffalo milk flower, anchovies, oregano, chilli pepper

Allergeni:

Km 0 (Chilometro zero)

€ 9,50

Fior di latte, salsiccia fresca, pomodorini pachino, cipolla rossa di Tropea, olio EVO al basilico fresco

Fior di latte, fresh sausage, cherry tomatoes, red Tropea onion,

EVO oil with fresh basil

Allergeni:

Fumè

€ 10,00

Bufala, salsiccia fresca, scamorza affumicata, 'nduja, rosmarino

Buffalo mozzarella, fresh sausage, smoked scamorza cheese, 'nduja, rosemary

Allergeni:

Sbagliata

€ 9,00

Bufala, olio EVO al basilico, polpa di pomodoro*

*Bulafa, oil EVO basil, tomato pulp**

**non infornata*

Allergeni:

Duchessa

€ 9,50

Fior di latte di bufala, rosmarino, patate duchessa, speck croccante

Fior di bulafa milk, rosemary, duchess potatoes, crispy speck

Allergeni:

Mar Cantabrico

€ 12,00

Polpa di pomodoro, stracciatella, filetti di acciughe del Mar Cantabrico, peperoncino

Tomato pulp, stracciatella, anchovy fillets from Cantabrian sea, chilli pepper

Allergeni:

Bronte + fiocco di burrata

€ 12,00

Fior di latte, mortadella classica bolognese a fette, fiocco di burrata, pistacchio

Fior di latte, classic bolognese mortadella sliced, burrata flake, fistic

Allergeni:

33 CM

€ 12,00

Fior di latte, mortadella classica bolognese, crocchè di patate, pistacchio

Fior di latte cheese, classic Bolognese mortadella, potato croquettes, pistachio

Allergeni:

Per i prodotti pizza no glutine chiedere al personale di sala.

Gluten-free pizza products, please ask the waiting staff.



Consigliate dal pizzaiolo



Golosa

€ 10,00

Porcini, fior di latte, pancetta, formaggio grana

Porcini mushrooms, mozzarella, bacon, cheese parmesan

Allergeni:    

Prelibata

€ 12,00

Fior di latte di bufala, grana, rucola, carpaccio di manzo

Fior di bufala milk, parmesan, rocket, beef carpaccio

Allergeni:   

Fagottino Napoletano

€ 12,00

Fior di latte, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana

Mozzarella, rocket salad, raw ham, grana cheese flakes

Allergeni:   

Vesuvio

€ 9,00

Fior di latte, friarielli, aglio, olio, peperoncino, salsiccia fresca

Mozzarella, turnip tops, garlic, oil, chilli pepper, fresh sausage

Allergeni:    

Terrona

€ 9,50

Bufala, salsiccia fresca, patata silana rustica IGP

con buccia in doppia cottura, semi di finocchio

Buffalo, fresh sausage, silana potatoes rustica IGP

with skin in double cooking, fennel seeds

Allergeni:      

Tropeana

€ 9,50

Fior di latte, pomodoro, tonno, cipolla

Mozzarella, tomato, tuna, onion

Allergeni:    

Diavola

€ 10,00

Fior di latte, pomodoro, salame, olive, 'nduja

Mozzarella, tomato, salami, olives, 'nduja

Allergeni:   

Saporita

€ 10,00

Fior di latte, pancetta, grana, cipolla

Mozzarella, bacon, Parmesan cheese, onion

Allergeni:   

Per i prodotti pizza no glutine chiedere al personale di sala.

Gluten-free pizza products, please ask the waiting staff.



Estiva (Selezione tonno in vetro)

€ 13,00

Trancetti di **Tonno Callipo** con **Patata della Sila IGP**, datterino giallo, polpa di pomodoro, olive taggiasche
*Slices **Tonno Callipo** with **Patata della Sila IGP**, yellow cherry tomato, tomato pulp, taggiasca olives*

Allergeni:    

Gusto Re (Selezione tonno in vetro)

€ 14,00

Mozzarella di bufala, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, Filetti di tonno in olio EVO, origano selvatico
Bufallo Mozzarella, sweet and sour Tropea red onion, tuna fillets in EVO oil, wild oregano

Allergeni:    



al Tartufo Nero (Black Truffle)



2.0

€ 15,00

Mozzarella di bufala, tartufo nero di Calabria, burratina (formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino), grattugiata di pepe nero, pancetta arrotolata
Bufallo mozzarella, black truffle from Calabria, burratina (fresh spun paste cheese of cow's milk), grated black pepper, rolled pancetta

Allergeni:    

Chianina

€ 15,00

Bianca, mozzarella di bufala, tartara di manzo, tartufo nero di Calabria
White, buffalo mozzarella, beef tartare, black truffle from Calabria
tuna fillets in EVO oil, wild oregano

Allergeni:    

Aggiunte sulla pizza:

Salumi stagionati, carni fresche € 1,50

Stracciatella € 2,50

Mozzarella di bufala € 3,00

Fiocco di burrata € 3,50

Tartufo Nero di Calabria € 5,00

Acciughe Mar Cantabrico (confezione da 50 gr.) € 7,00

Per i prodotti pizza no glutine chiedere al personale di sala.

Gluten-free pizza products, please ask the waiting staff.

Coperto € 2,50

Pizze Quadre



Van Gogh

€ 14,00

Fior di latte, olive da giara, scarola saltata,
acciuغه del mar Cantabrico, olio EVO

Fior di latte, jar olives, sautéed escarole, Cantabrian sea anchovies, EVO oil

Allergeni:

Picasso

€ 12,00

Fior di latte, stracciata di mucca, pomod. pachino essiccati, rucola, olio EVO

Fior di latte, cow's milk cheese, dried cherry tomatoes, rocket, EVO oil

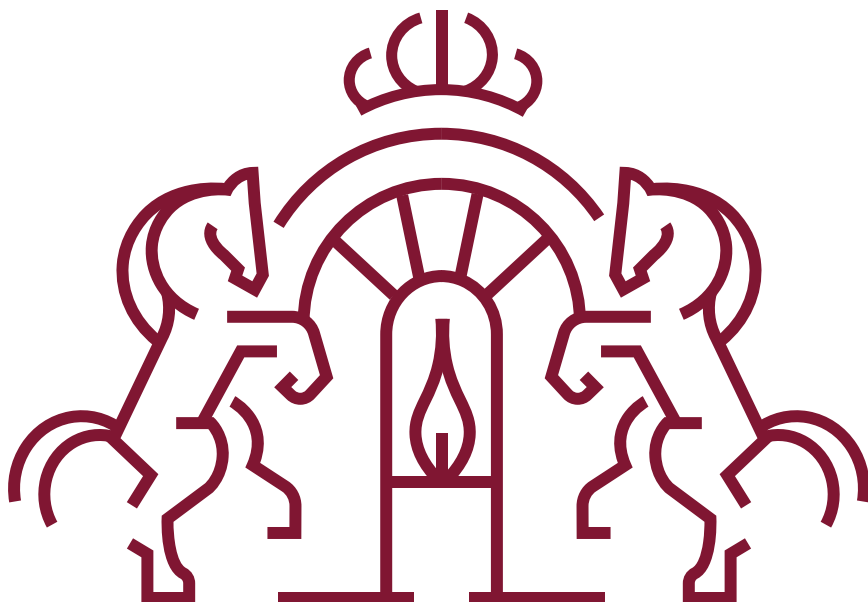
Allergeni:

Quadra

€ 14,00

A piacere del pizzaiolo


























Allergeni:



*Per i prodotti pizza no glutine chiedere al personale di sala.
Gluten-free pizza products, please ask the waiting staff.*





















Bibite



Acqua (minerale, frizzante) in vetro 0,75 cl.		€ 2,50
Coca Cola, Fanta, Sprite in vetro 0,33 cl.		€ 3,00
Nastro Azzurro 0,33 cl.	    	€ 3,00
Nastro Azzurro 0,62 cl.	    	€ 4,50
Super Tennent's 0,33 cl.	    	€ 5,00
Corona Extra 0,33 cl.	    	€ 4,00
Ceres 0,33 cl.	    	€ 5,00
Calice di vino rosso, rosato o bianco		€ 5,00

Birre artigianali















Guglielmo (bionda non filtrata) 0,50 cl.	    	€ 7,50
Amleto (rossa non filtrata) 0,50 cl.	    	€ 8,00
Cordelia (IPA non filtrata) 0,50 cl.	    	€ 8,00
Franziskaner Bavarese Ambrata/Bionda 0,50 cl.	    	€ 5,00

L'acquisto di bevande alcoliche è consentito solo ai maggiori di 18 anni.

Dessert



Millefoglie		€ 5,00
Strati friabili di pasta sfoglia alternati a deliziosa crema chantilly		
Allergeni:      		
Tartufo artigianale di Pizzo Calabro (Tartufo ice cream)		€ 6,00
Allergeni:      		

Si è pregati di segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.
Please, you have to report to staff allergies or intolerance

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



ARACHIDI E DERIVATI - 1

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 2

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



LATTE E DERIVATI - 3

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 4

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



PESCE E DERIVATI - 5

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



SESAMO E DERIVATI - 6

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



SOIA E DERIVATI - 7

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



CROSTACEI E DERIVATI - 8

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



GLUTINE - 9

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



LUPINO E DERIVATI - 10

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



SENAPE E DERIVATI - 11

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEDANO E DERIVATI - 12

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi, nelle bibite analcoliche, succhi di frutta)



UOVA E DERIVATI - 14

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)





Carta dei vini

La Cantina del ristorante **Terravecchia**
è fornita da referenze nazionali ed estere.

Allergene: 





RUSSO & LONGO
AZIENDA AGRICOLA

VIRGANI	13,5% vol.	€ 18,00
Gaglioppo e altri vitigni autorizzati		
PIETRA TESAURO	13,5% vol.	€ 19,00
Greco Nereo, Gaglioppo con affinamento in barrique		
SERRA BARBARA	13,5% vol.	€ 19,00
Gaglioppo, San Giovese con un breve passaggio in barrique		
JACHELLO	14% vol.	€ 35,00
Gaglioppo, Greco Nero e Sangiovese affinato in piccole botti di rovere		
BARAK	15% vol.	€ 25,00
Prodotto da uve Magliocco		



AZIENDA VINICOLA
TRAMONTANA
dal 1890...

COSTA VIOLA	13,5% vol.	€ 18,00
Vitigno Calabrese 50%, Cabernet 25%, Nocera 25%, macerazione per 12 giorni sulle bucce in fermentini di acciaio da 150 hl a 28° C.		
PALIZZI	14%vol.	€ 18,00
Vitigno Calabrese 70%, Merlot 30% vinificazione pigiadiraspatura, macerazione per 12 giorni sulle bucce in fermentini di acciaio da 150hl a 28°		
TO CRASI	13,5%vol.	€ 18,00
Vitigno Calabrese Nero, macerazione per 12 giorni con bucce in fermentini di acciaio da 150 hl a 28° C. Affinamento 6 mesi in botte di rovere		
PELLARO	14%vol.	€ 18,00
Vitigno Calabrese 40%, Castiglione 30%, Alicante 30%, macerazione per 12 giorni con bucce in fermentini di acciaio da 150 hl a 28° C.		



PASSOPISCIARO

FRANCHETTI

15% vol.

€ 195,00

Super-Etna prodotto da uve di Petit Verdot e Cesanese d'Affile piantate su roccia e cenere vulcanica in Contrada Guardiola.

CA' RUGATE

— VITICOLTORI —
IN SOAVE E VALPOLICELLA

AMARONE della Valpolicella

15% vol.

€ 55,00

Uvaggio 45% corvina, 15% Rondinella, 40% Corvinone, invecchiato in botti di Rovere da 500 lt. per 30-36 mesi.

ZOLLA (Gruppo Fantini)

14% vol.

€ 25,00

100% Susumaniello IGP, rosso intenso corposo e profondo. Affinamento in barriques di rovere americano e francese usate per i successivi 6 mesi.



Marchesi

ANTINORI

— 26 GENERAZIONI —

IL BRUCIATO

14% vol.

€ 35,00

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Syrah 20%

NEPRICA PRIMITIVO

14,5% vol

€ 19,00

Primitivo 100%, affinato in acciaio per 8 mesi circa per mantenere un profilo sensoriale fragrante e fruttato

NEPRICA NEGRAMARO

13,5% vol

€ 19,00

Negramaro 100%, affinato in acciaio per 8 mesi circa per mantenere un profilo sensoriale fragrante e fruttato

SABAZIO 13,5% vol **€ 18,00**
85% Prugnolo Gentile, 15% Merlot e altre varietà rosse complementari

ROSSO DI MONTALCINO (Pian delle Vigne) 14% vol **€ 30,00**
Il 'Pian delle Vigne' di Antinori è un Rosso di Montalcino,
affinato 12 mesi in grandi botti di legno

LE MAESTRELLE 13,5% vol **€ 18,00**
60% Sangiovese, 20% Merlot e 20% Syrah,
affinamento in acciaio per 12 mesi

SANTA CRISTINA 13,5% vol **€ 18,00**
Prodotto con uve Sangiovese, l'affinamento avviene in vasche
d'acciaio per 10 mesi e poi in barrique prima dell'imbottigliamento

CONT' UGO 14,5% vol **€ 75,00**
Ottenuto da Merlot in purezza, Macerazione per 25 giorni,
12 mesi in barrique, poi almeno 10 mesi in bottiglia

MATAROCCHIO 14,5% vol **€ 790,00**
Prodotto nella tenuta di Guado al Tasso. Ottenuto da uve di
Cabernet Franc vinificate in purezza, è lasciato maturare in
barrique di rovere francese per 18 mesi, cui sono seguiti ulteriori
12 mesi di affinamento in bottiglia

AMPIO 14% vol **€ 350,00**
Ampio nasce dai migliori vigneti de Le Mortelle, da uve raccolte di
Cabernet Sauvignon, Carmenere e Cabernet Franc. Fermentazione
malolattica in barrique nuove di rovere francese per poi concedersi
circa 18 mesi di affinamento, prima di essere assemblati

SOLAIA 2016 14,5% vol **€ 880,00**
SOLAIA 2018 14,5% vol **€ 690,00**
SOLAIA 2021 14,5% vol **€ 620,00**
SOLAIA 2022 14,5% vol **€ 590,00**
Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%.
Grande Supertuscan maturato in barrique per almeno 16 mesi

TIGNANELLO 2018 13,5% vol **€ 260,00**
TIGNANELLO 2019 13,5% vol **€ 240,00**
TIGNANELLO 2020 13,5% vol **€ 230,00**
TIGNANELLO 2021/2022 13,5% vol **€ 220,00**
Vino prodotto con Sangiovese e in piccola parte Cabernet,
vino invecchiato esclusivamente in piccole botti di rovere pregiato



DOMINI VENETI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

15,5% vol

€ 65,00

(collezione Pruviniانو)

60% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella, 10% altre uve
come da disciplinare. Affinamento in legno poi in bottiglia.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG RISERVA

15% vol

€ 65,00

70% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 10% Rondinella

Lungo invecchiamento in botti di rovere, poi affinato in bottiglia.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

15% vol

€ 50,00

Corvina e Rondinella, invecchiato in botti di rovere,
poi affinato in bottiglia.



TRIFORA

14% vol

€ 20,00

Cesanese di Affile 100% affinamento in cemento per 5 mesi



LUCENTE

14,5% vol

€ 59,00

75% Merlot, 25% Sangiovese affinato 12 mesi in barrique



MONTEVERTINE

PIAN DEL CIAMPOLO

14% vol

€ 53,00

Prodotto con uva Sangiovese, Canaiolo e Colorino,
viene affinato in botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi

MONTEVERTINE

13% vol

€ 115,00

Prodotto con uva Sangiovese, Canaiolo e Colorino,
viene affinato per circa 24 mesi in botti di rovere di Slavonia

LE PERGOLE TORTE

13,5% vol

€ 430,00

Prodotto con uva Sangiovese attentamente selezionata,
viene affinato per circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia
e circa 12 mesi in barriques Allier



BOLLA

FONDATA NEL 1883

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 14,5% vol

€ 69,00

75% Corvina e Corvinone, 25% Rondinella,
prodotto da grappoli selezionati e perfettamente sani e maturi
affinato 18 mesi in botti di rovere



LAMBERTI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 14,5% vol

€ 50,00

Corvina, Corvinone e Rondinella affinato 18 mesi in botti di rovere



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC Annata 2009 15% vol **€ 225,00**

70% Corvina Veronese, 20% Rondinella

Invecchiamento: 72 mesi in botte di rovere di Slavonia



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 16% vol **€ 98,00**

Corvina, Corvinone, Rondinella, appassimento in cassetta 4 mesi, macerazione in acciaio con contatto prolungato, affinamento e evoluzione in barrique per 24 mesi



AMARONE DELLA VALPOLICELLA 15% vol **€ 70,00**

Raccolta e selezione manuale delle uve Corvina, Corvinone, Oseleta e Rondinella. Fermentazione in acciaio per 25 giorni a temperatura di 25/30°. Affinamento per 3 anni in botti di rovere di Slavonia



CHÂTEAU MAGNOL 13% vol **€ 59,00**

Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot
affinato in botti di rovere



MASETO

MASSETINO 2022

15,5% vol

€ 790,00

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

La fermentazione è avvenuta spontaneamente con lieviti indigeni a temperature intorno ai 25-28°C, con due o tre rimontaggi al giorno e délestages ove necessario. Il tempo totale nelle vasche variava da 21 a 25 giorni. La fermentazione malolattica è avvenuta in barriques, per il 50% di rovere nuovo. Dopo i primi 12 mesi di invecchiamento il vino è stato assemblato e fatto riposare in vasche di cemento per circa 3 mesi, prima dell'imbottigliamento.

Distillati e Liquori



Amari	€ 3,00
Amaro del Capo Riserva	€ 6,00
Jefferson	€ 6,00
Jägermeister	€ 4,00
Képhas	€ 3,50
Passito	€ 5,00
(servito con cantucci alle mandorle e cioccolata)	  
Rum Diplomatico & similari	€ 8,50
(servito con cantucci alle mandorle e cioccolata)	  
Zacapa XO & vari Rum XO	€ 15,00
(servito con cantucci alle mandorle e cioccolata fondente)	  
Grappe Amarone	€ 6,00
Grappe bianche / barricate	€ 4,00
(servito con cantucci alle mandorle e cioccolata fondente)	  
Courvoisier	€ 8,00
(servito con cantucci alle mandorle e cioccolata fondente)	  
Wiskey o Whisky	€ 8,00
(servito con cantucci alle mandorle e cioccolata fondente)	  
Oban	€ 9,00

Molto rari ma possibili allergeni come: Glutine, soia, sesamo, sedano, senape, solfiti e aromi.
Chiedere al personale di sala per maggiori dettagli.



TERRAVECCHIA

RISTORANTE | PIZZERIA | ENOTECA

Lascia la tua recensione su:

