

# BENVENUTI



Nata dal ricordo della storica latteria e primo bar del paese negli anni '50, La Terrazza rinnova la sua tradizione, tornando a essere un punto di incontro nel cuore di Castiglione della Pescaia.

Un luogo ricco di storie e avvenimenti, ma anche un posto da vivere e scoprire un poco alla volta.

Buon appetito!

*SCOPRI IL NOSTRO PICCOLO MONDO  
AFFACCIATO SUL PORTO DI CASTIGLIONE DELLA PESCAIA*

la terrazza  


MOLO SEDICI  
*pizza lab*

SECRET  
GARDEN  
*creative bar*

**COPERTO 2.50€**

# APERITIVO

## CROCCHETTA DI BACALAO ALLA PROVENZALE 8 MAYONESE, MANGO JALAPEÑO (2 PZ)

*allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 14*

## CROCCHETTA DI MELANZANA CON TOCCO ORIENTALE ( 2 pz) 6

*allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12*

## PANE TOSTATO, BURRATA E ACCIUGHE SOTTO PESTO 15

*allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 14*

## SELEZIONE DI SALUMI TOSCANI 16 del nostro amico Emanuele Panfi

*allergeni: 1, 12*

# ANTIPASTI

## COZZE DEL PESCATORE 13 Salsa chimichurri, salsa di pomodoro arrosto *allergeni: 2, 4, 6, 12, 14*

## POLIPETTI ALLA LUCIANA 16 *allergeni: 2, 4, 6, 12, 14*

## CARPACCIO DI TONNO ROSSO "TONNATO" 14 Spuma di salsa tonnata, crackers e cocunci (frutto del capperò) *allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 10, 12, 14*

## UOVO 63° CON CARCIOFO ALLA ROMANA E MISO HOLLANDAISE 14 *allergeni: 3, 6, 7, 12*

## CLUB SANDWICH DI MARE DELLA TERRAZZA

½ club 15  
club intero 20

*allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 14*

**ALLERGENI:** 1. Glutine; 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano; 10. Senape; 11. Sesamo; 12. Anidride solforosa; 13. Lupini; 14. Molluschi

 GLUTEN FREE

*Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, tutti i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.*

# PRIMI



## PRIMO DEL GIORNO

(SOLO SE LO FACCIAMO EH...)

**TAGLIOLINO, CACIO, GAMBERI, LIMONE E TRE PEPI 16**

*allergeni: 1, 2, 3, 4, 7, 14*

**PICI ALLA SENESE, ACCIUGHE SOTTO PESTO, BRICIOLE DI PANE 15**

*allergeni: 1, 2, 3, 4, 7, 14*

**GNOCCO ALLA CREMA DI SCAMPI 16**

*allergeni: 1, 2, 3, 4, 7, 14*

**SPAGHETTO PASTIFICIO MANCINI ALLE VONGOLE LUPINI 17**

*allergeni: 1, 2, 4, 14*

**RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO ALLA PESCATORA 17**

*allergeni: 2, 4, 12, 14*



**PACCHERO PASTIFICIO MANCINI AI "TRE POMODORI" DELLA TERRAZZA OLIO EVO AL BASILICO 14**

*allergeni: 1*

*ALLERGENI: 1. Glutine; 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano; 10. Senape; 11. Sesamo; 12. Anidride solforosa; 13. Lupini; 14. Molluschi*

 GLUTEN FREE

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.*

# SECONDI

**GAMBERI AL BRANDY COME DA TRADIZIONE 18**

*allergeni: 2, 3, 4, 6, 9, 12, 14*



**TRANCIO DI OMBRINA, SPINACI, UVETTA E HUMMUS DI PINOLI 23**

*allergeni: 2, 4, 6, 11, 14*



**CACCIUCCO ALLA NOSTRA MANIERA 28**

Zuppa di crostacei, molluschi, pesce e pomodoro

*allergeni: 2, 4, 14*



**PESCATO DEL GIORNO INTERO ALLA PLANCHA 9€/etto**

Pescato locale cotto sulla plancha

*allergeni: 2, 4, 6, 14*



**FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURE DI STAGIONE 25€**

*allergeni: 1, 2, 4, 5, 8, 13, 14*

**IL TAGLIO DELLO CHEF CON LE PATATE ARROSTO 26**

Taglio di manzo secondo disponibilità, patate arrosto

*allergeni: 3, 6, 7, 12*



**HAMBURGER DI MANZO 18**

Burger di manzo, pane homemade, insalata e pomodoro.

Servito con chips di patate.

*allergeni: 1, 3, 10, 11*

# CONTORNI

**INSALATA DI STAGIONE 6**

**VERDURE DI STAGIONE 6**

**PATATE ARROSTO 6**

# i DOLCI

I nostri dolci sono realizzati dallo staff de La Terrazza Bistrot con cura e attenzione alle materie prime. Vi consigliamo di gustarli in abbinamento ai nostri liquori selezionati.

*Our desserts are made by La Terrazza Bistrot staff, with a careful choice of ingredients. We recommend you to try them with our dessert wine selection.*

## TIRAMISÙ

*allergeni: 1, 3, 7, 8*

**7**



**Sauternes 2018 - Château Liot 7**

## CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO AL BICCHIERE

**Base cheesecake, salsa ai frutti di bosco e crumble alla cannella**

*BERRIES CHEESECAKE IN THE GLASS*

*Cheesecake base, berries topping and cinnamon crumble*

*allergeni: 1, 3, 7*

**7**



**Vermouth rosato di sangiovese - Castello di Radda 8**



## TORTA ETRUSCA

**Torta al cioccolato con mandorle e nocciole**

*ETRUSCAN CAKE*

*Chocolate cake with almonds and hazelnuts*

*allergeni: 3, 7, 8*

**7**



**Vin Santo della Signora - Bianco dell'empolese DOC 2016 - Fattoria Montellori 7**



## TRIS DI CIOCCOLATO

**Tre strati di crema al cioccolato: bianco, latte e fondente, servito al bicchiere**

*TRIO OF CHOCOLATE*

*Three layers of chocolate mousee: white, milk and dark chocolate, served in glass*

*allergeni: 3, 7*

**7**



**Nectar Pedro Ximenez Sherry - Gonzales Byass 7**



## SELEZIONE DI FORMAGGI

**Affinati dalla Famiglia Pira, Az. Agr. Il Radichino**

*OUR SELECTION OF CHEESES PERFECTED BY FAMILY PIRA AZ. AGR. IL RADICHINO*

*allergeni: 7, 10*

**18**



**Passito 469 - Aleatico IGP Toscana Passito 2021 - Il Ponte 7**

gluten free

*Lista allergeni: 1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta con guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Anidride Solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi*