

MENÙ



APERITIVO

CROCCHETTA DI BACALAO ALLA PROVENZALE 8 IL SUO PIL PIL AL LIME (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

TAGLIERI

IL GRAN TAGLIERE DELLA TERRAZZA 40 (20/p. persona) (min. 2 persone) *allergeni: 1, 7, 10, 12*

SELEZIONE DI SALUMI TOSCANI 16 del nostro amico Emanuele Panfi *allergeni: 1, 12*

SELEZIONE DI FORMAGGI 18 Affinati dalla Famiglia Pira, Az. Agr. Il Radichino *allergeni: 7, 10, 12*

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

ANTIPASTI

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

POLPO 85° "ALLA LUCIANA" E BOCCONCINI DI BUFALA 16 *allergeni: 2, 4, 6, 7, 12, 14*

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

UOVO 63° ZUCCA ARROSTO, SALSAL AL GORGONZOLA, CASTAGNE SOTT'ACETO 13 Servito con fetta di pan brioche abbrustolito *allergeni: 1, 3, 7* Disponibile anche in versione *GLUTEN FREE*

GARLIC BREAD, COZZE, LARDO E CONDIMENTO ALLA PIZZAIOLA 11 *allergeni: 1, 3, 7*

SANDWICH GRIGLIATO, CICORIA, SCAMORZA E IL NOSTRO AFFUMICATO DEL GIORNO 13 *allergeni: 1, 2, 3, 4, 7, 11, 14*

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 PEPÌ 16

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

FARFALLE AL SALMONE COME QUELLE DELLA NONNA 13

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

GNOCCO ALLA CREMA DI SCAMPI 16

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

SPAGHETTO D'ARAGONA ALLE VONGOLE LUPINO 16

allergeni: 1, 2, 4, 14

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO ALLA PESCATORA 17 

allergeni: 2, 4, 12, 14

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

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, ZUCCA, ARANCIO E TIMO 23 

allergeni: 2, 4, 14

GRAN GRIGLIATA DI PESCE DELLA TERRAZZA 60 (consigliata per 2 persone)  (30€/p.persona)

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 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

CHEESEBURGER DI MANZO 18

Burger di manzo, pane homemade, cetrioli sottaceto, cheddar invecchiato, chipotle mayo, chips di patata al pepe rosa e lime

allergeni: 1, 3, 7, 10, 11

CONTORNI

INSALATA DI STAGIONE *allergeni: 12* 5

VERDURE DI STAGIONE 7

PATATE ARROSTO 5



Organizza il tuo
EVENTO

La Terrazza Bistrot può diventare la cornice perfetta per i tuoi eventi. Tutti i nostri spazi sono funzionali ad accogliere feste private, eventi aziendali e molto altro.

Chiedi informazioni al nostro personale o visita la sezione dedicata sul nostro sito

WWW.LATERRAZZABISTROT.IT/LOCATION

MOLO SEDICI



pizza lab



**SBARCA
IN TERRAZZA!**

Venerdì e sabato sera puoi gustare qui alla Terrazza Bistrot l'inconfondibile pizza alla pala del Molo Sedici Pizza Lab.

La nostra pizza alla pala è fatta esclusivamente con lievito madre e farine selezionate. Impasto ad alta idratazione e lunghissima lievitazione, per esaltare il sapore dei migliori ingredienti locali.

Un'esperienza di gusto unica, tutta da condividere!



SCOPRI DI PIÙ
Segui su instagram
[@molo_sedici_pizzalab](https://www.instagram.com/molo_sedici_pizzalab)



DOLCI



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