TERRAZZA MIA

Food Menù

Piccoli assaggi | *Bites*

- Mondeghili di vitello con yogurt piccante e marmellata di limone [1-3-5-6-7-8-11-12]
  Typical Milanese meatballs
- Tigella rucola, coppa e ricotta [1-5-6-7-8]
  "Tigella", rocket, coppa and ricotta cheese
- Mini sandwich alla milanese con spinaci e mozzarella [3-5-7]
  Mini Milanese sandwich with spinach and mozzarella
- Gambero croccante con dressing all'erba cipollina [2-3-5]
  Crispy prawn with chive dressing
- Mini maritozzo, tartare di salmone affumicato, chutney all'ananas [1-3-4-5-6-7-8-12]
  Mini "maritozzo", smoked salmon tartare, pineapple chutney
- Mini arancina, pioppini, scamorza affumicata [1-3-5-6-7-8-12]
  Mini "arancina", pioppini mushroom, smoked scamorza cheese
- Mini sandwich alla milanese con spinaci e mozzarella [3-5-7]
  Mini Milanese sandwich with spinach and mozzarella
- Mini cheese burger di verdure [3-7-9-12]
  Mini vegetable cheeseburger
- Quinoa alle verdure e frutta di stagione [6-9]
  Vegetable quinoa with seasonal fruit
- Focaccia di grano arso, misticanza e riduzione di aceto balsamico [1-9-12]
  Burnt wheat focaccia, mixed salad greens, and balsamic reduction

Selezione MIA | *MIA Selection*

(5 proposte a cura dello Chef) | (5 dishes curated by the Chef) €20

Box MIA

Componi la tua Share box preferita da condividere con chi vuoi.

Compose your favorite Share box to share with whoever you want.

Box da 4 pezzi €18 | ***Box of 4 pieces*** *€18*

Box da 8 pezzi €30 | ***Box of 8 pieces*** *€30*

Tra tutti i piccoli assaggi puoi scegliere o una sola tipologia (4 assaggi uguali) oppure due tipologie (2 assaggi per tipologia).

Compose your favorite Share box to share with whoever you want. Among all the small tastings you can choose either a single type (4 identical tastings) or two types (2 tastings per type).

Ostriche [14]
Oyster

cad. €5

Allergeni

1. **GLUTINE** (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
2. **CROSTACEI E DERIVATI** (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
3. **UOVA** (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
4. **PESCE E DERIVATI** (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
5. **ARACHIDI E DERIVATI** (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
6. **SOIA E DERIVATI** (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
7. **LATTE E DERIVATI** (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
8. **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
9. **SEDANO E DERIVATI** (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
10. **SENAPE E DERIVATI** (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
11. **SEMI DI SESAMO E DERIVATI** (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** (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 e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
13. **LUPINO E DERIVATI** (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)
14. **MOLLUSCHI E DERIVATI** (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Allergens

1. **GLUTEN** (cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridised derivatives)
2. **CRUSTACEANS AND DERIVATIVES** (marine and freshwater: shrimp, scampi, crabs and similar)
3. **EGGS** (eggs and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta)
4. **FISH AND DERIVATIVES** (food products in which fish is present, even in small percentages)
5. **PEANUTS AND DERIVATIVES** (creams and condiments which also contain small doses)
6. **SOY AND DERIVATIVES** (derived products such as soy milk, tofu, soy spaghetti and similar)
7. **MILK AND DERIVATIVES** (any product in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)
8. **NUTS AND DERIVATIVES** (almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans, cashews, pistachios)
9. **CELERY AND DERIVATIVES** (both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates)
10. **MUSTARD AND DERIVATIVES** (can be found in sauces and condiments, especially mustard)
11. **SESAME SEEDS AND DERIVATIVES** (whole seeds used for bread, flours containing a minimum percentage of it)
12. **SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES** (sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2 used as preservatives, we can find them in: preserved fish products, in preserved foods vinegar, in oil and in brine, in jams, in vinegar, in dried mushrooms and in soft drinks and fruit juices)
13. **LUPINE AND DERIVATIVES** (present in vegan foods in the form of: roasts, salamis, flours and similar)
14. **MOLLUSCS AND DERIVATIVES** (canestrello, razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, cockle, etc...)

TERRAZZ MI 4

Drink List

Cocktail

BEE'S KNEES €14
Gin, succo limone, miele
gin, lemon juice, honey

ROBICO €14
Scotch whisky, vermouth dolce, angostura
scotch whisky, sweet vermouth, angostura

MOJITO €12
Rhum bianco, zucchero canna, menta, soda, succo lime
white rum, brown sugar, mint, soda, lime juice

CAMPARI SPRITZ €12
Campari, prosecco, soda
campari, prosecco, soda

APEROL SPRITZ €12
Aperol, prosecco, soda
aperol, prosecco, soda

MOSCOW MULE €12
Vodka, succo limone, ginger beer
vodka, lime juice, ginger beer

NEGRONI €12
Gin, vermouth rosso, campari
gin, red vermouth, campari

AMERICANO €12
Vermouth rosso, campari, soda
red vermouth, campari, soda

NEGRONI DEL PROFESSORE €14
Gin del Professore, vermouth rosso, campari
Professor's gin, red vermouth, campari

TEQUILA SUNRISE €12
Tequila, succo d'arancia, granatina
Tequila, orange juice, grenadine

GIN TONIC PREMIUM €14
Gin premium, acqua tonica premium
premium gin, premium tonic water

HUGO SPRITZ €12
Sciroppo fiori sambuco, prosecco, soda
elderflower syrup, prosecco, soda

RITUAL €12
Vodka, succo limone, succo mela, sciroppo zucchero, salvia
vodka, lemon juice, apple juice, sugar syrup, sage

EL GUSANO ROJO €14
Mezcal, succo della passione, succo melograno, ginger beer
mezcal, passion fruit juice, pomegranate juice, ginger beer

SMOKED PUMPKIN €14
Cognac, miele, succo zucca, lime, tequila e mezcal, cannella
cognac, honey, pumpkin puree, lime, tequila and mezcal, cinnamon

GOODFATHER €12
Whiskey, amaretto
whiskey, amaretto

GODMOTHER €12
Vodka, amaretto
vodka, amaretto

PEAR MARGARITA €14
Tequila, limone, succo pera, agave
tequila, lemon, pear juice, agave

Virgin Cocktail

CREATE THE SUN €10
Succo ace, sciroppo di zucchero, ginger ale, granatina
ace juice, sugar syrup, ginger ale, grenadine

ORIENTAL PASSION €10
The verde, sciroppo di frutti passion, acqua tonica
green tea, passion fruit syrup, tonic water

VIRGIN MARGARITA €10
Lime, limone, succo arancia, sciroppo agave
lime, lemon, orange juice, agave syrup

Birre / Beer

BRIRRIFICIO ARTIGIANALE ALMA DI MONZA *ALMA CRAFT BREWERY IN MONZA*
Bottiglie da 330 ml

NEBULA 5%
TIPOLOGIA - BLANCHE - BELGIO
TYPE - BLANCHE - BELGIUM
Birra chiara di frumento, beverina e rinfrescante
light wheat beer, drinkable and refreshing

HONOLULU 5%
TIPOLOGIA - IPA - AMERICA
TYPE - IPA - AMERICA
Birra fresca e fragrante, caratterizzata dal gusto amaro dominata dal luppolo
fresh and fragrant beer, strong character, bitter dominated by hops

ANITA 8%
TIPOLOGIA - ALT BIER - GERMANIA
TYPE - ALT BIER - GERMANY
Birra rossa con toni caramellati e frutta appassita
red beer with caramelized tones and dried fruit

Vini

Champagne

	CALICE	BOTT.
Gaudinat Bolvin Brut Grande Reserve *30% Meunier 40% Chardonnay 30% Pinot Nero*	-	€65
Gaudinat Bolvin Millesimé 2018 *30% Meunier 35% Chardonnay 35% Pinot Nero*	-	€80
Bollinger Special Cuvee *60% Pinot Nero 25% Chardonnay 15% Meunier*	-	€105
Henry Leroy Extra Brut *70% Pinot nero 20% Chardonnay 10% Meunier 30% vini di riserva*	-	€72
Henry Leroy Brut Nature *60% Pinot Nero 35% Chardonnay (20 % riserva) 5% Meunier*	-	€75
Francis Orban Brut Reserve Veilles Vignes *100% Meunier*	-	€65
Francis Orban Extra Brut *100% Meunier*	-	€70
Gaudinat Bolvin Tradition Brut *75% Meunier 25% Chardonnay*	€13	€65

Metodo Classico - Francia
Classic method - France

	CALICE	BOTT.
Crémant d'Alsace RoseWillem	-	€39
Cremant d'Alsace Prestige Brut - Auxerrois - Willm	€9	€37
Blanquette de Limoux - Saint Hilaire *Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac*	€8	€30

Metodo Classico - Italia
Classic method - Italy

	CALICE	BOTT.
1865 Oltrepo Pavese DOCG Pinot Nero 2014	-	€49
Conte Vistarino Saignee della Rocca Oltrepò Pavese Rosé DOCG Pinot Nero - S.A.Cerruto	€9	€41
Hermombles Saten Franciacorta Brut DOCG Chardonnay S.A.Cerruto	-	€45
Trento doc Brut Chardonnay 75 Pinot nero 25 Revi	-	€43
Guarnaiola Metodo Classico Cuvee Brut Chardonnay 2019 Terrazze dell'Etna	-	€45
Rinaldo Spumante Metodo Classico Brut Melegari Chardonnay - Grechetto Gentile	€8	€30
Franciacorta Brut DOCG Ricci Curbastro Chardonnay 60 Pinot Bianco 30 Pinot Nero 10	-	€40
Severina Alta Langa DOCG Extra Brut 2020 Matteo Correggia - 50% Chardonnay 50% Pinot Nero	-	€42
Franciacorta Brut Nature 1701 *85% Chardonnay 15% Pinot Nero*	€9	€45
Cuvée Cepages Brut VSQ Conte Vistarino *85% Pinot Nero 15% Chardonnay*	-	€35

Metodo Charmat
Charmat method

	CALICE	BOTT.
Prosecco Spumante Brut DOC Deseo - Glera	€8	€30

Rosato Italia
Rose Italy

	CALICE	BOTT.
Etna Rosato Nerello Mascalese Graci	-	€35
Maschitana Rosato - Rosato di Basilicata IGT 2022 - Agliianico - Musto Carmeltano	€8	€30

Bianchi Italia
Wates Italy

	CALICE	BOTT.
Stoaea Gewurztraminer 2023 Pfitscher	-	€35
Friuli Isonzo DOC Friulano 2020 Terzic	-	€35
Soremn Sauvignon 2016 Terzic	-	€41
Etna Bianco DOC Graci Carricante e Catarratto Graci	-	€39
Coda di Volpe Beneventano IGP Masseria Frattasi	€8	€35
Terre Siciliane IGT Cibelè Zibibbo secco 2022 Pellegrino	€8	€30
Grillo Doc Sicilia II Salinaro 2022 Pellegrino	€8	€30

Rossi Italia
Wates Italy

	CALICE	BOTT.
Rivus Lagrein Pfitscher	€8	€30
Pinot Nero Fuoleiten - 2023 - Pfitscher	-	€40
Etna Rosso Nerello Mascalese 2021 Graci	-	€39
Etna Bianco DOC Graci Carricante e Catarratto Graci	-	€39
Coda di Volpe Beneventano IGP Masseria Frattasi	€8	€35
Terre Siciliane IGT Cibelè Zibibbo secco 2022 Pellegrino	€8	€30
Grillo Doc Sicilia II Salinaro 2022 Pellegrino	€8	€30

Whisky

GLENGOYNE 10Y €9
Siamo nelle Highland con un Single Malt. Non torbato, morbido e fruttato.
We are in the Highlands with a Single Malt. Unpeated, soft and fruity.

GLEN ELGIN 12Y €9
Single Malt dello Speyside.
Non è torbato, al palato si presenta molto morbido e dolce.
Speyside Single Malt.
It is not peated, it is very soft and sweet on the palate.

ARDMORE LEGACY €8
La zona di provenienza è l'Highland.
Si presenta con una media torbatura.
The area of origin is the Highland. It has a medium peat content.

AD 10:2:06 €9
Un Whisky che unisce la classe francese con lo stile scozzese.
A whiskey that combines French class with Scottish style.

BALVENIE DOUBLEWOOD 12Y €11
Whisky di alta qualità dovuto al doppio invecchiamento in botte. Non torbato.
High quality whiskey due to double barrel aging. Unpeated.

BENROMACH 10Y €9
Un whisky ricco e perfettamente bilanciato. Torbatura leggera.
A rich and perfectly balanced whisky. Light peat.

FINLAGGAN OLD RESERVE €8
Scozia - Isle of Islay. Corposo ed elegante.
Leggermente affumicato.
Scotland - Isle of Islay. Full-bodied and elegant. Lightly smoked.

FINLAGGAN ELEAN MOR €9
Scozia - Isle of Islay. Whisky, note speziate e marine. Torbato.
Scotland - Isle of Islay. Whiskey, spicy and marine notes. Peaty.

HIGHLAND PARK 12Y €9
Ci troviamo nelle Kirkwall, nell'arcipelago delle isole Orcadi, in Scozia.
We are located in Kirkwall, in the Orkney archipelago, in Scotland

Grappa e Acquaviti

EROUVA BASSO GRADO €7
Ci troviamo in veneto con una grappa a bassa gradazione alcolica. Secca al palato.
We are in Veneto with a low alcohol grappa. Dry on the palate.

EROUVA GRAPPA BIANCA €8
10 anni di affinamento. Bouquet aromatico, fresca fresca e secca.
10 years of refinement. Aromatic bouquet, fresh and dry mouth.

EROUVA 5 ANNI €8
5 anni di barrique. In bocca morbido.
5 years in barrique. Soft in the mouth.

HIJA ILEÓTIMA €7
Affinamento in botte da rum. Al naso agrumi canditi e legno nuovo. Al palato speziato.
Aged in rum barrels. On the nose candied citrus fruits and new wood. Spicy on the palate.

Rum, Cognac & Armagnac

RUM ABUELO 12Y €9
Rum proveniente da Panama. Profumi dolci e delicati.
Rum from Panama. Sweet and delicate aromas.

RUM 3 BALLY 7Y €10
Siamo in Martinica. Aromi fruttati dolci. Eleganza e calore nell'assaggio.
We are in Martinique. Sweet fruity aromas. Elegance and warmth in the tasting.

ORIGINI RUM €9
Mauritius. Profumi liquirizia nera e vaniglia. Al palato intenso e profondo.
Black licorice and vanilla aromas. Intense and deep on the palate.

SANTA TERESA 1796 €6
Rum Venezuelano al naso fruttato al palato speziato e morbido.
Venezuelan Rum with a fruity nose and a spicy and soft palate.

DAMOISEAU VSOP €9
Siamo a Guadalupa (Caraibi).
Al presenta con profumi speziati e fruttati.
Al palato equilibrato e secco.
We are in Guadeloupe (Caribbean). It presents itself with spicy and fruity aromas. Balanced and dry on the palate.

Soft Drinks

ACQUA | *WATER*	
0,5 lt	€3
0,75 lt	€5

SUCCHI DI FRUTTA | *FRUIT JUICES* €6
Mela, Pesca, Pera, Arancia, Albicocca, Ananas, Ace
Apple, Peach, Pear, Orange, Apricot, Pineapple, Ace

BIBITE | *DRINKS* €6
Coca Cola, Sprite, Fanta, Thé, Lemonsoda, Schweppes, Red Bull

CAFFÈ | *COFFEE*
Espresso €2
Cappuccino €4

THÉ / TISANE | *TEA /INFUSION* €5