

PORTAMI VIA CON TE



VIVI UNA VITA IN TERRAZZA

In spiaggia, in barca, a casa con gli amici o dove vuoi tu
gusta gli sfiziosi piatti d'asporto della Terrazza Bistrot.
Tutto servito in comode confezioni compostabili take away.

Chiama, prenota in anticipo il tuo ordine passa a ritirarlo in Terrazza

Tel. 0564 933835




Corso della Libertà 49 - Castiglione della Pescaia (Gr)






TAKE OUT LA TERRAZZA

MENÙ




GASTRONOMIA

-  **Hummus di ceci** con paprika affumicata, piquillo 6
-  **Pappa al pomodoro** con basilico, capperi di Pantelleria, oliva Taggia 6
-  **Insalata di polpo**, ratatouille di verdure Orto primofiore 10


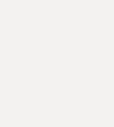

POKÈ

-  **Salmon pokè** con riso venere o bianco, avocado, cetriolo, sesamo (salsa soya, ginger, sake) 12
-  **Bonito pokè** con riso venere o bianco, datterino, avocado, sesamo (salsa al basilico) 12
-  **Madama piemontese pokè** con riso venere o bianco, avocado, datterino, sesamo (salsa harissa) 12

TARTARE BURGER

-  **Madama bianca piemontese**, French style, panino al burro, curry e cipolla 12
-  **Salmone**, carpaccio di zucchine e mayo alla bottarga, panino al burro, curry e cipolla 12
-  **Tonno rosso**, battuto di pomodori, cipolla, friggietelo, panino al burro, curry e cipolla 12

WARM - DA RIGENERARE

-  **Testarolo Pontremolese Slow food**, il nostro pesto verde, perle di zucchine (cottura 3 minuti in acqua bollente, disporre nel piatto e condire con il pesto e zucchine) 12
-  **Timballo di riso alla norma**, con calamari e cheddar di fattoria (rigenerare nel forno per circa 8/10 minuti) 12
-  **Curry home made di gamberi e calamari**, ortaggi, riso venere o bianco (scaldare il riso per qualche minuto accompagnare con il curry precedentemente cotto per 6 minuti) 14



DISPENSA

- Acciughe del Cantabrico** Nardin 50g 10
- Bottarga di Orbetello** Slow food 20
- Olio evo** Podere la Doccia 250 Slow food 12
- Passata di pomodoro** Fiaschetto di Torre Guaceto 500g 6
- Pasta Biologica** di grano antico Senatore cappelli (linguine) Montauto 500g 8
- Spaghetto** semola fiore bio (Cav. Giuseppe Cocco) 500g 6
- Aceto balsamico di Modena** invecchiato 250ml acetaia La Bonissima 30
- Aceto balsamico di Modena vegano** 250ml acetaia La Bonissima 40
- Cioccolato artigianale** di modica Choco house 6
- Chorizo Iberico** Vela 250 g 12
- Salame strolghino** 300 g 15
- Colatura di alici** 100 ml 20

BIRRE

- Birre in bottiglia 33cl :**
- Corona 4
- Ceres 4
- Ichne non filtrata 4
- Birre artigianali 33cl (Birrificio San Gimignano) :**
- Sigeric di Canterbury Blonde - BIOLOGICA 6
- Roma Indian Pale Ale - GLUTEN FREE 6
- Detour Bruin - BIOLOGICA 6
- Errante Blanche - BIOLOGICA e GLUTEN FREE 6

SOFT DRINK

- Succhi di frutta** 2.50
- Acqua naturale/gassata** 0,33 lt / 0,50 lt / 0,75 lt 1/1.50/2.50
- Bibite in vetro 33cl:** Coca Cola/ Zero/ Fanta/ Sprite 3
- Cedrata Tassoni** 3
- Chinotto Lurisia** 3
- Acqua tonica/ Lemonsoda** 2.50

