

IL TERRAZZO

Heatherhill

La semplicità e l'amore per la tradizione

ANTIPASTI

25. **Insalata Caprese** 110
Tomater, bøffelmozzarella, jomfruolivenolie & frisk basilikum
Tomatoes, buffalo mozzarella, virgin olive oil & fresh basil
26. **Bruschetta** 60
Ristet brød, marinerede tomater, basilikum & hvidløg
Toasted bread, marinated tomatoes, basil & garlic

PIZZE ROSSE

Alle pizze Rosse er lavet med San Marzano tomat sauce og Foir di latte (mozzarella)
All Pizze Rosse is made with San Marzano tomatoes and Foir di latte (mozzarella)

1. **Margherita D.O.C** 110
Basilikum
Basil
2. **Prosciutto Cotto** 130
Skinke
Ham
3. **Napoli** 135
Ansjoser, kapers, hvidløg & taggiasche oliven
Anchovies, capers, garlic & taggiasche olive
4. **Diavola** 140
Rucola & krydret salami
Arugula & spicy salame
5. **Calzone (indbagt)** 130
Skinke (tomatsauce ved siden af)
Ham (tomato sauce on the side)
6. **Ortolana** 130
Ovnbagte blandet grøntsager, rucola & pesto
Own baked mixed vegetables, arugula & pesto
7. **Spinaci** 140
Frisk spinat, kartoffelskiver & pinjekerner
Fresh spinach, potatoes slices & pine nuts
8. **Prosciutto di Parma e Gorgonzola** 155
Parmaskinke, champignon & gorgonzola
Parma ham, mushroom & gorgonzola
9. **Parma** 155
Parmaskinke, rucola, cherrytomater, pesto & parmesan
Parma ham, arugula, cherry tomatoes, pesto & parmesan
10. **Parmigiana** 155
Bresaola, rucola, parmesan & pesto
Bresaola, arugula, parmesan & pesto
11. **Pepperoni Danese** 130
Dansk pepperoni
Danish pepperoni
23. **Pollo** 150
Kylling, peberfrugt, rucola & pesto
Chicken, bell pepper, arugula & pesto

PIZZE BIANCHE

Pizze Bianche er lavet med Mascarpone sauce og Foir di latte (mozzarella)
pizze Bianche is with Mascarpone sauce and Foir di latte (mozzarella)

12. **Salamino Piccante e Funghi** 150
Krydret salami, champignon, trøffelolie & rucola
Spicy salami, mushroom, truffle oil & arugula
13. **Formaggi misti** 150
Gorgonzola, scamorza (røget komælkost) & parmigiano
Gorgonzola, scamorza (smoked cheese) & parmigiano
14. **Biancaneve con Pancetta** 150
Kartoffelskiver, pancetta & rosmarin
Potato slices, pancetta & rosemary
15. **Bresaola con Pinoli** 160
Cherrytomater, bresaola, pesto, rucola & pinjekerner
Cherry tomatoes, bresaola, pesto, arugula & pine nuts
16. **Caprese Bianca** 150
Cherrytomater, bøffel mozzarella, basilikum & olivenolie
Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil & olive oil
17. **Mortadella e Scamorza** 150
Scamorza (røget komælkost), mortadella & trøffel olie
Scamorza (smoked cheese), mortadella & truffle oil
18. **Salmone Spinaci e Pomodorini** 165
Frisk spinat, cherrytomater, røget laks & pesto
Fresh spinach, cherry tomatoes, smoked salmon & pesto
19. **Pachino e Parma** 160
Parmaskinke, karameliserede Pachino tomater, basilikum & pecorino
Parma ham, caramelized Pachino tomatoes, basil & pecorino
20. **Rosmarino** 150
Skinke cotto, kartoffelskiver & trøffelolie
Ham cotto, potato slices & truffle oil
21. **Salsiccia e Funghi** 150
Salsiccia(krydret pølse) champignon & trøffel olie
Salsiccia (spicy sausages) mushroom & truffle oil

PANINI

fra kl. 12 - 16

30. **Vegetariano** 120
Ovnbagte grøntsager, rucola, mozzarella & pesto
Own-baked vegetables, arugula, mozzarella & pesto
31. **Bresaola** 120
Mozzarella, bresaola (lufttørret oksefilet), tomat, rucola & pesto
Mozzarella, bresaola (Italian air-dried beef), tomato, arugula & pesto
32. **Prosciutto cotto** 120
Mozzarella, skinke, tomat, rucola & pesto
Mozzarella, ham, tomato, arugula & pesto
33. **Mortadella** 120
Mozzarella, mortadella (Italiensk kødpølse), tomat, rucola & pesto
Mozzarella, mortadella (Italian meat sausage), tomato, arugula & pesto
34. **Prosciutto di Parma** 120
Mozzarella, parmaskinke, tomat, rucola & pesto
Mozzarella, parma ham, tomato, arugula & pesto
35. **Salame piccante** 120
Mozzarella, krydret salami, tomat, rucola & pesto
Mozzarella, spicy salami, tomato, arugula & pesto



Rågelejevej 102, 3210 Vejby
Tlf. 30 56 07 16
www.ilterrazzo.dk

CAFFÈ E GELATI

Is i vaffel eller bæger
Fra Italien

1 kugle	35
2 kugler	45

Espresso	30 / 40
Cafe latte	45
Flat white	45
Cappuccino	45
Americano	40
Macchiato	40
Is kaffe - Iced coffee	55

SODA E BIRRA

Sodavand & Øl / Soda & beer

Kildevand - Mineral water	25
San Pellegrino m. brus - Sparkling water	35
Sodavand - flaske/bottle 0.5L	35
Italiensk sodavand	30
Pilsner / Classic øl - Beer	50
Italiensk øl - Italian beer	50
Moretti	

APERITIVI

Corte delle Calli Prosecco extra dry	gl. 90/fl. 350
En frugtig og harmonisk Prosecco. Friske festlige bobler fra Norditalien med let tørhed og fine frugtige toner.	
Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Sarti Spritz	100
Il terrazzo Vermouth spritz	100

VINO ROSATO

Rosévin / Rosé wine

Bertoldi Bardolino Chiaretto Classico	gl. 85 fl. 315
Charmerende pinkish rosé. Tør med noter af friske jordbær <i>Charming pinkish rosé. Dry with notes of fresh strawberries</i>	
Andrero Pinot Grigio Rosé	gl. 85 fl. 315
En frisk og elegant rosé fra Sicilien <i>A fresh and elegant rosé from Sicily</i>	

VINO BIANCO

Hvidvin / White wine

SanVigilio Chardonnay	gl 85 halv fl. 37,5cl. 175
Frisk og sprød hvidvin med lette cremede noter. <i>Fresh & crisp white wine with light creamy notes.</i>	
Bertoldi Pinot Grigio	gl. 85 fl. 315
Klassisk halvtør hvidvin fra Gardasøen <i>Classic semi-dry white wine from Lake Garda</i>	
Andrero Zagara Sauvignon Blanc	gl. 85 fl. 315
En frisk og elegant hvidvin fra Sicilien <i>A fresh & elegant white wine from Sicily</i>	
Luma Grillo	gl. 85 fl. 315
Kraftig tør hvidvin lavet på Grillo druer fra Sicilien <i>Strong dry white wine made from Grillo grapes from Sicily</i>	

VINO ROSSO

Rødvin / Red wine

SanVigilio Merlot	gl 85 halv fl. 37,5cl. 175
Halvtør rødvin med gode frugtige noter. <i>Semi-dry red wine with good fruity notes.</i>	
Numero Uno Primitivo	gl. 85 fl. 315
Blød og lækker rødvin med et let sødme fra Puglia <i>Soft & delicious red wine with a light sweetness from Puglia</i>	
Rossetti Chianti	gl. 85 fl. 315
Tør rødvin lavet på Sangiovese druer fra Toscana <i>Dry red wine made from Sangiovese grapes from Tuscany</i>	
Cascina Radice Barbera	gl. 85 fl. 315
Elegant og saftig rødvin fra Piemonte <i>Elegant & juicy red wine from Piemonte</i>	

RESPEKT FOR HÅNDVÆRKET

Hos os giver vi pizzaerne tid. Det gør vi så de på ganske få minutter kan blive helt perfekte i vores glohede stenovn, der selvfølgelig er brændefyret og som i øvrigt roterer for at fordele varmen helt rigtigt. For at få den rigtige sprøde og luftige dej, bruger vi den traditionelle italienske hvedemel Tipo 00. Vi går ikke på kompromis med smagen. Derfor hviler pizzadejen i 24 timer, hvilket giver dejen en større smag og aroma. Vores mozzarella er med til at give en cremet og frisk smag og en saftig pizza.