

# IL TERRAZZO

## Heatherhill

*La semplicità e l'amore per la tradizione*

### ANTIPASTI

25. **Insalata Caprese** 115  
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** 134  
Skinke  
*Ham*
3. **Napoli** 139  
Ansjoser, kapers, hvidløg & taggiasche oliven  
*Anchovies, capers, garlic & taggiasche olive*
4. **Diavola** 145  
Rucola & krydret salami  
*Arugula & spicy salame*
5. **Calzone (indbagt)** 134  
Skinke (tomatsauce ved siden af)  
*Ham (tomato sauce on the side)*
6. **Ortolana** 135  
Ovnbagte blandet grøntsager & pesto  
*Own baked mixed vegetables & pesto*
7. **Spinaci** 145  
Frisk spinat, kartoffelskiver & pinjekerner  
*Fresh spinach, potatoes slices & pine nuts*
8. **Prosciutto di Parma e Gorgonzola** 160  
Parmaskinke, champignon & gorgonzola  
*Parma ham, mushroom & gorgonzola*
9. **Parma** 160  
Parmaskinke, rucola, cherrytomater, pesto & parmesan  
*Parma ham, arugula, cherry tomatoes, pesto & parmesan*
10. **Bresaola e parmigiana** 160  
Bresaola, rucola, parmesan & pesto  
*Bresaola, arugula, parmesan & pesto*
11. **Pepperoni Danese** 134  
Dansk pepperoni  
*Danish pepperoni*
23. **Pollo** 155  
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** 155  
Krydret salami, champignon, trøffelolie & rucola  
*Spicy salami, mushroom, truffle oil & arugula*
13. **Formaggi misti** 155  
Gorgonzola, scamorza (røget komælkost) & parmigiano  
*Gorgonzola, scamorza (smoked cheese) & parmigiano*
14. **Biancaneve con Pancetta** 155  
Kartoffelskiver, pancetta & rosmarin  
*Potato slices, pancetta & rosemary*
15. **Bresaola con Pinoli** 165  
Cherrytomater, bresaola, pesto, rucola & pinjekerner  
*Cherry tomatoes, bresaola, pesto, arugula & pine nuts*
16. **Caprese Bianca** 155  
Cherrytomater, bøffel mozzarella, basilikum & olivenolie  
*Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil & olive oil*
17. **Mortadella e Scamorza** 155  
Scamorza (røget komælkost), mortadella & trøffel olie  
*Scamorza (smoked cheese), mortadella & truffle oil*
18. **Salmone Spinaci e Pomodorini** 170  
Frisk spinat, cherrytomater, røget laks & pesto  
*Fresh spinach, cherry tomatoes, smoked salmon & pesto*
19. **Pachino e Parma** 165  
Parmaskinke, karameliserede Pachino tomater, basilikum & pecorino  
*Parma ham, caramelized Pachino tomatoes, basil & pecorino*
20. **Rosmarino** 155  
Skinke cotto, kartoffelskiver, rosmarin & trøffelolie  
*Ham cotto, potato slices, rosemary & truffle oil*
21. **Salsiccia e Funghi** 155  
Salsiccia (krydret pølse) champignon & trøffel olie  
*Salsiccia (spicy sausages) mushroom & truffle oil*

### PANINI

fra kl. 12 - 15

30. **Vegetariano** 125  
Ovnbagte grøntsager, rucola, mozzarella & pesto  
*Own-baked vegetables, arugula, mozzarella & pesto*
31. **Bresaola** 125  
Mozzarella, bresaola (lufttørret oksefilet), tomat, rucola & pesto  
*Mozzarella, bresaola (Italian air-dried beef), tomato, arugula & pesto*
32. **Prosciutto cotto** 125  
Mozzarella, skinke, tomat, rucola & pesto  
*Mozzarella, ham, tomato, arugula & pesto*
33. **Mortadella** 125  
Mozzarella, mortadella (Italiensk kødpølse), tomat, rucola & pesto  
*Mozzarella, mortadella (Italian meat sausage), tomato, arugula & pesto*
34. **Prosciutto di Parma** 125  
Mozzarella, parmaskinke, tomat, rucola & pesto  
*Mozzarella, parma ham, tomato, arugula & pesto*
35. **Salame piccante** 125  
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	60

## SODA E BIRRA

Sodavand & Øl / Soda & beer

Kildevand - Mineral water	25
San Pellegrino m. brus - Sparkling water	35
Sodavand - Soda	30
Italiensk sodavand - Italian soda	45
Pilsner / Classic øl - Beer	55
Italiensk øl / Moretti - Italian beer	55

## APERITIVI

Prosecco Sacchetto Treviso Brut	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	110

## VINO ROSATO

Rosévin / Rosé wine

Andrero Pinot Grigio Rosé	gl. 90 / fl. 350
En frisk og elegant rosé fra Sicilien <i>A fresh and elegant rosé from Sicily</i>	
Bertoldi Bardolino Chiaretto Classico	gl. 90 / fl. 350
Charmende pinkish rosé. Tør med noter af friske jordbær <i>Charming pinkish rosé. Dry with notes of fresh strawberries</i>	

## VINO BIANCO

Hvidvin / White wine

Bertoldi Pinot Grigio	gl. 90 / fl. 350
Klassisk halvtør hvidvin fra Gardasøen <i>Classic semi-dry white wine from Lake Garda</i>	
Andrero Zagara Sauvignon Blanc	gl. 90 / fl. 350
En frisk og elegant hvidvin fra Sicilien <i>A fresh &amp; elegant white wine from Sicily</i>	
Luma Grillo	gl. 90 / fl. 350
Kraftig tør hvidvin lavet på Grillo druer fra Sicilien <i>Strong dry white wine made from Grillo grapes from Sicily</i>	
SanVigilio Chardonnay	½ fl. 195
Frisk og sprød hvidvin med lette cremede noter. <i>Fresh &amp; crisp white wine with light creamy notes.</i>	

## VINO ROSSO

Rødvin / Red wine

Cascina Radice Barbera	gl. 90 / fl. 350
Elegant og saftig rødvin fra Piemonte <i>Elegant &amp; juicy red wine from Piemonte</i>	
Luccarelli Primitivo	gl. 90 / fl. 350
Blød og lækker rødvin med et let sødme fra Puglia <i>Soft &amp; delicious red wine with a light sweetness from Puglia</i>	
Rossetti Chianti	gl. 90 / fl. 350
Tør rødvin lavet på Sangiovese druer fra Toscana <i>Dry red wine made from Sangiovese grapes from Tuscany</i>	
SanVigilio Merlot	½ fl. 195
Halvtør rødvin med gode frugtige noter. <i>Semi-dry red wine with good fruity notes.</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.