



CONTATTI - CONTACTS

 Le Terrazze sulla Baia Santa Reparata

 leterrazzesullabaia

 leterrazzesullabaia@gmail.com

 379 2791475 \ 329 1152039

COPERTO 3.00
TABLE COVER CHARGE 3.00

Cari clienti, nel nostro ristorante cerchiamo sempre di offrirvi prodotti freschi, locali e di alta qualità.
In alcuni periodi ci è impossibile reperire prodotti freschi e li sostituiamo con eccellenti prodotti congelati o surgelati avvalendoci dei migliori fornitori sulla piazza.
Per fare chiarezza e a norma di legge abbiamo inserito gli asterischi dove il prodotto potrebbe in alcuni casi essere surgelato e una A dove il prodotto acquistato fresco viene abbattuto dai nostri chef per essere bonificato.
L'abbattimento è un trattamento obbligatorio per i prodotti ittici destinati ad essere serviti crudi, oppure marinati, salati o sottoposti a qualsiasi tipo di preparazione che non sia in grado di eliminare la presenza di parassiti come l'Anisakis.

LEGENDA

* In mancanza di prodotto fresco il prodotto può essere congelato o surgelato

F - il prodotto è fresco

A - "Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1"

GLUTEN FREE

Il nostro menù comprende prodotti che non contengono glutine ma non garantiamo l'assenza di contaminazione aerea in quanto NON possediamo un laboratorio separato per la lavorazione.

PER OGNI DUBBIO CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA.

Dear customers, in our restaurant we always try to offer you fresh, local and high quality products.
In some periods it is impossible for us to find fresh products and we replace them with excellent frozen or deep-frozen products using the best suppliers on the market.
To clarify and in compliance with the law we have inserted asterisks where the product could in some cases be frozen and an A where the product purchased fresh is chilled by our chefs to be cleaned.
Chilling is a mandatory treatment for fish products intended to be served raw, or marinated, salted or subjected to any type of preparation that is not able to eliminate the presence of parasites such as Anisakis.

LEGEND

* In the absence of fresh product, the product can be frozen or deep-frozen

F - The product is fresh

A - "The product purchased fresh has been subjected to preventive remediation treatment by freezing in compliance with the provisions of EC regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 1"

GLUTEN FREE

Our menu includes products that do not contain gluten inside but we do not guarantee the absence of airborne contamination as we do NOT have a separate laboratory for processing.

FOR ANY DOUBTS ASK THE ROOM STAFF.

ANTIPASTI DI MARE

SEAFOOD STARTERS

Gran degustazione di mare

Tasting of different mixed seafood
(1,2,4,5,6,9,14 -F A *)

40

Plateau di mare, selezione di crudi

Selection of mixed raw fish
(2,4,12,-F-A)

40

Ostriche

Fresh oysters
(4 -F-)

5 cad

Seppie con finocchi e pomodori secchi

Cuttlefish with fennel and dried tomatoes
(14 A *)

18

Carpaccio di pesce spada marinato

Marinated swordfish carpaccio
(4,F-A)

18

Tartare di tonno pinne gialle servito con salsa di soia e mostarda a parte

Fresh tuna tartare
(4,F-A)

18

Mare in insalata

Seafood mixed salad
(3,4 ,14 F-A*)

18

Marlin con julienne di verdure

Marlin with mixed vegetables
(4,F-A)

18

Carpaccio di Salmone agli agrumi

Fine sliced salmon marinated with citrus fruit
(F-A)

18

ANTIPASTI DI MARE CALDI HOT SEAFOOD STARTERS

<i>Polipetti in cassuola con crostini</i>	16
Little octopus in trowel (1,14 *)	
<i>Sautè di vongole</i>	20
Sautéed clams (14 -F)	
<i>Zuppetta di cozze con salsa di pomodoro e crostini</i>	16
Mussels soup with tomatoes and crispy bread (14,9-F-A)	
<i>Baccalà croccante con salsa alla pizzaiola</i>	16
Fried Codfish with cherry tomatoes, olives (1,4 F A*)	
<i>Tonno scottato con salsa agrodolce</i>	18
Tunafish with sweet and sour sauce (4-F-A)	
<i>Gambero in crosta di mandorle e miele</i>	16
Deep fried King prawns with almond breading (2,8 *)	

ANTIPASTI DI TERRA MEAT STARTERS

<i>Selezione di salumi e formaggi sardi</i>	18
Mixed cured sardinian meat and cheese (7)	
<i>Tagliere di formaggi sardi con le marmellate</i>	16
Selection of sardinian cheese served with little jams (7)	
<i>Caprese bufala e pomodoro</i>	14
Buffalo mozzarella and fresh tomatoes (7)	
<i>Carpaccio di manzo alla citronette</i>	18
Beef tartare with citronette sauce	

PRIMI DI MARE

SEAFOOD MIDDLE COURSES

Risotto del pescatore (min 2 pax)

Mixed seafood risotto (min 2 pax)
(2,4,9,14-F-A*)

22

Scialatielli allo scoglio

Spaghetti with mixed seafood
(1,2,4,9,14-F-A*)

20

Paccheri al ragù di ricciola

Paccheri with amberjack ragù
(1,4 -F-A *)

18

Trofie fresche con spada, melanzane, pomodorini

Fresh trofie with swordfish, aubergines, cherry tomatoes
(1,4,F-A *)

18

Spaghetti alle vongole - Vongole e bottarga

Spaghetti with clams OR clams and bottarga

20 \ 22

(1,14 F)

Spaghetti all'aragosta locale

Spaghetti with local lobster
Seconda disponibilità - Subject to availability
(1,2,9 -F-)

22 per 100gr min 500 gr

Linguine all'astice blu

Linguine with blue lobster
Seconda disponibilità - Subject to availability
(1,2,9 -F-)

18 per 100gr min 500 gr

PRIMI DI TERRA

MEAT MIDDLE COURSES

Chiusoni alla campidenese al ragù di salsiccia 16
Chiusoni alla campidenese with sausage ragù
(1,9)

Culurgiones pomodoro e pecorino 16
Culurgiones tomato and pecorino cheese
(1,7 F *)

Spaghetti alla Nerano (Zucchine e pecorino) 16
Spaghetti with zucchini cream and pecorino cheese
(1)

PER I VOSTRI BIMBI

KIDS MENÙ

Spaghetti pomodoro e basilico 12
Spaghetti with tomato and basil
(1, 9)

Cotoletta di pollo e patatine fritte 15
Deep fried chicken cutlet and French fries
(1, 5-*)

SECONDI DAL MARE

SEAFOOD MIDDLE COURSES

<i>Bistecca di Tonno scottato con rucola e pomodorini</i>	22
Tuna steak with rocket and cherry tomatoes (14-F-A*)	
<i>Frittura di calamari e gamberi</i>	32
Fried calamari and prawns (1,2,5,14 -F-A *)	
<i>Frittura di calamari</i>	22
Deep fried squids (1,5,14 -F-A *)	
<i>Grigliata mista di pesce</i>	26
Mixed grilled seafood (2,4,14 F-A-*)	
<i>Calamaro alla griglia con rucola e pomodorini</i>	20
Grilled squid served with rocket and cherry tomatoes (1,7,14 F-A*)	
<i>Trancio di spada alla griglia su letto di misticanza</i>	20
Grilled swordfish steak (4,9 F-A*)	
<i>Pescato del giorno locale al sale, alla griglia, acqua pazza</i>	8.5 per 100 gr min 500 gr
Local catch of the day, Mediterranean style, salted, grilled (4,9 -F-)	
<i>Pescato del giorno allevato al sale, alla griglia, acqua pazza</i>	7.5 per 100 gr min 500gr
Farm fish Catch of the day, Mediterranean style, salted, grilled (4,9 -F-)	
<i>Aragosta alla catalana o alla griglia (secondo disponibilità o su prenotazione)</i>	22 per 100 gr min 500 gr
Catalan-style lobster (subject to availability) (2,9 -F-)	
<i>Astice blu alla catalana o alla griglia (secondo disponibilità o su prenotazione)</i>	18 per 100 gr min 500 gr
Catalan-style blue lobster (subject to availability) (2,9 -F-)	

SECONDI DI TERRA

MEAT MIDDLE COURSES

<i>Filetto di manzo alla griglia</i> Grilled Beef Fillet	25
<i>Filetto di manzo al gorgonzola o al pepe verde</i> Beef fillet with gorgonzola sauce or green pepper sauce (7,10)	27
<i>Tagliata di manzo rucola e grana</i> Sliced beef with rocket and parmesan (7)	22

CONTORNI

SIDE DISHES

<i>Insalata mista di stagione</i> Mixed seasonal salad	6
<i>Patate al forno</i> Baked potatoes	7
<i>Patatine fritte</i> French fries (5*)	6
<i>Grigliata di verdure</i> Grilled vegetables	8

PIZZE CLASSICHE

Focaccina

olio evo, sale, origano
Extravirgin oil, salt, oregano
(1)

5

Marinara

Pomodoro San Marzano, aglio, origano
Tomato base, garlic, oregano
(1)

7

Napoli

Pomodoro san Marzano, fior di latte, acciughe, capperi, basilico
Tomato base, mozzarella, anchovies, cappers, basil
(1, 4, 7)

10

Margherita

Pomodoro san Marzano, fior di latte basilico, olio EVO
Tomato base, mozzarella cheese, basil, extravirgin olive oil
(1 -7)

8

Salsiccia e friarielli

Friarielli*, salsiccia, fior di latte
Friarielli Broccoli, sausage, mozzarella cheese
(1,7)

14

Vegetariana

Pomodoro san Marzano, fior di latte, melanzane, peperoni, zucchine
Tomato sauce, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers
(1, 7)

13

4 stagioni

Pomodoro san Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives
(1,7)

13

Cotto e funghi 12
Pomodoro san marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms
(1, 7)

Capricciosa 14
Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive, acciughe
Tomatoes base, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, anchovies
(1,4,7)

4 formaggi 13
Fior di latte, gorgonzola, pecorino, grana
Mozzarella, zola, pecorino cheese, parmesan
(1,7)

Delizia 13
Pomodoro San Marzano, fior di latte, gorgonzola, cipolla, salame piccante
Tomato, mozzarella, zola cheese, onion, spicy salami
(1,7)

Calzone 12
Pomodoro san Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms folded
(1,7)

Diavola 13
Pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia piccante
Tomato sauce, mozzarella, spicy sausage
(1, 7)

Tonno e cipolle 13
Pomodoro san Marzano, fior di latte, tonno, cipolle
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions
(1, 4)

Americana 13
Margherita con wurstel e patatine fritte
Margherita with wurstel and fries
(1, 5, 7)

Primavera 14
Pomodoro san Marzano, fior di latte, crudo, rucola, scaglie di grana
Tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket, parmesan shavings
(1, 7)

PIZZE SPECIAL

<i>Sarda</i> Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salsiccia secca, pecorino stagionato, e olive taggiasche Tomato sauce, mozzarella, dry local sausage, olives and pecorino cheese (1,7)	15
<i>Estiva</i> Focaccia con rucola, bufala, pomodorini, grana, olio evo Bufalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket, parmisan (1,7)	15
<i>Sunset</i> Fior di latte, gorgonzola, in uscita noci, prosciutto crudo e miele Mozzarella, zola cheese, Parma ham, honey, and nuts (1,7,8)	18
<i>Bresaola, rucola e grana</i> Fior di latte, pomodorini, in uscita rucola, grana, bresaola Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, parmesan and bresaola (1,7)	18
<i>Parmigiana</i> Pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane fritte, grana e basilico Tomato sauce, mozzarella, fried aubergines, parmesan, and basil (1,5,7)	15
<i>Frutti di mare</i> Fior di latte, misto di frutti di mare, pomodorini, basilico Mozzarella, mixed seafood, cherry tomatoes (1,3,4,14,7)	22

Aggiunte: prosciutto crudo di Parma: € 2,5 - mozzarella di bufala: € 2,5 - pesce: € 3 aggiunte extra: € 2

Additions: raw Parma ham: € 2,5 - buffalo mozzarella: € 2,5 - fish: € 3 - extra: € 2

BAR

CAFFETTERIA

ESPRESSO	2,00
ESPRESSO CORRETTO	3,00
DECAFFEINATO	2,50
CAPPUCCINO	3,00
CAFFE' SHAKERATO	5,00
SHAKERATO CORRETTO	6,00
CAFFE' D'ORZO	2,50
GINSENG	2,50
THE'/INFUSI	2,50
CAFFE' AMERICANO	2,50
CAFFE' DOPPIO	4,00

BIRRE BOTTIGLIA

HEINEKEN IMPORTED	4,50
ICHNUSA AL LIMONE	3,50
ICHNUSA NON FILTRATA	4,00
CORONA	5,00
BIRRA ANALCOLICA 0,33	4,00

AMARI E LIQUORI

GRAPPE	5
AMARI	4
RUM	10
WHISKY	8
VODKA	6

SOFT DRINK

COCA- COLA	3,50
COCA- ZERO	3,50
FANTA	3,50
LEMONSODA	3,50
SPRITE	3,50
THE LIMONE	3,50
THE PESCA	3,50
SUCCO DI MELA	3,50

SPINA WARSTEINER

BIONDA / NON FILTRATA

0, 20 L	4
0, 40 L	6
0, 50 L	7
1 L	15

COCKTAILS

SPRITZ	10
AMERICANO	10
NEGRONI	10
GIN TONIC	12
MOJITO	12
HUGO	12
CUBA LIBRE	12

Allergeni

Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
É disponible il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis L.</i>), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis L.</i>), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

**IN CASO DI ALLERGIE SI PREGA DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA
IN CASE OF ALLERGIES PLEASE NOTIFY THE DINING ROOM STAFF**