



Il Terrazzo si trova nell'antica dimora del guardiano del Carcere Borbonico sottostante, un luogo che ha visto epoche passare e vicende intrecciarsi. Assaporate l'atmosfera ricca di storia mentre gustate le nostre prelibatezze.

Il Terrazzo is located in the former guardian's residence of the Bourbon Prison below, a place that has witnessed the passage of eras and the intertwining of many stories. Savor the rich historical atmosphere as you enjoy our delicacies.

 ilterrazzo@castelloaragonese.it

 www.ilterazzocastelloaragoneseischia.com

 [ilterrazzo.castelloaragonese](https://www.instagram.com/ilterrazzo.castelloaragonese)

 Bar il Terrazzo

 Baril Terrazzo

 081 98 14 29

COCKTAILS

€15

GIN TONIC

Gin, soda water

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda water

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, soda water

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, soda water

ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, coffee liquor, sugar syrup

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, lime juice

AMERICANO

Bitter campari, red vermouth, soda water

HUGO

Prosecco, saint-german elderflower, soda water, mint leaves

AMARI – DIGESTIVI

€5

LIMONCELLO, RUCOLINO, JÄGERMEISTER, AMARISCHIA,

SAMBUCA MOLINARI, GRAPPA BIANCA, GRAPPA BARRIQUE,

FERNET-BRANCA, RAMAZZOTTI, NOCILLO

GELATI

ICE CREAM

COPPA PICCOLA (2 GUSTI)

TWO BALLS OF ICE CREAM

Vaniglia, Fragola, Limone, Cioccolato, Nocciola

Vanilla, Strawberry, Lemon, Chocolate, Hazelnut

€5



COPPA GRANDE (4 GUSTI)

FOUR BALLS OF ICE CREAM

Vaniglia, Fragola, Limone, Cioccolato, Nocciola

Vanilla, Strawberry, Lemon, Chocolate, Hazelnut

€10



GELATO CONFEZIONATO

PRE-PACKED ICE CREAM

€3,50



GHIACCIOLO CONFEZIONATO

ICE LOLLY

€2,50

FRAPPÈ

MILKSHAKE

Vaniglia, Fragola, Limone, Cioccolato, Nocciola

Vanilla, Strawberry, Lemon, Chocolate, Hazelnut

€7



EISKAFFEE

GELATO ALLA VANIGLIA CON CAFFÈ FREDDO E PANNA

Vanilla ice cream with cold coffee and cream

€12



AFFOGATO AL CAFFÈ

GELATO ALLA VANIGLIA CON CAFFÈ CALDO

Vanilla ice cream with hot coffee

€8



GRANITA

SLUSH

Spremuta Arancia , Spremuta Limone, Caffè,

Menta, Granatina, Fragola, Orzata

Fresh Orange Juice, Fresch Lemon Juice, Cold coffee,

Mint, Cherry, Strawberry, Almond

€5

Elenco Allergeni/Allergens
(Allegato II, Reg. UE 1169/2011)

 Crostacei e relativi prodotti
Crustaceans

 Sedano e relativi prodotti
Celery

 Senape e relativi prodotti
Mustard

 Lupino e relativi prodotti
Lupins

 Uova e relativi prodotti
Eggs

 Pesce e relativi prodotti
Fish

 Semi di soia e relativi prodotti
Soya

 Molluschi e relativi prodotti
Molluscs

 Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
Milk, Lactose

 Frutta a guscio: mandorle, nocciole,
noci, anacardi, noce di pecan,
noce del Brasile, e relativi prodotti - Tree Nut

 Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni
maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro
riportati come SO2 Sulphur dioxide

 Arachidi e relativi prodotti
Peanuts

 Semi di sesamo
e relativi prodotti - Sesame

 Cereali contenenti glutine
e relativi prodotti - Wheat

CAFFETTERIA
CAFE’

ESPRESSO	€3	
DOPPIO ESPRESSO <i>Double espresso</i>	€5	
CAPPUCCINO	€4	
LATTE BIANCO <i>Milk</i>	€3	
LATTE MACCHIATO <i>Steamed milk with a "stain" of espresso on top</i>	€4	
CAFFÈ LATTE <i>Espresso mixed with steamed milk</i>	€4	
GINSENG <i>Coffee with Ginseng herbal extract</i>	€4	
CAFFÈ D’ ORZO <i>Barley coffee (caffeine - free)</i>	€4	
CAFFÈ CORRETTO <i>Espresso with a shot of Liquor</i>	€5	
MAROCCHINO <i>Espresso with milk foam and cocoa powder</i>	€4	
CAFFÈ DEL NONNO <i>Cold creamy coffee cream</i>	€6	
CAFFÈ AMERICANO <i>Black coffee</i>	€4	
CAFFÈ FREDDO <i>Iced coffee</i>	€5	
TÈ CALDO <i>Hot tea or Herbal Infusion</i>	€4	
CAFFÈ SHAKERATO <i>Shaken iced espresso</i>	€5	
CIOCCOLATA <i>Hot chocolate</i>	€5	
DOLCI DESSERT		
DOLCE DEL GIORNO <i>Cake of the day</i>	€6	    

BEVANDE
DRINKS

ACQUA (0,50 CL) <i>Water</i>	€2	
SPREMUTE <i>Fresh-squeezed juice</i>	€6	
BIBITE, SCIROPPI <i>Coca-Cola, Fanta, Lemon Soda, Tonica, Schweppes Lemon, Tassoni, Te Freddo, Succo pesca, pera, ace, ananas, albicocca</i>	€5	
BIRRA (33CL) <i>Bottled Beer</i>	€7	
APERITIVO ANALCOLICO <i>Non alcoholic bottled aperitif Bitter, Crodino, Cocktail San Pellegrino, Cocktail with Fruit Syrup</i>	€6	
SPUNTINI SNACKS		
TOAST <i>Sandwich bread with baked ham and cheese</i>	€5	
PANINO PROSCIUTTO E FORMAGGIO <i>Toasted homemade bread with baked ham, cheese and salad</i>	€7	 
ZINGARA <i>Toasted homemade bread with raw ham, tomatoes, cheese, mayo and salad</i>	€10	 
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI X2 <i>Mixed platter with cold cuts and cheeses, cherry tomatoes, olives, and bread.</i>	€25	 
BRUSCHETTA <i>Toasted homemade bread with fresh tomatoes, topped with oregano and basil</i>	€6	
INSALATA MISTA <i>con pomodori, olive nere, mais e scaglie di Parmigiano Mix Salad with tomatoes, black olive, mais, Parmesan cheese.</i>	€8	
PARMIGIANA DI MELANZANA <i>Melanzane, Pomodori, Provola, Basilico, Parmigiano, Olio EVO Eggplants, Tomatoes, Provola Cheese, Basil, Parmigiano Cheese, Olio EVO</i>	€15	
MACEDONIA DI FRUTTA <i>Fruit Salad con panna - with cream con gelato - with ice cream</i>	€12 €12,50 €13	

LISTA VINI
WHITE WINES

FUTIR FALANGHINA BENEVENTO IGT BIO NIFO SARRAPOCHIELLO - CAMPANIA	€18	
ISCHIA BIANCOLELLA DOC CASA D’AMBRA VINI DI ISCHIA - CAMPANIA	€27	
PIETRA DELL’ORLO – GRECO DI TUFO DOCG GIOVANNI MOLETTIERI - CAMPANIA	€22	
FIANO CILENTO SALECARO DOP PIPPO GRECO - CAMPANIA	€26	
CHARDONNAY KALTERN CALDARO KALTERN - ALTO ADIGE	€22	
VINI ROSATI – ROSE’ WINES		
PAESTUM ROSATO IGP ACQUAROSA PIPPO GRECO - CAMPANIA	€20	
VETERE IGP PAESTUM ROSATO CANTINA SAN SALVATORE 1988 - CAMPANIA	€35	
VINI ROSSI – RED WINES		
PERNERO PINOT NERO DELL’OLTREPÒ PAVESE DOC TRAVAGLINO - LOMBARDIA	€26	
CHIANTI DOCG “GINEPRONE” COL D’ORCIA COL D’ORCIA - TOSCANA	€22	
BOLLICINE – SPARKLING WINES		
FRANCIACORTA AUDENS DOSAGGIO ZERO LE MARCHESINE - LOMBARDIA	€40	
PINOT NERO ROSE’ EXTRA BRUT MONTECÉRÉSINO TRAVAGLINO - LOMBARDIA	€50	
L' IMMUALE BRUT PREMIER CRU CHAMPAGNE BRISSON LAHAYE- FRANCIA	€80	
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER COLLECTION 245 LOUIS ROEDERER - FRANCIA	€120	
VINO A CALICE – GLASS OF WINE		
PROSECCO EXTRA BRUT V8+	€6	
FUTIR FALANGHINA BENEVENTO IGT BIO	€5	
ISCHIA BIANCOLELLA DOC	€8	
PAESTUM ROSATO IGP ACQUAROSA	€6	
CHIANTI DOCG “GINEPRONE” COL D’ORCIA	€6	