



TERRAZZA
OLIVA
RISTORANTE
COCKTAIL BAR



LA CUCINA

chef Jacopo Lecci

PER COMINCIARE

Sandwich di acciuga del Cantabrico
con stracciatella di bufala, pomodori confit e la sua maionese

13

Tonno alla pizzaiola
carpaccio di tonno crudo, capperi, olive,
pomodori e la sua acqua

14

Parmigiana di melanzane croccante

11

Vitello 68, schiuma di tonno, terra di olive taggiasche

15

Uovo morbido, schiuma di ricotta di Brugnato,
spirulina e zucchina croccante

13

PRIMI

Lasagnetta in stampo ricotta e spinaci
su crema di parmigiano

13

Cappellacci al pesto
con fagiolini e patate

14

SECONDI

Bocconcini di salmone arrostito
con stracciatella di bufala, pomodori confit, crocchette di patate allo zenzero

16

Gambero in pasta Kataifi,
salsa tzatziki e caramello di cipolla di Tropea

17

Baccalà candito, cremoso di zucchine alla scapece,
olio croccante

18

Il Tian

Tegame Vernazza con acciughe, pomodori, patate e origano

12

Morbido di manzo su cicoria brasata,
scalogno fondente, salsa al porto

17

DESSERT

Minestrone di frutti di bosco
More, lamponi, mirtilli con crema gratinata

7

Mousse di yogurt al mango e passion fruit
crumble al burro, nocciola

6

I tre cioccolati

Mousse al cioccolato, ganache montata al caramello,
croccante al cioccolato

7

Coperto

3

COCKTAIL BAR

KONG	10
Mezcal, sangue morlacco, bitter banana, vermouth, coffee bean	
CORAL GARDEN	12
U Maurù, mezcal, select, lime, garden mix, sale nero	
POLYNESIAN PORN	9
Rum spiced, lime, passion fruit, aquafaba, hollywood mix	
PAN AMERICAN	9
Bitter maracuja, Vermouth, cardamomo, birra IPA	
THE LAST RHINOCEROS	9
Laphroaig, applejack, limone, flower agave mix, wine float, aquafaba	
ZOOMBIE	12
Selection Rum, lime, Falernum, Don's mix, granatina, angostura, Pernod	
106 TONNELLATE	9
Rum, cocco, zenzero, lime, ananas, angostura, cannella	
NICK BRANDT	11
Angostura, jamaican rum banana, orzata, lime, ananas	
KING PELICAN	9
Gin, limoncello, Pelicam mix, lime, wasabi, ginger beer	
MAI TABOO	10
Dark rum, light rum, Pino, Falermun n°5, lime, pompelmo, bitter	
MARY DOLL	10
Tequila, pomodoro, ananas, timo, lime, arancia, condimenti	
ATTENZIONE L'IPPOPOTAMO STA CARICANDO	10
Rum fire, popcorn, orzata, chartreuse, lime	
JUNGLE CRUISE	11
Beside gin, litchi, the matcha, bitter bianco, lime, aquafaba	
PALOMA PANTHER'S PUNCH	9
Rum light, mezcal, pink honey mix, lime, soda pompelmo, sale nero	
ERNESTO CALINDRI	8
Cynar, china, limone	
WHITE NEGRONI	8
Gin, bitter bianco, vermouth bianco	
RUSTY NAIL	9
Whisky, drambuie	
VESPER	9
Gin, vodka, vermouth dry	
LAST WORLD	10
Gin, chartreuse v, maraschino, limone	
VIEUX CARRE'	11
Whisky, cognac, vermouth	
NAKED AND FAMOUS	10
Mezcal, Chartreuse G., Aperol, lime	
COSMOPOLITAN	8
Vodka , Triple Sec, cranberryry , limone	
PENNICILINE	10
Scotch whisky, zenzero, miele, limone, aquafaba	
ALTRI CLASSICI	a partire da 7
ANALCOLICI	a partire da 7
I nostri cocktail sono disponibili anche in versione analcolica	
DAL BAR	
SOFT DRINK	a partire da 4
BIRRE	a partire da 5
Bionda, rossa, IPA	
ACQUA	2

CARTA DEI VINI

SPUMANTI

LIGURIA

BRUZZONE	
Janua metodo classico	38
Bianchetta Genovese e Vermentino	
DURIN	
Terza B Metodo Classico Pas Dosé	35
Pigato e Vermentino	
ALTRE REGIONI	
ZANOTTO	
Prosecco superiore brut	28
GATTI	
Franciacorta brut	35
Chardonnay	
GATTI	
Franciacorta Metodo Classico nature	39
Chardonnay e Pinot Nero	
CA' DEL BOSCO	
Franciacorta Metodo Classico Prestige	47
Chardonnay e Pinot Nero	
BELLAVISTA	
Franciacorta Alma Gran Cuvée Brut	55
Chardonnay e Pinot Nero	

BIANCHI

LIGURIA E SPEZZINO

MONTICELLO	
Vermentino Colli di Luni Groppolo	20
MANETERRA	
Vermentino Colli di Luni DOP	23
SANTA CATERINA	
Vermentino Poggi Alti	26
LA VIGNA	
Perdutamente	26
Vitigni autoctoni lunigianesi	
CHEO	
DOC CINQUE TERRE secco	32
Bosco, Vermentino, Albarola	
CHEO	
DOC CINQUE TERRE secco Perciò	35
Bosco, Vermentino, Piccabun	
BRUZZONE	
Bianchetta Genovese	20
DURIN	
Terre di Ponente Pigato Gèva	25
ALTRE REGIONI	
MANINCOR	
Alto Adige La Marina	23
Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon	
MANINCOR	
Alto Adige Moscato Giallo	28
VENICA	
Friuli Ribolla Gialla L'Adelchi	37
VENICA	
Friuli Sauvignon Ronco delle Mele	52

ROSE'

LIGURIA

CA' DU FERRA'	
Magia di Rosa	33
San Giovese e Vermentino Nero	
ALTRE REGIONI	
MANINCOR	
Alto Adige Le Rosé de Manincor	33
Merlot, Cabernet Franc e Pinot Nero	

ROSSI

LIGURIA

MONTICELLO	
Liguria di Levante Rupestro	21
LA VIGNA	
Amore e Psiche	27
Merlot e vitigni autoctoni	
TERENZUOLA	
La Merla	29
Canaiole Nero e Massaretta	
CA' DU FERRA'	
Ngilu	34
Sangiovese, Ciliegiole, Merlot,	
Grenache, Vermentino Nero e Syrah	
DURIN	
Rossese Riviera Ligure di Ponente	27
ALTRE REGIONI	
MANINCOR	
Alto Adige La Schiava	27
Schiava da viti vecchie	
MANINCOR	
Alto Adige Pinot Noir Mason	48
LIVIA FONTANA	
Piemonte Langhe DOC Nebbiolo	32