



il Terziere

ristorante | pizzeria

Ci troviamo nel Terziere inferiore della Valtellina,
crocevia tra città, lago e montagne.
Un tempo territorio strategico da occupare,
oggi ristorante caratteristico da scoprire.
Con la nostra cucina desideriamo offrire piatti
della tradizione Valtellinese,
oltre alle novità proposte dai nostri chef,
sempre alla ricerca di sapori intensi, genuini e veraci.

Buon appetito!



www.terziere.it



Coperto € 2.00



Sapori di Valtellina

Sciatt, Bresaola

(1,7,12)

Pizzoccheri della Valtellina

(1,3,7)

Tagliata di manzo
con patate saltate

(1,7)

Dolce a sceltra tra:
Tiramisù, Mousse al Caffe,
Strudel con salsa alla vaniglia,
Torta della casa

(1,3,7)

Caffè

Menù completo 48.00
(Acqua e vino della casa ¼ l. compresi)



Bevande

Acqua	2.00
1/4 L. Vino Rosso/Bianco della casa	2.50
1/2 L. Vino Rosso/Bianco della casa	5.00
1 L. Vino Rosso/Bianco della casa	10.00
Birra Piccola/Panachè Piccola	2.50
Birra Media/Panachè Media	5.00
Bibita in lattina (Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta, Aranciata Amara San Pellegrino, Thè Limone / Pesca, Chinotto)	3.50
Birra in Bottiglia (Heineken, Becks, Ceres)	4.00
Weissbier	4.50
Moretti Rossa 0.33 cl	4.50
Moretti Chiara 0.66 cl	6.00
Moretti Analcolica	4.50
Birra Daura senza glutine	4.50
Caffè	1.60
Caffè decaffeinato	1.70
Caffè corretto	1.80
Cappuccino	1.80
Ginseng Piccolo	1.80
Ginseng Grande	2.00
Orzo Piccolo	1.80
Orzo Grande	2.00
Thè/Tisane	2.50
Amari	4.00
Braulio Riserva	5.50
Bayles	4.50
Vecchia Romagna	4.50
Grappa Bianca	4.00
Grappa 18 Lune	5.00
Grappa 903 Bianca	4.50
Grappa 903 Barrique	4.50
Grappa Bonollo Amarone	5.50

gli Antipasti

Sciatt e Bresaola <small>(1,7,12)</small>	14.50
Bresaola carpacciata con funghi porcini, rucola e scaglie di grana <small>(1,7,12)</small>	13.50
Tagliere di salumi <small>(1,12)</small>	14.50
Tagliere di salumi e formaggi <small>(1,7,12)</small>	16.00
Tris di erborinati ai tre sapori Zincarlin con cavolo rosso stufato, ricotta salata con verza brasata, tomino di capra con indivia belga <small>(1,7)</small>	15.00
Taroz della valle** con petali di coppa aromatizzata <small>(1,7)</small>	15.00
Spiedino di calamari alla griglia* con julienne di patate e topinambur <small>(1,4)</small>	18.00
Carpaccio di spada* con aceto balsamico di ciliegia di Vignola IGP prodotto da Cerasus Sanguine <small>(1,4)</small>	18.00

i Primi

Pizzoccheri alla Tellina <small>(1,3,7)</small>	14.00
Spaghetti alla carbonara <small>(1,3,7)</small>	13.00
Gnocchetti di castagne sferzati con fondata di formaggi <small>(1,3,7)</small>	14.00
Risotto carnaroli con pere, taleggio e gocce di aceto balsamico di ciliegia di Vignola IGP prodotto da Cerasus Sanguine <small>(1,7) min. 2 persone</small>	16.00
Scrigni cacio e pepe* con crema di zucca e pomodori secchi <small>(1,3,7)</small>	15.00
Tagliatelle di grano saraceno ** al profumo di brasato <small>(1,3,7,9)</small>	15.00
Spaghetti con vongole e zafferano* <small>(1,2,4,9)</small>	15.00
Ribollita con cavolo nero ** <small>(1,9)</small> e crostoni di pane di segale <small>(1,9)</small>	12.00

i Secondi

Filetto di manzo con fonduta di zola e aceto balsamico di ciliegia di Vignola IGP prodotto da Cerasus Sanguine <small>(1,7)</small>	23.50
Filetto di manzo cucinato secondo piacere (alla griglia, al pepe verde). <small>(1,7)</small>	22.00
Cotoletta di vitello alla milanese <small>(1,3)</small>	16.00
Brasato al vino rosso con crostone di polenta taragna** <small>(1,9)</small>	19.00
Tagliata di manzo alla brace con patate saltate <small>(1,7)</small>	23.00
Costolette d'agnello ai funghi porcini e patate novelle* <small>(1,7)</small>	21.00
Salmì di petto d'anatra con verdure di stagione* <small>(1,9)</small>	21.00
Fritto misto di pesce con verdure tagliate alla julienne* <small>(1,2,4,14)</small>	20.00
Grigliatona di mare *,** <small>(1,2,4,14) min. 2 persone</small>	25.00 cad.
Salmone gratinato** <small>(1,4,7)</small>	17.00
Orata alla brace* <small>(1,4)</small>	18.00

i Contorni

Insalata mista	5.00
Verdure grigliate	5.00
Patatine rustiche fritte	5.00
Trevisana ai ferri	5.50

ACETO BALSAMICO DI CILIEGIA DI VIGNOLA IGP
PRODOTTO DA CERASUS SANGUINE
Prodotto acquistabile € 25.00 a bottiglietta

Il prodotto può essere fresco o conservato sotto freddo intenso in base alla disponibilità del mercato: * prodotti surgelati esterni;
**prodotti surgelati in abbattitore

le Pizze

SCEGLI IL TUO IMPASTO TRA
classico, al carbone, integrale, o senza glutine

Margherita (1,7)	7.50
Pomodoro, mozzarella	
Prosciutto (1,7)	9.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto	
Tonno (1,4,7)	9.00
Pomodoro, mozzarella, tonno	
Wurstel (1,7,12)	9.00
Pomodoro, mozzarella, wurstel	
Prosciutto e funghi (1,7)	9.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
Napoli (1,4,7)	9.50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
Diavola (1,7,12)	9.50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante	
Romana (1,4,7)	10.00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi olive, origano	
Naia (1,7)	10.00
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte	
Leggera (1,7)	10.00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, pomodorini, basilico	
Vegetariana (1,7)	10.00
Pomodoro, mozzarella, verdure fresche	
Bucaneve (1,7)	10.00
Mozzarella, spinaci, ricotta	
Trevisana e scamorza (1,7)	10.00
Pomodoro, mozzarella, trevisana, scamorza	



le Pizze

Sarda (1,7,12)	10.00
Pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza	
Bufalina (1,7)	10.00
Pomodoro, mozzarella, bufala, basilico	
Terziere (1,7)	10.50
Pomodoro, mozzarella, speck, scamorza affumicata, pomodorini	
San Daniele (1,7)	10.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	
Speck e zola (1,3,7)	10.50
Pomodoro, mozzarella, speck, zola	
Quattro stagioni (1,7)	10.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi funghi, olive	
Parmigiana (1,3,7)	10.50
Pomodoro, mozzarella, grana, asparagi	
Gamberetti e rucola (1,2,7)	10.50
Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola	
Quattro formaggi (1,3,7)	11.00
Mozzarella, latteria, parmigiano, zola, taleggio, scamorza	
Norvegese (1,4,7)	11.50
Pomodoro, mozzarella, salmone	
Frutti di mare (1,2,4,7,14)	11.50
Pomodoro, mozzarella, misto mare	
Francesc (1,7)	11.50
Pomodoro, mozzarella, olive, brie, prosciutto crudo	

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni rivolgersi al personale, o consulta l'apposita documentazione contenuta nel menù.



le Pizze

Capricciosa (1,7,4,12)	11.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, wurstel, acciughe carciofi, funghi, olive	
Carpacciata (1,3,7,12)	11.50
Pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, rucola, bresaola	
Boscaiola (1,7,12)	11.50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini	
Mare e monti (1,2,4,7,14)	11.50
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, funghi porcini	
Fiorentina (1,3,7,12)	11.50
Mozzarella, quattro formaggi, pancetta, patate lesse	
Valtellina (1,7,12)	11.50
Pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola	

i Calzoni

(disponibili sono con impasto classico)

Calzone classico (1,7)	9.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto	
Calzone Sorpresa (1,3,7)	10.50
Ingredienti a sorpresa	
Calzone farcito (1,7)	11.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	
Calzone Quattro formaggi (1,3,7)	11.00
Pomodoro, mozzarella, quattro formaggi	

VARIANTI: Doppia mozzarella € 1.00; Aggiunta di bufala € 2.00;

Aggiunta di patatine fritte € 2.00;

Impasto per celiaci € 1.50 - Impasto integrale € 1.50

Impasto al carbone € 1.50

Varianti da € 0.50 a € 2.00



le Pizze speciali

La Bolognese (1,7,8F,12)

Mozzarella, burrata, mortadella,
pistacchio di Bronte

12.50

La Genovese (1,2,7)

Pomodoro, mozzarella, pesto alla genovese,
bufala, gamberetti, pomodorini

12.50

La Bianca (1,7) (frutta a guscio no?)

Mozzarella, patate lesse, fagiolini,
pesto, pinoli

12.50

La Rossa (1,7,12)

Pomodoro, pomodorini, 'nduja,
burrata

12.50

La Delle Alpi (1,7)

Pomodoro, mozzarella, scamorza, fondata di
taleggio, porcini, radicchio

13.50

La Scozzese (1,4,7)

Mozzarella, crema di zucchine, zucchine,
stracciatella, salmone fuori cottura.

13.50

La Bomba (1,3,7,12)

Pomodoro, mozzarella, cipolla,
zola, salsiccia, peperoni

13.50



Intolleranze Alimentari

Il consumatore affetto da allergie o intolleranze alimentari è pregato di chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordinazione.

CUCINA

In cucina vengono manipolate materie prime contenenti allergeni contenuti nell' elenco sotto indicato (REGOLAMENTO CEE 1169/2011 e successive m/i).

Pertanto i piatti contenenti tali ingredienti, sulla carta, saranno accompagnati dai punti della legenda sotto indicata.

LEGENDA INGREDIENTI:

- Punto 1 Cereali contenenti glutine da GRANO
- 1A Cereali contenenti glutine da SEGALE
- 1B Cereali contenenti glutine da ORZO
- 1C Cereali contenenti glutine da AVENA
- 1D Cereali contenenti glutine da FARRO
- 1E Cereali contenenti glutine da KAMUT
- Punto 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Punto 3 Uova e ovo prodotti
- Punto 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- Punto 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Punto 6 Soia e prodotti a base di soia
- Punto 7 Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)
- Punto 8 Frutta a guscio (mandorle)
- 8A Frutta a guscio (nocciole)
- 8B Frutta a guscio (noci comuni)
- 8C Frutta a guscio (noci di acagiù)
- 8D Frutta a guscio (noci di pecan)
- 8E Frutta a guscio (noci del Brasile)
- 8F Frutta a guscio (pistacchi)
- 8G Frutta a guscio (noci del Queensland)
- Punto 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- Punto 10 Senape e prodotti a base di senape
- Punto 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- Punto 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
- Punto 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- Punto 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

PIZZA

Impasto a base di farina, acqua, sale, lievito.

Disponibile anche impasto con farina integrale, impasto al carbone e impasto senza glutine.

Nelle varie farcite sono indicati i numeri che corrispondono ai relativi allergeni.

I prodotti surgelati esterni saranno contrassegnati con un asterisco *

I prodotti cucinati e surgelati dalla nostra cucina sono contrassegnati con due asterischi **

La realtà declina ogni responsabilità per eventuali contaminazioni crociate durante il servizio.