

Antipasti

Carpaccio di pesce spada marinato agli agrumi con olio Evo, frutti rossi e melograno ⁴ €17

Panzanella di mare con polpo, gamberi con misticanza e crostini di pane ¹⁻²⁻⁴ €18

Tartare di salmone marinato alla barbabietola e ceviche di cipolla rossa ⁴⁻¹² €16

Crudo di Parma con fichi e perle di bufala campana ⁷ €18

Battuta di fassona con burratina campana e salsa dello Chef ³⁻⁷ €17

Coperto €2,50

Primi piatti

Raviolo di capesante e gambero con emulsione di basilico e stracciatella di Puglia ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷	€18
Risotto carnaroli con ricotta e fiore di zucca con bottarga di muggine ⁴⁻⁷	€18
Tagliatella aglio, olio e peperoncino con sfoglia di gambero crudo e crumble di pane "cunsato" ¹⁻²⁻³	€16
Pacchero "Armando" al tricolore con datterino giallo e rosso e fonduta al Reggiano 24 mesi ¹⁻⁷	€15
Chitarrino alla carbonara Romana ¹⁻³⁻⁷	€15

Coperto €2,50

Secondi piatti

Pavé di salmone con crema al caffè e misticanza in salsa ⁴⁻⁷	€18
Filetto di branzino con riso venere, verdure e salsa curry ⁴⁻⁷	€20
Tataki di tonno con caponatina trapanese ⁴	€20
Fritto misto della Terrazza (gamberi, calamari e alici) ²⁻⁴⁻¹⁴	€20

Le nostre carni alla griglia

Il filetto ¹⁰	€26
La costata (500gr) ¹⁰	€28

Il nostro tagliere di formaggi de "La Casera" €18

Coperto €2,50

Contorni

Zucchine marinate 🍃	€6
Patate chips 🍃 ₁	€6
Spicchio di patata con buccia arrosto 🍃 ₇	€6
Insalata mista (verde, pomodorini, carote e finocchio) 🍃	€6

Insalatone

Insalata Sinfonia ₄ <i>misticanza, tataki di tonno, pesche, melone e mirtilli</i>	€16
Insalata di sgombro ₄₋₇₋₈ <i>misticanza, mozzarella, sgombro e scaglie di mandorle</i>	€14
Insalata greca 🍃 ₇ <i>cetrioli, pomodori, feta, cipolle e olive</i>	€14

Coperto €2,50

Pizze classiche

Margherita ¹⁻⁷ €8
pomodoro, mozzarella e basilico

Marinara ¹ €7
pomodoro, aglio e origano

Napoli ¹⁻⁴⁻⁷ €10
pomodoro, mozzarella, origano e acciughe del Cantabrico

4 Stagioni ¹⁻⁷ €10
pomodoro, mozzarella, funghi porcini, carciofi, prosciutto cotto e olive nere

Capricciosa ¹⁻⁴⁻⁷ €11
pomodoro, mozzarella, funghi porcini, olive nere, carciofi e acciughe

Viennese ¹⁻⁷ €10
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e würstel

PataPizza ¹⁻⁷ €10
pomodoro, mozzarella, würstel e patatine fritte

Coperto €2,50

Pizze bianche

Calabrese ¹⁻⁷ <i>mozzarella, salsiccia, cipolla di Tropea e 'Nduja</i>	€12
Delicata ¹⁻⁷ <i>mozzarella, funghi porcini, speck e scamorza affumicata</i>	€12
Vegetariana ¹⁻⁷ <i>mozzarella, zucchine, melanzane e radicchio</i>	€12
4 Formaggi ¹⁻⁷ <i>mozzarella, gorgonzola, toma, emmental e grana</i>	€12

Coperto €2,50

Pizze speciali

Terrazza Paradiso ¹⁻⁴⁻⁷ €16
*mozzarella, rucola, trota affumicata, pomodorini
confit e salsa balsamica*

Primavera ¹⁻⁷ €16
*mozzarella, rucola, pomodorini gialli, fiocco di
prosciutto crudo e petali di grana*

Caprese di mare ¹⁻²⁻⁴⁻⁷ €16
mozzarella di bufala, pomodoro ramato e gambero rosso

San Carlo ¹⁻⁷ €16
*pomodoro pizzutello, mozzarella, salsiccia, funghi
porcini e polvere di olive nere*

Purple ¹⁻⁴⁻⁷ €16
mozzarella, patate viola, tonno fumé e puntarelle

Coperto €2,50

Dolci

Semifreddo alla nocciola ³⁻⁷	€7
Spuma di yogurt con salsa e frutti di bosco ⁷	€7
Millefoglie scomposta con crema chantilly e fragole ¹⁻³⁻⁷	€8
Il Cannolo Paradiso dello Chef ¹⁻³⁻⁷	€8
Torte della casa ¹⁻³⁻⁸	€7

Menù Bambini

max 10 anni

Prosciutto cotto e mozzarella ⁷	€6
Gnocchi al pesto ¹⁻⁷⁻⁸	€8
Penne al sugo di pomodoro ¹	€8
Cotoletta e patatine ¹⁻³	€9

Coperto €2,50

La carta vini

Bianchi

Arneis Langhe
Voerzio Martini
€25

Soave classico otto
Pra Graziano - 2022
€24 €7

Pecorino
Umani ronchi - 2021
€22 €7

Vermentino Toscana
Dianella - 2022
€24

Goldmuscateller
San Paolo - 2022
€24 €7

Fiano Minutolo
San Marzano - 2021
€22

Rossi

Nebbiolo colline novaresi
Boniperti - 2021
€24 €7

Ghemme
Ca' Nova - 2015
€39 €10

Grignolino Limonte
Braida - 2021
€24

Barbera D'Asti
Ferraris Luca - 2021
€22

Pinot Nero Madruzzo
Pravis - 2019
€39

Valpolicella
Pra Graziano - 2021
€24 €7

Il Matto (Sangiovese)
Dianella - 2019
€42

Barbaresco
Abrigo - 2018
€60

Coperto €2,50

Bollicine

Valdobbiadene DOCG
Canevel
€28 €7

Casa Canavel Rosè
Canevel
€25 €7

Bellavista
Alma
€50

Alta Langa
Marziano Abbona - 2018
€40 €10

Champagne Brut
Laurent Perrier
€70

Champagne Rosè
Laurent Perrier
€120

Champagne
Billecart Salmon
€80

Champagne
Lacombe
€40 €10

TERRAZZA



PARADISO

Lista allergeni

Informazione alla clientela

INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI
CONSIDERATI ALLERGENI O DI LORO DERIVATI
SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA E I LORO FAMILIARI CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE
BEVANDE PREPARATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O
COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

1. *Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
3. *Uova e prodotti a base di uova*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
6. *Soia e prodotti a base di soia*
7. *Latte e prodotti a base di latte*
8. *Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano*
10. *Senape e prodotti a base di senape*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*
12. *Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto e informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Bevande

Acqua naturale / frizzante 750 cl.	€3,50
Coca Cola	€4,00
Aranciata	€4,00
The pesca	€4,00
The limone	€4,00
Sprite	€4,00
Chinotto	€4,00
Lemonsoda	€4,00
Aranciata amara	€4,00
Succhi di frutta	€4,00
Amari, grappe e whisky	da €5,00
Caffè	€1,50
Caffè decaffeinato	€1,50
Caffè corretto	€1,50
Caffè d'orzo	piccolo €2,00 grande €2,50
Ginseng	piccolo €2,00 grande €2,50
Cappuccino	€2,00
Te e tisane	da €3,00
Birra alla spina <i>bionda / rossa / bianca</i>	20cl. €3,50 40cl. € 6,00
Birre artigianali <i>bionda / rossa / bianca</i>	33cl. €9,00 750cl. € 20,00

Coperto €2,50

TERRAZZA



PARADISO

Passione
Amore
Ricerca
Atmosfera
Dettaglio
Ispirazione
Sensazione
Orgoglio

... noi regaliamo emozioni!



Terrazza guest
pass: P@rad1s0

Made in Ossola

S.R.L.



Birrificio Artigianale Ossolano

Si narra di una valle incantata, ispirazione di artisti e poeti...

Storie e leggende, racconti e tradizioni...

piccoli paesi racchiudono magici segreti.

Il luogo ideale per dar vita a qualcosa di speciale.

Qui nasce il mio progetto, da un concetto classico e antico che dice che "ciò che è bello è anche buono".

Arte e mestiere si incontrano per creare

lo stile inconfondibile delle mie birre.

E così ve le voglio presentare...

La Rebus

€20



- Temperatura di servizio: 8°C
- Taligano Alto
- Artigiani, pizza e deserti.
- A mani basse!

Birra chiara ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata, gradazione contenuta tra i 5 e i 6 gradi alcolici. Prodotta con 4 diversi tipi di malti d'orzo e impregnata con 3 tipologie di luppolo di ricercata provenienza. Colore dorato, schiuma compatta e moderatamente effervescente. Prodotto squallorato tra toni intensi e fruttati e lieviti selvatici anarognali.

Genere: Blonde Ale

Tweigi

€20



- Temperatura di servizio: 8°C
- Préal
- Fornaggi stagionati, salumi, secondi di carne
- Poi creare dipendenze!

Birra ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata, con gradazione tra i 7 e gli 8 gradi alcolici. Dal colore rosso intenso con corposità accentuata, ma non ostinata.

Ha un sentore leggermente speziato, mai dolce, con retrogusto di luppolina.

Genere: Doppelbock

La Stria

€20



- Temperatura di servizio: 8°C
- Taligano Alto
- Scamò piatt
- Delicata alla mia zava suocera.

Birra ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata, unitaria con gradazione di circa 8 gradi alcolici. Pastorizzazione vinosa e decisamente profumata, lascia al palato un sapore inconfondibile ad intriggente. Prodotta con 3 tipi diversi di malti e l'aggiunta di povero frumento, si presenta con una schiuma di media intensità, ma persistente. Il gusto risulta morbido e ben bilanciato con un inizio maltato e corposo e un finale leggermente amaro.

Genere: American Amber Ale



Sono la Rebus, birra chiara piena di memoria, Spiritosa e amabile ma senza boria. Con la mia etichetta non ti annoi! E se ne hai voglia ti racconterò, giocando, la storia di S.Metrobio: la primazione del streg arrivò, tutta la gente con adobbe e deceri di vendure e forti Malisco preparò! Fu il giorno in cui, da molto lontano giunse un giovane martire dal territorio romano! La reliquia dal popolo fu pagata e da vellato porpora fu ornata. Finalmente dopo anni d'attesa, a custodire il santo fu la nostra Chiesa.



In un luogo ben nascosto assistemmo per un fitto bosco, da Malisco non tanto lontano, videro creare grandi come un pulmo di magro. Antichi custodi di un grande segreto di cui il noi parlare era fatto divieto! Ora il mistero ci è stato svelato, a noi del birrificio ossolano i Tweigi l'hanno raccontato... E una millenaria ricetta, un nettare color rubino... La vna dei Tweigi era è parte del nostro destino!



Si narra che spiriti di streghe vigezzine facciano a Malisco feste nelle cantine, e ricordando i tempi dell'Inquisizione abbiano creato un'insubriante peccore: dai colori dell'anilina e non filtrata, magicamente è stata fermentata. Con un soffio di grappo e un maleficio la ricetta è arrivata al birrificio "il primo verso fu farsi e chiaro de la Stria umbesta allora!"

Coperto €2,50

TERRAZZA



PARADISO