



BEBIDAS

ÁGUA com / sem gás **R\$ 8**

REFRIGERANTE R\$ 9

Coca cola - Guaraná - Sprite - Fanta Laranja - Fanta Uva

REFRIGERANTE ZERO R\$ 9

Coca- cola - Guaraná - Sprite - Schweppes Citrus



SODA ITALIANA R\$ 15

gengibre - menta - morango - maçã verde - tangerina - grenadine

SUCOS NATURAIS R\$ 15

abacaxi - limão - maracujá - morango

SUCO POLPA R\$ 12

acerola - goiaba - tamarindo



CERVEJA 600 ML

BRAHMA CHOPP R\$ 14

HEINEKEN R\$18

STELLA ARTOIS R\$ 18

ORIGINAL R\$ 16



CERVEJA LONG NECK

HEINEKEN R\$ 14

HEINEKEN ZERO R\$ 14



REDBULL R\$ 15



CAFÉ EXPRESSO R\$ 9



DRINKS

APEROL SPRITZ R\$ 41 Prosecco, aperol e água gasada

CUBA LIVRE R\$ 25 Drink simples com rum, limão e cola.

DRY MARTINI R\$ 35 Gin tanqueray e vermut extra dry.

GARIBALDE R\$ 25 Campari e suco de laranja e gelo.

GIN TONICA R\$ 37 Gin tanqueray, tônica e alecrim.

HUGO SPRITZ R\$ 41 Prosecco, água com gás, hortelã, licor flor de sabugueiro, fatia de limão.

MOJITO R\$ 28 Rum branco, limão, hortelã, açúcar e água com gás.

NEGRONI R\$ 39 Gin, campari, vermut rosso.

PINA COLADA R\$ 30 Tropical com rum, abacaxi e leite de coco.

SEX ON THE BEACH R\$ 35 Vodka, licor de pêsego, suco de laranja e grenadine

CAIPIRINHAS

CAIPI YPIOCA PRATA: R\$ 18 (limão)

CAIPI VODKA NACIONAL: R\$ 25 (abacaxi – limão – maracujá – morango)

CAIPI ABSOLUT: R\$ 32 (abacaxi – limão – maracujá – morango)

CAIPI GIN TANQUERAY: R\$ 45 (abacaxi – limão – maracujá – morango)

CAIPI SAKE: R\$ 32 (abacaxi – limão – maracujá – morango)



DOSES

ABSOLUT R\$ 18

BAILEYS R\$ 27

CAMPARI R\$ 15

TANQUERAY R\$ 27

TANQUERAY SEVILLA R\$ 27

TANQUERAY DARK BERRY R\$ 27

RED LABEL R\$18

GOLD LABEL R\$ 30



JACK DANIEL`S R\$ 27

JACK FIRE (CANELA) R\$ 27

OLD PAR R\$ 27

YPIOCA PRATA R\$ 9

YPIOCA OURO R\$ 11

YPIOCA PALHA R\$ 13

YPIOCA 150 R\$ 15

YPIOCA 160 R\$ 18



PIZZAS

Nossas pizzas são preparadas com farinha italiana 00

CLÁSSICAS

MARGHERITA

Molho de tomate italiano, muçarela derretida e manjericão fresco. Clássica, equilibrada e atemporal.

R\$ 89

CALABRESA

Molho de tomate italiano, muçarela derretida, calabresa e cebola.

R\$ 92

CATUMILHO

Molho de tomate italiano, muçarela, milho verde e catupiry. Cremosa, suave e reconfortante.

R\$ 94

FRANGO

Molho de tomate italiano, muçarela e frango desfiado, finalizada com azeite. Simples, leve e muito bem executada.

R\$ 92

NOSSAS FAVORITAS

FRANGO CREMOSO

Molho de tomate italiano, catupiry e frango desfiado, finalizada com azeite. Simples, leve e muito bem executado.

R\$ 102

BRÓCOLIS BACON

Molho de tomate italiano, mussarela brócolis, bacon e alho tostado.

R\$ 92

PEPPERONI

Molho de tomate italiano, muçarela e pepperoni levemente apimentado, finalizada com azeite. Clássica e marcante.

R\$104

GORGONZOLA

Molho de tomate italiano, muçarela e creme de gorgonzola. Intensa, elegante e cheia de personalidade.

R\$ 104

ESPECIAIS TERRARO

BURRATA

Molho de tomate italiano, mussarela, burrata, rúcula, tomate cereja fresco e molho de manjericão.

R\$ 122

CAMARÃO CREMOSO

Molho de tomate italiano, muçarela, camarões salteados e catupiry. Cremosa, delicada e marcante.

R\$ 115

SICILIANA

Molho de tomate italiano, muçarela, anchovas, alcaparras e azeite extravirgem. Intensa, salgada na medida certa e clássica.

R\$ 115

TOMATE SECO TRUFADO

molho de tomate italiano, queijo mussarela, tomate seco, cream cheese e azeite de trufas brancas.

R\$ 118



ENTRADAS

BATATAS DA CASA R\$ 38

Batatas palito crocantes, servidas com molho alioli.

BURRATA CLASSICA R\$ 89

Maravilhosa BURRATA DE BÚFALA (170g), tomates cereja ao banho de molho de manjeriço.

BRUSCHETTA PIEMONTESE R\$ 49

Fatias de pão tostado ao perfume de alho, coberto com tomate picado e molho de manjeriço.

BRUSCHETTA DE GOORGONZOLA E DAMASCO R\$ 56

Fatias de pão tostado coberto com creme feito de gorgonzola doce e damasco.

BRUSCHETTA DE ZUCCHINE AO TARTUFO R\$ 61

Fatias de pão tostado, creme de queijo, fatias de abobrinha grelhada e finalizada com toque de mel ao tartufo italiano.

CAMEMBERT AO MEL DE TARTUFO R\$ 79

Queijo Camembert grelhado, mel de trufas brancas, nozes crocantes e toque final de flor de sal.

CEVICHE DE SALMÃO - R\$ 88

Cubos de salmão (180 gramas) fresco marinados no limão e shoyo, cebola roxa, coentro, gengibre e pimenta. Refrescante e leve.

TIRAS DE FILÉ MIGNON AO CREME DE GORGONZOLA - R\$ 95

Tiras macias de filé mignon (200 gramas) salteadas na manteiga e envoltas em cremoso molho de gorgonzola. Acompanha fatias de pão.

ISCA DE PEIXE CROCANTE COM ALIOLI - R\$ 75

Tiras de peixe fresco (300 gramas), empanadas e fritas. Acompanhadas de alioli.



SALADAS

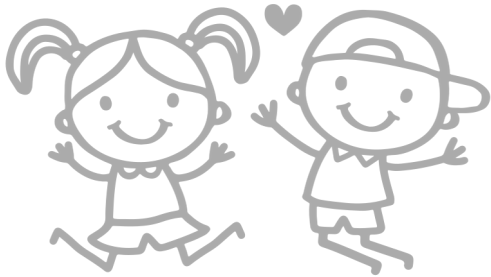
INSALATA CEASAR FRANGO - R\$ 42

Clássica salada de alface americana com filé de frango grelhado, molho original Caesar da casa, lascas de parmesão e croutons.

INSALATA CEASAR CAMARÃO - R\$ 55

Clássica salada de alface americana com camarões grelhados, molho original Caesar da casa, lascas de parmesão e croutons.

KIDS MENU



FILÉ DE FRANGO GRELHADO - R\$ 59

com batata frita, arroz branco ou pasta ao sugo.

FILÉ DE MIGNON GRELHADO - R\$ 72

com batata frita, arroz branco ou pasta ao sugo.



PRATOS INDIVIDUAIS

FILÉ MIGNON GRELHADO - R\$ 102 Filé mignon grelhado (200 gramas), arroz branco e salada fresca de folhas, tomate e lascas de parmesão.

FILÉ MIGNON GRELHADO AO CREME DE FUNGHI PORCINI – R\$ 125

Filé mignon grelhado (200 gramas), coberto com delicioso creme de funghi Porcini, acompanhado de arroz branco e salada fresca de folhas, tomate e lascas de parmesão.

SALMÃO GRELHADO – R\$ 108

Filé de salmão grelhado (180 gramas), servido com arroz de brócolis e salada fresca de folhas, tomate e lascas de parmesão. .

RISOTOS

(nossos risotos são preparados com arroz Carnaroli italiano,alho, azeite, vinho, manteiga e parmesão)

CAMARÃO AL LIMONE - R\$ 96

Caldo artesanal e camarões salteados, finalizado com toque cítrico de limão siciliano

FILÉ MIGNON: R\$ 92

É um risoto rústico, cremoso, feito com tiras de filé mignon e vinho tinto.





PASTAS

AMATRICIANA – R\$ 70

Linguine italiano, molho de tomate pelati com bacon crocante, cebola, pimenta e parmesão.

CARBONARA – R\$ 76

Receita revisitada feita com espaguete italiano bacon, gemas de ovo caipira e parmesão, finalizada com pimenta-do-reino moída na hora.

ESPAGUETE AO MOLHO BRANCO – R\$ 58

Massa italiana servida com molho branco.

ESPAGUETE AO RAGÚ – R\$ 73

Molho clássico italiano à base de tomate pelati, carne bovina (patinho) cozida lentamente com salsa, cenoura, alho e cebola.

FETTUCCINE AL SUGO – R\$ 66

Massa italiana servida com molho de tomate pelati italiano, refogado lentamente com cebola, alho, salsa e cenoura.

FETTUCCINE AI FRUTTI DI MARE – R\$ 98

Massa artesanal com camarões, lulas e polvo ao molho branco leve, finalizado com noz-moscada e azeite extravirgem.

LINGUINE DO PEPE (SALMÃO E PANA) – R\$ 94

Massa italiana servida com pedaços de salmão fresco e envoltas em creme leve e noz-moscada. Um prato autoral criado especialmente no Terraro.

PASTA ALLA PUTTANESCA - R\$ 94

Molho encorpado de tomate, anchovas, azeitonas pretas e alcaparras, finalizado com pimenta dedo de moça e azeite extravirgem.



TAÇA DE VINHO: R\$ 25

Seleção rotativa de rótulos tintos e brancos
consulte nossa equipe.

ESPUMANTE

GRILLANTE SPUMANTE

Itália • 12%

Espumante siciliano elaborado com a uva Grillo. Fresco e vibrante, com notas de maçã verde, frutas tropicais e leve mineralidade.

Harmoniza com frutos do mar, saladas e momentos de celebração à beira-mar.

Garrafa **R\$ 260**

CHANDON BRUT

Brasil • 11,5%

Elegante e refrescante, com aromas de frutas brancas e notas florais. Cremoso, equilibrado e com perlage fina.

Harmoniza com peixes, frutos do mar, saladas, pizzas leves e celebrações especiais.

Garrafa **R\$ 230**

VINHOS BRANCOS

CALLIA PINOT GRIGIO

Argentina • 12,5%

Seco, leve e delicado, com aromas de pera, maçã verde e sutis notas florais.

Apresenta acidez fresca, corpo leve e final suave e equilibrado.

Harmoniza com saladas, peixes, frutos do mar e pratos leves..

Garrafa **R\$ 189**

CARMEN CHARDONNAY

Chile • 13%

Frutado e equilibrado, com aromas de maçã e pera, notas cítricas e leve toque amanteigado.

Corpo médio, acidez fresca e final elegante. Harmoniza com peixes, camarão, risotos leves, massas cremosas e pizzas brancas.

Garrafa **R\$ 195**

CAVA NEGRA BRANCO

Brasil • 12%

Fresco e aromático, com notas de frutas brancas e toque cítrico. Leve, equilibrado e muito fácil de beber, com final limpo e refrescante.

Harmoniza com saladas, frutos do mar, peixes grelhados e pizzas leves.

Garrafa **R\$ 140**



VINHOS BRANCOS

CASAL GARCIA SWET

Portugal · 9,5%

Leve, aromático e refrescante, com notas florais e cítricas. Toque levemente frisante. Harmoniza com saladas, frutos do mar e pratos suaves.

Garrafa **R\$ 160**

FREIXENET MOSCATO

Espanha · 7%

Doce e perfumado, com notas de frutas brancas e mel. Delicado, leve e refrescante. Harmoniza com sobremesas, frutas frescas e momentos descontraídos.

Garrafa **R\$ 225**

EMILIA PINOT GRIGIO

Itália · 12%

Seco, leve e elegante, com aromas de maçã verde, pêra e notas cítricas. Frescor marcante, corpo leve e final limpo.

Harmoniza com saladas, camarão, pizzas brancas e massas leves.

Garrafa **R\$ 210**

MONTE PASCHOAL RESERVA CHARDONNAY

Brasil · 12,5%

Seco, equilibrado e elegante, com aromas de pêssigo, abacaxi e leves notas amanteigadas. Frescor agradável, corpo médio e textura levemente cremosa, com final persistente.

Harmoniza com peixes, frutos do mar, massas com molho branco e carnes brancas.

Garrafa **R\$ 129**

THE GRILL MASTER SAUVIGNON BLANC

Argentina · 12%

Seco, leve e refrescante, com aromas de frutas cítricas e tropicais, além de delicadas notas herbáceas. Apresenta acidez viva, corpo leve e final limpo e agradável.

Harmoniza com saladas, peixes, frutos do mar e pratos leves.

Garrafa **R\$ 112**





VINHOS TINTOS

ALCESTI NERO D'AVOLA

Itália • 13%

Aromas intensos de frutas negras maduras, notas de especiarias e leve toque de baunilha. Corpo médio, taninos redondos e final aveludado.

Harmoniza com carnes grelhadas, massas encorpadas e pizzas de sabor marcante.

Garrafa **R\$ 189**

CARMEN SEDUCE CARMENÈRE

Chile • 13,5%

Aromas de ameixa madura, notas de especiarias e leve herbáceo típico da uva. Taninos macios, corpo médio e final aveludado.

Harmoniza com carnes grelhadas, risotos aromáticos, pizzas especiais e massas ao sugo.

Garrafa **R\$ 215**

CARMEN SEDUCE CABERNET SAUVIGNON

Chile • 13,5%

Frutado e equilibrado, notas de cassis e baunilha.

Garrafa **R\$ 259**

CARMEN GRAND RESERVA SYRAH

Chile • 13,5%

Intenso e estruturado, com aromas de frutas negras maduras, especiarias e leve toque de chocolate. Taninos sedosos, corpo cheio e final longo e persistente.

Harmoniza com carnes grelhadas, risotos encorpados e pizzas de sabor marcante.

Garrafa **R\$ 330**

CALLIA SYRAH

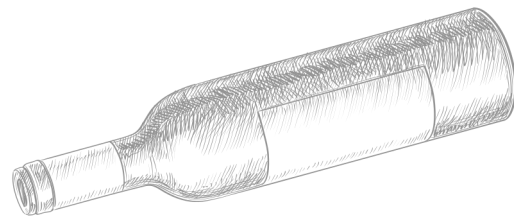
Chile • 13,5%

Seco, médio corpo e elegante, com aromas de frutas vermelhas maduras, como morango e cereja, acompanhadas de sutis notas de especiarias. Taninos suaves, boa estrutura e final agradável. Harmoniza com carnes vermelhas grelhadas, massas com molho vermelho e queijos curados.

Garrafa **R\$ 160**



VINHOS TINTOS



CAVA NEGRA MALBEC

Argentina · 13,5%

Frutado e envolvente, com taninos macios e aroma de frutas vermelhas.

Harmoniza com carnes, massas e pizzas de sabores marcantes.

Garrafa **R\$ 169**

DADÁ RED BLEND (LEVEMENTE DOCE)

Argentina · 12,5%

Leve, moderno e envolvente, com frutas vermelhas, baunilha e textura macia. Fácil de beber e muito versátil.

Harmoniza com pizzas leves, massas simples e entradas diversas.

Garrafa **R\$ 165**

FATTORIA BINI CHIANTI RISERVA

Itália · 13,5%

Vinho toscano de corpo médio-encorpado, com notas de frutas vermelhas maduras, couro e especiarias finas. Envelhecido em barrica, com taninos elegantes e final persistente.

Harmoniza com carnes assadas, massas ao ragu e queijos curados.

Garrafa **R\$ 259**

LA TIERRA ROCOSSA CARMENERE

Chile · 13%

Seco, encorpado e elegante, com aromas de frutas vermelhas maduras, como ameixa e cereja, e sutis notas de especiarias e chocolate. Taninos macios, boa estrutura e final persistente.

Harmoniza com carnes vermelhas grelhadas, assados, massas com molho intenso e queijos curados.

Garrafa **R\$ 100**



VINHOS TINTOS



NINFATO PRIMITIVO

Itália • 14%

Encorpado e sedoso, com notas de frutas vermelhas maduras, baunilha e leve toque de especiarias.

Harmoniza com carnes grelhadas, massas intensas e queijos curados.

Garrafa **R\$ 279**

SAN TELMO MALBEC

Argentina • 13,5%

Seco, encorpado e intenso, com aromas de frutas negras maduras, como ameixa e amora, acompanhadas de notas de especiarias e toques de baunilha. Taninos suaves e final persistente.

Harmoniza com carnes vermelhas grelhadas, churrasco, assados e queijos curados.

Garrafa **R\$ 140**

TRAPEZIO VINE PINOT NOIR

Argentina • 12,5%

Seco, leve e elegante, com aromas de frutas vermelhas frescas, como morango e cereja, acompanhadas de delicadas notas florais e sutis toques de especiarias. Taninos suaves, corpo leve e final agradável.

Harmoniza com carnes brancas, peixes mais gordurosos, massas leves e queijos suaves.

Garrafa **R\$ 160**

VENTISQUERO RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Chile • 14%

Encorpado e elegante, com aromas de cassis, ameixa e notas sutis de baunilha e especiarias. Taninos firmes e final persistente.

Harmoniza com carnes vermelhas grelhadas, pizzas rústicas e massas ao molho intenso.

Garrafa **R\$ 259**

TAXA DA ROLHA COBRADA POR GARRAFAS R\$ 50

Taxa de reposição do cartão eletrônico: R\$40,00 em caso de perda.