Terra Mia
PIZZERIA NAPOLETANA



MENU

Terra Mia
PIZZERIA NAPOLETANA

C'è una terra che si porta dentro, ovunque si vada. Il profumo del *panetto* che lievita piano, il sapore vero di ingredienti veraci, la passione di chi ama cucinare.

Terra Mia nasce da questo: la ricerca costante della qualità sincera, l'amore per una materia prima autentica, la voglia di raccontare un'identità che non si dimentica.

Un pezzo di quella terra, in ogni piatto che portiamo in tavola.

Benvenuti.

Terra mia, terra mia
Tu si' chiena 'e libertà
(Pino Daniele)

Terra Mia
PIZZERIA NAPOLETANA

LE FRITTURE

Angioletti napoletani 8 (a)(e)(g)
Straccetti di pasta fritta con pachino, rucola e stracciatella di bufala

Fiore di zucca 7 (a)(e)(g)(d)
Ripieno di mozzarella e alici (2 pz)

Supplì di riso 3,5 (a)(e)(g)
Classico con pomodoro e mozzarella

Crocchè di patate 3 (a)(e)(g)(i)
Patate gialle, provola, grana e pepe

Baccalà fritto 8 (a)(e)(g)(d)
Filetto di baccalà pastellato (2 pz)

Patatine fritte 5,5 (a)(e)

SAPORI DI TERRA

Parmigiana di melanzane 8 (e)(g)
Melanzane fritte, mozzarella, salsa di pomodoro, grana e basilico

Bruschette al pomodoro 5 (a)

Crudo e mozzarella di bufala 9 (g)

Caprese 7,5 (g)
Pomodoro, bufala, origano e basilico

Tagliere di salumi e formaggi 18 (a)(g)
(ideale per due persone)
Selezione di salumi, formaggi e mozzarella di bufala servito con focaccia calda

SPECIALITA'

Frittino misto 12 (a)(e)(g)(i)
(ideale per due persone)
Zeppoline, 2 crocchè, 2 arancini, 2 montanarine

Frittatina di pasta 5 (a)(e)(g)
Ricetta classica con bucatini, besciamella, provola, macinato di bovino e grana

Tris di tacos fritti napoletani 12 (a)(e)(g)(i)
Ragù genovese | Polpetta al ragù | Cicoli, ricotta, pepe

Montanara fritta
Mini pizza fritta con

Pomodoro, basilico e grana ***5*** (a)(e)(g)

Mortadella, stracciatella e pistacchio ***5,5*** (a)(e)(g)(h)

Ragù genovese e grana ***6*** (a)(e)(g)(i)



Terra Mia
PIZZERIA NAPOLETANA

PIZZE CLASSICHE

Margherita 8,5 (a)(g)
Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico

Marinara saporita 10,5 (a)(g)(d)
Pomodoro San Marzano, alici, olive taggiasche, capperi, origano, aglio

Bufala 10,5 (a)(g)
Pomodoro San Marzano, bufala, basilico

Diavola 10 (a)(g)
Pomodoro San Marzano, fior di latte salame, peperoncino

Fiori di zucca e alici 11 (a)(g)(d)
Fior di latte, fiori di zucca, alici

Capricciosa 12 (a)(g)
Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi, prosciutto cotto, olive, carciofini

Prosciutto e funghi 11 (a)(g)
Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi, prosciutto cotto

Quattro formaggi 12 (a)(g)
Fior di latte, panna, gorgonzola, provola

Napoletana 11 (a)(g)(d)
Pomodoro San Marzano, fior di latte, alici, origano



CALZONI

Ripieno classico 11 (a)(g)
Pomodoro San Marzano, fior di latte, ricotta, salame, pepe

Elena 12 (a)(g)
Scarola, provola, olive, capperi

Pizza fritta 12,5 (a)(g)(e)
Pomodoro San Marzano, provola, cicoli, ricotta, pepe

Mammà 15 (a)(g)(e)
Ragù di San Marzano, polpettine, provola, ricotta, salsiccia, grana, basilico

Boscaiola 12 (a)(g)
Fior di latte, funghi champignon, salsiccia, grana

PASTA

Gnocchi alla Sorrentina 14 (a)(g)
Gnocchi di patate con sugo di pomodoro, mozzarella, grana, basilico

Spaghetti alle vongole 16 (a)(q)
Spaghetti con vongole, aglio, prezzemolo e peperoncino

Candele alla genovese 14 (a)(g)(i)
Specialità di pasta napoletana a base di cipolle ramate, carne di manzo e grana

Terra Mia
PIZZERIA NAPOLETANA

PIZZE SPECIALI

Terra Mia 13 (a)(g)(i)
Ragù alla genovese, provola, grana, basilico

Sfiziosa 13 (a)(g)(h)(m)
Fior di latte, gorgonzola, prosciutto crudo, noci, mostarda di pere

Nonna Maria 12,5 (a)(e)(g)
Pomodoro San Marzano, fior di latte, polpettine, ricotta, grana e basilico

Leggera 13 (a)(g)
Fior di latte, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di grana

Contadina 12 (a)(g)
Fior di latte, salsiccia, friarielli, basilico

Mortadosa 13 (a)(g)(h)
Fior di latte, mortadella, stracciatella di bufala, pistacchio

Zuccotta 13 (a)(g)
Crema di zucca, fior di latte, salsiccia, grana, basilico

Calabrese 12,5 (a)(g)
Pomodoro San Marzano, 'nduja, stracciatella di bufala

Salsiccia e patate 12,5 (a)(g)
Fior di latte, salsiccia, patate al forno

Patanella 12 (a)(g)
Crema di patate, provola, pancetta croccante, pepe

Scugnizza 13,5 (a)(g)(e)
Crema di melanzane, melanzane fritte, fior di latte, pomodori confit, pancetta, pecorino

VEGETARIANE

Ortolana 11,5 (a)(g)(e)
Crema di zucchine, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni

DOP 11,5 (a)(g)
Salsa di pomodorini, bufala, basilico

Norma 12 (a)(g)(e)
Pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane, ricotta stagionata

Nerano 11,5 (a)(g)(e)
Crema di zucchine, fior di latte, chips di zucchine, pecorino

Mediterranea 12,5 (a)(g)(h)
Salsa di pomodorini, pesto di basilico, stracciatella di bufala



Terra Mia
PIZZERIA NAPOLETANA

BEVANDE

Acqua Natia/Ferrarelle 3
75 cl

Coca Cola/ Coca Cola Zero
Fanta/Sprite 3,5
33 cl

Lemon Soda 3,5

Heineken 4
Zero alcool

COCKTAIL

Spritz 9
(Aperol / Campari / Limoncello / Hugo / Fragolino)

Spritz premium 12
Bergamotto / Violetta / Chinotto

Gin Tonic

Tanqueray – Bombay Sapphire 9
Hemdrick's 10
Mare 12

Servizio 2,5 a persona

VINI AL CALICE

BIANCHI

Falanghina Roccamonfina 7
"Porto di Mola"

Pinot Grigio Trentino DOC 7,5
"Cavit"

Chardonnay Trentino DOC 8
"Cavit"

Savignon DOC 7,5
"Mario Paron"

ROSSI

Aglianico Roccamonfina 7
"Porto di Mola"

Morellino di Scanzano 7,5
"Fattorie Barbi"

Chianti Riserva DOCG 8
"Le Ginestre", 2018

Valpolicella Ripasso DOC 9,5
"Bertani"

BOLLICINE

Lambrusco di Sorbara 7
"Castelli modenesi"

Prosecco Thurgau 7
"Cà Ernesto", vino spumante

Terra Mia
PIZZERIA NAPOLETANA

BIRRA ALLA SPINA

		20 cl	40 cl
ichnusa	4,7% vol	5.00	7.00
Affligem	6,7% vol	30 cl	
		7.50	

BIRRA ARTIGIANALE KBIRR



Natavota €7,00

SENZA GLUTINE

Colore chiaro e pagliersante, schiuma bianca e persistente, profumo leggermente erbaceo. Birra dal gusto leggero, fresco e dissetante.

TIPOLOGIA:
Lager
GRAD. ALCOLICO:
5,2% vol
Giallo opalescente



Natavota red €7,00

Dal colore ramato intenso, con schiuma fine e disipersente. Il corpo robusto e la buona disintensta della dolcezza del malto lo rendono facilmente beverina.

TIPOLOGIA:
Red strong ale
GRAD. ALCOLICO:
9,0% vol
Ramato intenso



#Cuoredinapoli €7,00

SENZA GLUTINE

La # A del cuore è appena una farmentata con un'attiz-za da luppoli esotici che le donano freschi profumi e note agrumate, erbacee, resinose e speziate.

TIPOLOGIA:
APA
GRAD. ALCOLICO:
6,0% vol
Rosso intenso



Pullicenhell €7,00

Alberga dell colore dorato e al naso di crosta randei l'opera luppio con un profumo agrumato, in bocca ha note maltate e ben evideente, seguite dalla componente fri. Importante non è otrappare, la bevute fra alla fine.

TIPOLOGIA:
Happy ale
GRAD. ALCOLICO:
5,2% vol
Giallo chiaro



Cap' e Fierro €7,00

Birra con note dolci, corpo pieno e ben strutturata. Birra estremamente godibile sia da sole che durante i pasti.

TIPOLOGIA:
Strong lager
GRAD. ALCOLICO:
10,0% vol
Giallo oro



Paliata €7,00

Colore rosato impercettibile, schiuma color nocciola,al palato si presenta corporea con note di caffè, nocciola e cioccolato fondente. Limpidezza e sapidità a il finale lungo del luppolo.

TIPOLOGIA:
Imperial Stout
GRAD. ALCOLICO:
10,0% vol
Nero intenso



India Pale Ale €7,00

Una birra chiara, secca e tonica, i malti dallo"amare si o porter, presenti con il proprio intenso e speziato carattere, si sposano perfettamente con un'esplosione di luppoli. Il risultato è un'esplosione di aromi agrumati e di frutta tropicale che ne caratterizzano il profumo, la luppolatura e un amaro finale intenso.

TIPOLOGIA:
Blanche
GRAD. ALCOLICO:
5,6% vol
Dorato carico



Blanche €7,00

La Bionda si presenta con un aspetto opalescente e dorato, con una schiuma bianca e cremosa che persiste nel tempo. Il frumento ne esalta la spiccata aromatizzazione con sentori di frutta matura, agrumi e fiori di sambuco. Il finale è leggermente amaro.

TIPOLOGIA:
Blanche
GRAD. ALCOLICO:
5,6% vol
Giallo Paglierino

Terra Mia
PIZZERIA NAPOLETANA

Tagga @terramia_ristopizza su Instagram

se vuoi, lascia una recensione ❤️

il menù in inglese, francese, tedesco e spagnolo

Allergeni: (a)glutine – (b)uova – (c)crostacei – (d)pesce – (e)arachidi – (f)soia – (g)lattosio – (h)frutta a guscio) – (i)sedano – (m)senape – (n)sesamo – (o)solfiti – (p)lupini – (q)molluschi