



Terra Rossa
CUCINA ITALIANA

Terra Rossa

Ce nom est relié à un sens très précis :

Une TERRE située dans une zone géographique particulière, teintée de rouge, dans la région au climat tempéré et chaud de la Méditerranée, comme notre chère Puglia.

Une terre brûlée par le vent et le soleil, qui porte en elle tout le savoir de nos ancêtres, ainsi que leur histoire et leur hospitalité renommée.

Lieu antique, coeur de la Méditerranée, ici, les voyageurs grecs, romains, normands et byzantins ont été fascinés par sa beauté, sa richesse en traditions gastronomiques et agricoles. L'huile d'olive et le vin sont des composants clés du secteur agroalimentaire, le plus productif de la région.

Bienvenue dans notre histoire, bienvenue dans notre terre rouge et plein d'amour.

Bienvenue dans notre Puglia

Horaires d'ouverture:

Lundi au Vendredi 9h-15h | 17h30-23h
Samedi 18h-23h - Dimanche fermé

Horaires de service :

Midi 12h-15h - Dernière commande 13h45
Soir 18h30-23h - Dernière commande 21h45

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Terra Rossa

An area situated in a unique geographical location, covered in red, a tempered and warm Mediterranean region, our beloved Puglia.

A land burnt by the wind and sun, who carries within her the knowledge of our ancestors, as well as their history and their renowned hospitality.

An ancient place, in the heart of the Mediterranean, here, travellers hailing from Greece, Rome, Normandy and Byzantine, have been fascinated by her beauty, her wealth in gastronomy and agriculture. Olive oil and wine make up the key components of her agriculture products, making her the most productive in the region.

Welcome to our story, our history, welcome to our land, stained red and full of love,

Welcome to our Puglia

Horaires d'ouverture:

Lundi au Vendredi 9h-15h | 17h30-23h
Samedi 18h-23h - Dimanche fermé

Horaires de service :

Midi 12h-15h - Dernière commande 13h45
Soir 18h30-23h - Dernière commande 21h45

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Insalate / Salades

CIALLEDDA DI PUGLIA

19 CHF

Tomates, pomme de terre, concombre, oignon rouge, câpres, olives noires, concasse de tarallo, basilic, origan, huile d'olive et sel.

Tomatoes, potatoes, cucumbers, red onions, black olives, crumbled Tarallo, basil, oregano, olive oil and salt.

INSALATA DI POLPO

19 CHF

Salade de poulpe, échalotes, carotte, céleri, tomates cerises, croutons de pain, vinaigrette huile d'olive ail et persil.

Octopus salad, shallots, carrots, celery, cherry tomatoes, croutons, white wine vinegar, garlic, olive oil and parsley.

INSALATA CAPRESE

16 CHF

Bufala, tomates rondes, sauce basilic et concassé de Tarallo.

Tomatoes, buffalo mozzarella, basil sauce and crumbled Tarallo.

INSALATA MISTA

9 CHF

Salade mêlée de saison.

Mixed salad.

INSALATA VERDE

6 CHF

Salade verte.

Green salad.

Sauce italienne maison

Homemade italian salad sauce

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrарossa-restaurant.ch

www.terrарossa-restaurant.ch



Antipasti / Entrées / Starters

RICCIOLA MARINATA

16 CHF

Sériole marinée au sel, aux agrumes, poivre rose et fines herbes, crème acide lime et pétales de pain au romarin.

Marinated AmberJack with salt and citrus, pink pepper, fresh herbs, sour cream with lime and rosemary bread petals.

PARMA BURRATA

19 CHF

Fleurs de jambon De Parma, Burrata DOC et Grissini.

Parma ham and burrata.

BRUSCHETTA PUGLIESE

10 CHF

Pain grillé à l'ail, concassé de tomates, roquette et oignon rouge, huile d'olive, origan.

Grilled bread with garlic tomatoes, rocket, red onions, olive oil, oregano.

VENERE DI MARE

12 CHF

Salade riz noir, calamar, seiche, poulpe, gambas, tomates cerises, ail, persil, huile d'olive, vinaigre de vin blanc.

Black rice salad, calamari, cuttlefish, octopus, shrimps, cherry tomatoes, garlic, parsley, olive oil, white wine vinegar.

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Antipasti / Entrées / Starters

COZZE GRATINATE **8 CHF**

Moules gratinées au four, chapelure, Grana Padano, ail, persil, huile d'olive, poivre
Stuffed mussels, bread crumbs, Grana Padano, garlic, parsley, olive oil, pepper

PATATE RISO E COZZE **8 CHF**

Cocotte, pomme de terre, riz et moules au four, ail, persil, tomates, poivre
Casserole, potato, rice and mussels in the oven, garlic, parsley, tomatoes, pepper (tradition Apuglian recipe)

ALICI MARINATE **8 CHF**

Anchois marinés au vinaigre de vin blanc, ail, persil, huile d'olive, poivre
White wine vinegar marinated anchovies, garlic, parsley, olive oil, pepper

PARMIGIANA DI MELANZANE **8 CHF**

Cocotte, aubergines au four, sauce tomate, Mozzarella, Grana Padano, basilic
Casserole, eggplant, tomato sauce, mozzarella, Grana Padano, basil

À PARTAGER | TO BE SHARED

ANTIPASTI DI CASA (2 P.) **40 CHF**

Découverte, dégustation typique des Pouilles.
Typical Apulian tasting platter.

SALUMI & FORMAGGI (2 P.) **35 CHF**

Charcuteries & fromages italiens, confiture de figues et oignons.
Italian charcuterie & cheese platter, served with fig and onion jam.

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Primi / Pasta

SCIALATIELLI VERACI ALL ASTICE 34 CHF

Pâtes fraîches aux Homard, tomates cerises, persil ail et bisque de homard.
Fresh pasta with lobster, cherry tomatoes, parsley, garlic and lobster bisque.

CAVATELLI VONGOLE VERACE 30 CHF

Pâtes fraîches aux Vongoles avec ail, persil et tomates cerises.
Fresh pasta, clams, garlic, parsley, cherry tomatoes.

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA 27 CHF

Pâtes fraîches au Cime di Rapa, tomates cerises et piments, sauce anchois.
Fresh pasta, broccoli Rabe, cherry tomatoes, chili, anchovy.

CALAMARATA DI SEPPIA 30 CHF

Pâtes fraîches au ragoût de seiche, vin blanc, sauce tomate, ail, persil, poivre.
Fresh pasta, cuttlefish ragu, white wine, tomato sauce, garlic, parsley, pepper.

RAGU DI NONNO DONATO 30 CHF

Pâtes fraîches, ragoût du grand père, bœuf, saucisse de veau, agneau, sauce tomate, vin rouge, oignon, poivre.
Fresh pasta, grandfathers ragu, beef, veal sausage, lamb, tomato sauce, red wine, onions, pepper.

Pâtes Fraîches, Pâtes sans gluten
Fresh Pasta, Gluten-Free Pasta

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Secondi Terra Rossa

TAGLIATA DI PUGLIA **32 CHF**

Entrecôte parisienne de bœuf 200 gr. avec roquettes, tomates cerises, parmesan, réduction de balsamique et chips maison.

Sliced beef rib-eye 200 g, rocket, Grana Padano, cherry tomatoes, balsamic reduction and homemade chips (crisps)

CARPACCIO DI MANZO **28 CHF**

Carpaccio de bœuf, roquettes, Grana Padano, tomates cerises, réduction de balsamique et chips maison.

Beef carpaccio, rocket, Grana Padano, cherry tomatoes, balsamic reduction and homemade chips (crisps)

BOMBETTE PUGLIESI **30 CHF**

Tranches de cou de porc, farci au fromage Cacio Cavallo et Pancietta de porc

Ail, persil, huile d olive, poivre, servir avec roquette et chips maison

Porc neck slices, stuffed with cheese (Cacio Cavallo) and porc Pancietta, garlic, parsley, olive oil, pepper, served with rocket and homemade chips (crisps)

POLPO ALLA GRIGLIA **30 CHF**

Poulpe grillé, croûtons de pain à l'ail, Cime di rapa, mayonnaise à l'eau de poulpe.

Grilled octopus, garlic bread, Broccoli Rabe, octopus mayonnaise.

FRITTO MISTO **32 CHF**

Friture de calamars, gambas, Moscardino poulpe (180g),

avec chips maison, sauce tartare maison et salade verte.

180 gr fried: squid, shrimp, octopus Moscardino served with homemade tartar sauce, salad and homemade chips (crisps)

IMPEPATA DI COZZE BARESE **28 CHF**

Cocotte de moules épicées au poivre, tomates cerises, citron, ail,

persil, vin blanc, huile d olive, avec chips maison

Mussel casserole seasoned with pepper, cherry tomatoes, lemon, garlic, parsley, white wine, olive oil served with homemade chips (crisps)

CONTORNI / ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENTS / SIDES

Grillades d'aubergines | *Grilled eggplant* **5 CHF**

Grillades de courgettes | *Grilled zucchini* **5 CHF**

Chips maison | *Homemade chips* **5 CHF**

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Panini Fatti in Casa

PANINO AL POLPO

26 CHF

Burger de poulpe, pain maison, poulpe frit 100 gr., sauce de tomates séchées, cime di rapa et burrata DOC, chips maison.

Octopus burger, homemade bread, 100gr fried octopus, sun dried tomato sauce, broccoli rabe, burrata served with homemade chips.

Menu Enfants / Kids Menu

ORECCHIETTE AL SUGO

10 CHF

Pâtes fraiche avec sauce tomate basilic.
Pasta Fresh with tomato and basil sauce.

PANATINE DI POLLO

15 CHF

Poulet pané maison avec chips maison.
Fried breaded chicken served with homemade chips (crisps).

PIZZA ENFANT

10 CHF

Sauce tomate, fior di latte.
Mickey mouse shaped margherita pizza.

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Terra Rossa
CUCINA ITALIANA

Pizzas Terra Rossa

FOCACCIA

FOCACCIA

Thym, romarin, huile d'olive, origan.
Thyme, rosemary, olive oil, oregano.

8 CHF

FOCACCIA ROSSA

Sauce tomate, huile d'olive, origan.
Tomato sauce, olive oil, oregano.

10 CHF

PIZZE

MARINARA

Sauce tomate, ail, persil, huile d'olive, origan.
Tomato sauces, garlic, parsley, olive oil, oregano.

12 CHF

MARGHERITA

Sauce tomate, fior di latte, basilic, huile d'olive, origan.
Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil, oregano.

15 CHF

BUFALINA

Sauce tomate, Bufala DOC, Basilico, huile d'olive, origan.
Tomato sauce, bufalo mozzarella, basil, olive oil, oregano.

18 CHF

FIOR DI COTTO

Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, huile d'olive, origan.
Tomato sauce, mozzarella, ham, olives oil, oregano.

19 CHF

COTTO & FUNGO

Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, huile d'olive, origan.
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, oliv oil, oregano.

21 CHF

Pâte à pizza sans gluten **3 CHF**

Gluten-free pizza dough **3 CHF**

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Terra Rossa
CUCINA ITALIANA

Pizzas Terra Rossa

PIZZE

ORTOLANA

Sauce tomate, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, champignons, épinards frais, huile d'olive, origan.

Tomato sauces, mozzarella, eggplant, zucchini, bell peppers, mushrooms, fresh spinach, olive oil, oregano.

21 CHF

VENTRICINA

Sauce tomate, fior di latte, salami piquant, olives, huile d'olive, origan.

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olives, olives oil, oregano.

21 CHF

4 CASARI

Sauce tomate, fior di latte, mascarpone, gorgonzola, Grana Padano, noix, origan.

Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, gorgonzola, grana padano, wallnuts, oregano.

22 CHF

TONNETTA

Sauce tomate, fior di latte, thon à l'huile d'olive, oignon, olives leccino, basilic, origan.

Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onions, olives, basil, oregano.

22 CHF

CAPRICCIO

Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts à l'huile d'olive, olives leccino, origan.

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano.

24 CHF

Pâte à pizza sans gluten

3 CHF

Gluten-free pizza dough

3 CHF

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrарossa-restaurant.ch

www.terrарossa-restaurant.ch



Pizzas Terra Rossa

SPÉCIALITÉS TERRA ROSSA

RAPA & SALSICCIA

25 CHF

Fior di latte, cime di rapa, saucisse de veau, anchois, mozzarella di Bufala, piment, huile d'olive.
Mozzarella, broccoli rabe, veal sausage, anchovy, bufalo mozzarella, chili, olive oil.

PARMA

28 CHF

Sauce tomate, fior di latte, jambon de Parma, roquettes, tomates cerises, Grana Padano, mozzarella di bufala, huile d'olive, origan.
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, rocket, cherry tomatoes, grana padano, bufalo mozzarella, olive oil, oregano.

CARPACCIO

28 CHF

Sauce tomate, fior di latte, carpaccio de bœuf, roquettes, Grana Padano, huile d'olive, sauce citron.
Tomato sauce, mozzarella, beef carpaccio, rocket, grana padano, olive oil, lemon sauce.

PORCINO

29 CHF

Fior di latte, bolets, saucisse de veau, mascarpone, roquettes, tomates cerises, Grana Padano, huile d'olive, origan.
Mozzarella, porcino, veal sausage, mascarpone, rocket, cherry tomatoes, Grana Padano, olive oil, oregano.

PUGLIA MIA

30 CHF

Sauce tomate, fior di latte, vongole, petit poulpe, gambas, tomates cerises, ail, persil, poivre noir, huile d'olive, origan.
Tomato sauce, mozzarella, octopus, clams, prawns, cherry tomatoes, garlic, parsley, black pepper, olive oil, oregano.

TERRA ROSSA

30 CHF

Sauce tomate, fior di latte, pancetta de porc, Burrata DOC, roquettes, sauce tomates séchées, Grana Padano, origan.
Tomato sauce, mozzarella, porc Pancetta, burrata, rocket, Sun dried tomato, grana padano, oregano.

Pâte à pizza sans gluten **3 CHF**

Gluten-free pizza dough **3 CHF**

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Desserts Maison

TIRAMISÙ AL CAFFÉ

Biscuits Savoyards, oeuf pasteurisé, mascarpone et café.
Savoy biscuits, pasteurized egg, mascarpone, coffee.

10 CHF

TORTA DELLA NONNA LUCREZIA

Tarte aux pommes de la tradition des Pouilles.
Grandmother's apple pie of the apulian tradition.

10 CHF

CROSTATA AL CIOCCOLATO

Tarte de pâte sablée au chocolat.
Chocolate tarte with shortbread base

10 CHF

CHEESECAKE FRUTTA

Cheesecake décomposé, biscuit spéculoos, coulis et fruits de saison.
Cheesecake decomposed speculos red fruits.

12 CHF

CAFÉ GOLOSO

Café gourmand, dégustation de mini-pâtisserie, découverte des Pouilles.
Gourmet coffee tasting mini-pastry, discovery of Puglia.

13 CHF

Tiramisù sans gluten

Gluten-free tiramisu

Cheesecake sans gluten

Gluten-free chessecake

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrарossa-restaurant.ch

www.terrарossa-restaurant.ch