



Antipasti

VORSPEISEN - STRARTER

Polpettine di pesce di lago, piatto tipico de la Terrazza, insalatina primaverile e bagnetto verde 16

Fischbällchen vom See, typisches Gericht von der "Terrazza" und grünes Soße

Lake fish meatballs, typical dish of La Terrazza, spring salad and green sauce

Carpaccio di Salmerino alpino, rape rosse marinate all'aceto di mele, nocciole tostate e ricotta 16

Carpaccio vom Saibliug, in Apfelessig marinierte rote bete, geröstete Haselnüsse und Ricotta Käse

Carpaccio of Char, Beetroot Marinated in Apple Cider Vinegar, Hazelnuts and Ricotta cheese

Tartare di trota, Gazpacho di fragole, sesamo e finocchio 18

Forellentatar, Erdbeer-Gazpacho, Sesam und Fenchel

Trout tartare, strawberry gazpacho, sesame and fennel

Selezione di crudo di lago, secondo la stagionalita di pesca 18

Auswahl an rohem Seefisch

Selection of raw lake fish

Tortino di asparagi, fonduta al casolet, agretti e polvere di olive 15

Spargel Sufle, Casolet Käse-Fondue, Agretti und Olivenpulver

Flan Asparagus, casolet cheese fondue, agretti and olive powder

Tartare di manzo, ossobuco, nocciole e tartufo nero 19

Rindertatar, Markknochen, Haselnüsse und schwarzer Trüffel

Beef tartare, marrow bone, hazelnuts and black truffle



PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

TYPISCHE ERSTE GENGES - FIRST COURSES

Bucatino trafilato al bronzo cacio e pepe di sichuan, e tartar di trota marinata al lime 18

Bucatini In Bronze gezogene, Käse und Sichuanpfeffer sowie in Limette mariniertes Forellentatar

Bucatini Bronze-drawn, Pecorino cheese, Sichuan pepper, lime-marinated trout tartar

Orzotto con crema di piselli, asparagi, fave e filetto di persico al limone 16

Gerste mit Erbsencreme, Spargel, Saubohnen und Zitronenbarschfilet

Barley, pea cream, asparagus, broad beans, lemon perch fillet

Gnocchi di patate al ragù di capriolo, funghi cardoncelli e Vezzena 16

Kartoffelgnocchi mit Roeragu, Cardoncelli-Pilzen und Vezzena-Käsefondue

Potato gnocchi with venison ragù, cardoncelli mushrooms, Vezzena cheese

Spaghettono "rustichella d' Abruzzo" al gambero, zenzero e limone 18

Garnelenspaghetti mit Biskuitcreme, Ingwer und Zitrone

Spaghetti with shrimp, ginger and lemon

Ravioli fatti in casa, ripieni di tinca e erbe, salsa allo zafferano e polvere di olive 18

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Schleie und Kräutern, Safransauce und Olivenpulver

Homemade ravioli filled with tench and herbs, saffron sauce, olive powder

Tagliolino al tartufo nero 19

Tagliolini mit schwarzem Trüffel

Tagliolini with black truffle





LA CARNE

HAUPTGERICHTE FLEISCH - THE MEAT

Tagliata di manzo, patata fisarmonica, fungo cardoncello e demiglance senape e miele 26

Geschnittenes Rindfleisch, kartoffeln, Cardoncello-Pilze und Honig-Senf-Demi-Glace

Beef Entrecôte, baked potatoes, cardoncello mushrooms and honey and mustard demi-glace

Parmigiana di patate dolci, con verdure di stagione e fonduta al Trentingrana. 18

Süßkartoffel-Parmigiana mit Saisongemüse und Trentingrana Käse-Fondue.

Sweet potato Parmigiana, with seasonal vegetables and Trentingrana cheese fondue.

IL PESCE DEL LAGO DI GARDA

FISCH AUS DEM GARDASEE - THE FISH OF LAKE GARDA

Darna di salmerino, maionese al rafano affumicata, asparagi e patate schiacciate 25

Char Darna, geräucherte Meerrettichmayonnaise, Spargel und Kartoffelpüree

Gebratene Saibling, smoked horseradish mayonnaise, asparagus and mashed potatoes

Mantecato di luccio del Garda su crostone di polenta bianca alle olive e indivia 23

Rahmiger Gardaseehecht auf einer Kruste aus weißer Polenta mit Oliven und Endivien

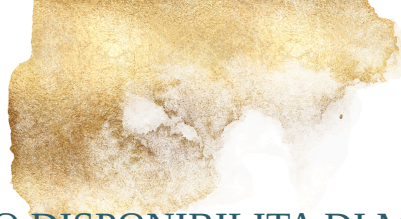
Creamed Garda pike, olives white polenta, endive

Sarde del Garda in saor, Hummus di borlotti e tortel di patate 23

Garda-Sardinen in Saor, Borlotti-Hummus und Kartoffeltortel

Garda Sardines in Saor, Borlotti Bean Hummus, Roasted mashed Potato





SECONDO DISPONIBILITA DI MERCATO

Lavarello gratinato alla torbolana, servita con polenta morbida di storo 23

Felchen gratinierter Lavarello, serviert mit Storo-Polenta

Torbolana-style gratinated whitefish, served with soft polenta from Storo

Trota al forno su manto di erbe aromatico e polenta morbida di "Storo" 24

Gebackene Forelle mit aromatischen Kräutern und Storo-Polenta

Baked trout, aromatic herbs, soft polenta from "Storo"

CONTORNI | BEILAGEN | SIDE DISHES

Insalata mista | verdura di stagione | Patate al forno 8

Gemischter Salat | Gemüse der Saison | Gebackene Kartoffeln

Mixed Salad | Seasonal Vegetables | Baked Potatoes

il pesce proviene direttamente dai nostri pescatori del lago e dalla cooperativa di Garda dove trentasei famiglie vivono sul pescato. le trote le prendiamo da trotilture di montagna.





I DESSERT FATTI IN CASA

HAUSGEMACHTE DESSERTS - HOME MADE DESSERTS

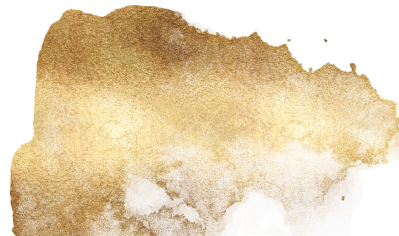
Tris di gelati di nostra produzione 8
Trio von Eissorten aus unserer Produktion
Trio of ice creams homemade

"Tiramisu della casa" con caffè biologico 9
Hausgemachtes tiramisù mit Bio-Kaffee
Homemade Tiramisù

Tartaten di mele, caramello salato e gelato alla vaniglia 10
Apfeltarten, salzige Karamell und Vanilleeis
Tartaten of apples, salted caramel and vanilla ice cream

Crema bruciata al polline crumble al cacao e gelato alla fava tonka 10
Crème Brûlée mit Pollen, Kakao-Crumble und Tonkabohne-Eis
Crème brûlée with pollen, cocoa crumble and tonka bean ice cream

Mousse al pistacchio, crumble di nocciola e fragole con olio e basilico 9
Pistazienmousse, Haselnuss-Crumble und Erdbeeren mit Öl und Basilikum
Pistachio mousse, hazelnut crumble and strawberries with oil and basil



Allergeni: 1 cereali - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latticini - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 anidride solforosa - 13 lupini - 14 molluschi

Antipasti

Polpetta "a1,a3,a4,a7" | Tartare di trota "a1,a3,a4,a11 | Carpaccio " a4,a7,a8 | Selezione crudo a4 | Tartare di manzo " a8 | Tortino " a1,a3,a7.

Primi piatti

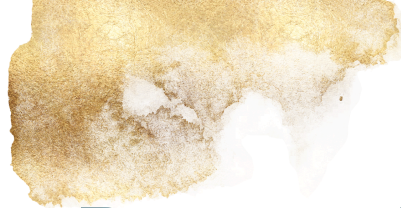
Bucatini " a1,a3,a4,a7 | Orzetto "a1,a4,a7 | Gnocchi " a1,a3 a7,a9 | Spaghettoni " a1,a2,a4,a9 | tagliolino tartufo " a1,a3,a7 | ravioli " a1,a3,a4,a7

Secondi

Darna " a3,a4,a8 | Mantecato " a4, a7, a8 | tagliata "a9,a10 | Parmigiana " a7 | Sarde a1,a4,a8 | Lavarello " a1,a4,a7 | Trota "a1, a4, a7.

Dolci

-Tiramisu : "a1, a3, a7" | Gelato "a3,a7" | Creme brule "a3,a7,a8 | mousse al pistacchio " a1,a3, a7 | Tartaten " a1,a3,a7 |



Menu Degustazione

Polpetta di lago piatto tipico de la Terrazza e bagnetto verde
Fischbällchen vom See, typisches Gericht vom der "Terrazza" und grüner Soße
Lake meatball typical dish of the terrace and green bath

Tartare di trota con gazpacho di fragole, chips di sesamo e finocchio
Forellentatar mit Erdbeergazpacho, Sesamchips und Fenchel
Trout tartare with strawberry gazpacho, sesame chips and fennel

Orzotto con crema di piselli, asparagi, fave e filetto di persico al limone
Gerst mit Erbsencreme, Spargel, Saubohnen und Zitronenbarschfilet
Barley with pea cream, asparagus, broad beans and lemon perch fillet

Mantecato di luccio del Garda su crostone di polenta bianca alle olive e indivia
"Mantecato" vom Hecht auf weiße Polenta mit Olive und Endivie
Creamed Garda pike on white polenta crouton with olives, endive

Pre-Dessert

Mousse al pistacchio, crumble di nocciola e Fragole con olio e basilico
Pistazienmousse, Haselnuss-Crumble und Erdbeeren mit Öl und Basilikum
Pistachio mousse, hazelnut crumble and strawberries with oil and basil

Piccola pasticceria | Kleine Konditorei | Small pastry

60,00 euro

