



LAGO DI GARDA
VILLA LUISA
RESORT & LUXURY APARTMENTS

LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

PRANZO / Lunch / Mittag

12:30 - 14:00**

CENA / Dinner / Abend

19:00 - 21:30**

ORARI POSSONO VARIARE**

OPENING/CLOSING TIME AND DAYS CAN CHANGE**

ÖFFNUNGS-/SCHLISSZEITEN UND -TAGE KÖNNEN SICH
ÄNDERN**

Executive Chef Simone Rondini

DV

LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

ANTIPASTI / STARTERS / VORSPEISEN

Tartare di tonno, ananas e guacamole

€ 19

Tuna tartare with pineapple and guacamole

Thunfisch-Tatar mit Ananas und Guacamole

4-6-8

Carpaccio di carne salada, scaglie di Grana, olio al limone del Garda e insalatina

€ 16

Carne salada carpaccio, Grana cheese, Garda and lemon oil, salad

Carne salada Carpaccio, Grana-Käse, Gardasee- und Zitronenöl, Salat

7

Salmerino affumicato, pane tostato, gel al lime e burrata affumicata

€ 18

Char smoked fish, toasted bread, lime gel and smoked burrata

Saibling, geräucherter Fisch, geröstetes Brot, Limettengel und geräucherte Burrata

1,4-7

DV

LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

ANTIPASTI / STARTERS / VORSPEISEN

Insalata caprese con mozzarella di bufala

€ 13

Caprese salad with buffalo mozzarella

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella

7

Battuta di gamberi rosa, spinacino e crema di burrata*

€ 21

Tartare with pink shrimps, spinach salad burrata cream

Tatar mit rosa Garnelen, Spinatsalat, Burrata-Creme

7-14

Pinsa romana con pomodorini, basilico e burrata*

€ 15

Pizza roman style with cherry tomatoes, basil and burrata

Pizza nach römischer Art mit Kirschtomaten, Basilikum und Burrata

1-7

Prosciutto crudo di Parma con melone

€ 13

Parma ham and melon

Parmaschinken und Melone

DV

LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

PIATTI / MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

Tagliatelle con pomodorini infornati, asparagi verdi,
salmone e crema di burrata

€ 14

Tagliatelle with oven cooked cherry tomatoes, green
asparagus, salmon and burrata cream

Tagliatelle mit im Ofen gekochten Kirschtomaten, grünem
Spargel, Lachs und Burrata-Creme

1-3-7-9

Gnocchi ai porcini con beur blanc al tartufo, spinacino e
spuma all'uovo

€ 16

Gnocchi with porcini mushrooms, truffle beur blanc, spinach
and egg foam

Gnocchi mit Steinpilzen, Trüffelbeurre blanc, Spinat und
Eierschaum

1-3-7-9

Fregola "cacio e pepe del Garda", salmerino e agrumi

€ 15

Fregola "cheese and black pepper Garda", with char fish
and citrus flavors

Fregola "Käse und schwarzer Pfeffer Garda", mit Saibling,
Fisch und Zitrusaromen.

1-4-7-9

DV

LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

PIATTI / MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

Polpo scottato, con patate, olive e zafferano

€ 19

Pan seared octopus, with potatoes, olives and saffron

In der Pfanne angebraten Oktopus mit Kartoffeln, Oliven und Safran

"Ho tonnato il vitello", Tonno e vitello scottati, cipolla
rossa e salsa tonnata

€ 23

Pan seared tuna and veal, red onion and tonnato sauce

In der Pfanne gebratener Thunfisch und Kalbfleisch, rote Zwiebel
und Tonnato-Sauce

Carre' d'agnello alle erbe, cremoso al mais, pistacchio e
yogurt

€ 25

Lamb chops in herbs crust, corn cream, pistachio and yogurt

Lammkoteletts in Kräuterkruste, Maiscreme, Pistazien und Joghurt
7-8

DV

LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

MENU BAMBINI/ KIDS MENU/ KINDERMENÜ

Pasta al pomodoro, bolognese, pesto

€ 9

Pasta with tomato sauce, bolognese meat sauce or pesto

Nudeln mit Tomatensauce, Bolognese-Fleischsauce oder Pesto

Cotoletta di pollo o pesce con patatine*

€ 10

Fried and breaded chicken or fish served with french fries

Gebratenes und paniertes Hähnchen oder Fisch, serviert mit Pommes Frites

Hamburger di manzo con patatine* senza pane

€ 10

Beef burger served with fries , no bread

Rindfleischburger serviert mit , kein Brot

DV

LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

DOLCI / DESSERTS / DESSERTS

Dolce del Giorno

Dessert of the day
Nachtisch des Tages

€ 7

Tiramisù dello Chef

Chef's version of tiramisù
Zersetztes Tiramisù

€ 7

Selezione di gelati*

Ice creams selection
Eiscreme nach auswahl

€ 6

Selezione di sorbetti*

Sorbet selection
Sorbet nach auswahl

€ 6

Piatto di frutta fresca

Fresh fruit plate
Frische Obstplatte

€ 7

DV

LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

In mancanza di prodotti freschi
verranno usati prodotti surgelati.
Chiedere al personale di sala per il libro allergeni.

In Ermangelung von Frischprodukten
werden Tiefkühlprodukte verwendet.
Fragen Sie das Personal nach dem Allergenbuch.

In the absence of fresh products,
frozen products will be used.
Ask the staff for the allergen book.

*Prodotto surgelato
*Frozen product
*Gefrorenes produkt