



LAGO DI GARDA
VILLA LUISA RESORT

LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

MENÙ

Executive Chef Brian Caruso

DV

LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

ANTIPASTI / STARTERS / VORSPEISEN

Tartare di tonno e avocado

€ 19

Tuna tartare with avocado

Thunfischtatar mit Avocado

4-6

Insalata caprese con burrata

€ 13

Caprese salad with burrata

Caprese Salat mit Burrata

7

Acciughe del Cantabrico, pomodorini semi dry e burrata

€ 17

Anchovies from Cantabrico, semi dry cherry tomato and burrata

Sardellen aus Cantabrico, halbtrockene Kirschtomate und Burrata

1-4-7

Selezioni di formaggi e salumi dello Chef

€ 18

Selection of cheese and fresh cuts board

Auswahl an Käse und Frischschnittbrett

1-7

DV

LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

PIATTI / MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

Tagliolini al nero di seppia preparati da noi, tartare di
scampi al lime e riduzione di bisque

€ 16

Home made black squid ink tagliolini, shrimp and lime tartare
with bisque reduction

Hausgemachte Tagliolini mit schwarzer Tintenfischtinte, Garnelen und
Limettentartar mit Biskuitreduktion

1-2-4-7-9-14

Gnocchi al ragu' di maialino e ceci al pistacchio

€ 14

Gnocchi with piglet ragu', chickpeas and pistacchio
crumble

Gnocchi mit Ferkelragout, Kichererbsen und Pistacchio-
Crumble

1-7-8-9

Linguine all' astice

€ 22

Linguine with lobster sauce

Linguine mit Hummersauce

1-2-7-9-14

LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

PIATTI / MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

Tataki di tonno in crosta di sesamo, con verdure
croccanti e salsa teriaky

€ 22

Tuna tataki in sesame crust, crispy vegetables and teriyaki sauce

Thunfisch-Tataki in Sesamkruste, knackigem Gemüse und Teriyaki-Sauce

6-11

Guancia di maiale con risotto alla milanese

€ 21

Braised pork cheek served with saffron risotto

Geschmorter Schweinekäse mit Safranrisotto

1-7-9

Baccala' con salsa all'olio di cottura su friarielli all'aglio,
olio e peperoncino

€ 23

Cod with its cooking sauce served with sauteed rapini in garlic, olive oil and chilly flakes

Kabeljau mit Kochsauce, serviert mit sautierten Rapini in Knoblauch, Olivenöl und Chiliflocken

4-7-9

LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

PIATTI / MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

Caesar Salad con Pollo e Bacon croccante

€ 16

Caesar salad with chicken and crispy bacon

Caesar Salat mit Huhn und knusprigem Speck
1-7

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

Hamburger gourmet dello Chef con bacon e patatine*

€ 16

Hamburger gourmet Chef's way with bacon served with fries

Hamburger gourmet nach Chefkoch-Art mit Bacon Pommes
serviert
1-7

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*

€ 10

Beef burger served with fries

Rindfleischburger serviert mit Pommes

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