

DV

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**

Executive Chef Matteo Marinelli



LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

Prosciutto crudo spagnolo, formaggio di pecora Scoparolo e giardiniera € 16

Spanish Ham, Scoparolo sheep cheese and pickled vegetables

*Spanischer Schinken, Scoparolo-Schafskäse und eingelegtes Gemüse
(7 - 9)*

Tartare di tonno pinna gialla, avocado, mango e pane Carasau € 18

*Yellowfin tuna tartare with avocado, mango
and pane Carasau*

*Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch mit Avocado, Mango
und Pane Carasau
(1 - 6)*

Acciughe del Cantabrico, pomodorini semy dry e burrata € 17

Anchovies from Cantabrico, sun dried tomatoes and burrata

*Sardellen aus Kantabrien, sonnengetrocknete Tomaten und Burrata
(4-7)*

Insalata caprese con mozzarella di bufala e pomodori € 13

Caprese salad with buffalo mozzarella and tomatoes

*Caprese - Salad mit Büffelmozzarella und Tomaten
(7)*



LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

PRIMI PIATTI / MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

Gnocchi di patate con fonduta al "Bagòss" e pesto di erbe primaverili € 14

*Potato gnocchi with "Bagoss" cheese fondue and spring herb pesto
Kartoffelgnocchi mit „Bagoss“-Käsefondue und Frühlingskräuterpesto
(1-3-7-12)*

Tagliolini al ragù di cervo con ginepro e rosmarino € 16

*Tagliolini with venison ragù, juniper and rosemary
Tagliolini mit Hirschragout, Wacholder und Rosmarin
(1-3-7-9)*

Paccheri al ragu' di pesce spada ai profumi mediterranei € 14

*Paccheri with swordfish ragù and Mediterranean aromas
Paccheri mit Schwertfischragout und mediterranen Aromen
(1-3-4)*

Passatelli al ragu' di coregone del Garda e asparagi verdi € 14

*Passatelli with Lake Garda whitefish ragù and green asparagus
Passatelli mit Ragout vom Gardasee-Felchen und grünem Spargel
(7-9)*

Zuppa del giorno € 10

*Daily soup
Tagessuppe
(7)*



LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

- Cuberoll di angus con patate al timo** € 23
Angus cube roll with thyme potatoes
Angus-Cube-Roll mit Thymiankartoffeln
(7)
- Tentacolo di polpo alla griglia con melanzana affumicata** € 23
Grilled octopus tentacle with smoked eggplant
Gegrillter Oktopus-Tentakel mit geräucherter Aubergine
(4)
- Pinza con pomodorini e burrata** € 15
Pinza with cherry tomatoes and burrata
Pinza mit Kirschtomaten und Burrata
(1-7)
- Guancia di vitello al Groppello con polenta croccante** € 22
Veal cheek braised in Groppello wine with crispy polenta
Kalbsbäckchen in Groppello-Wein geschmort mit knuspriger Polenta
(7-9)



LA TERRAZZA

Lounge & Bistrot

DOLCI / DESSERTS / DESSERTS

Panna cotta ai frutti rossi € 7

Panna cotta with red berries

*Panna cotta mit roten Beeren
(7)*

Tiramisù dello Chef € 7

Chef's version of tiramisù

*Zersetztes Tiramisù
(1-3-7)*

Cheesecake allo zafferano € 8

Saffron cheesecake

*Safran-Cheesecake
(1-3-7)*

Sorbetto, gelato o dolce del giorno € 7

Daily sorbet o ice cream

*Tägliches Sorbet-Eis
(7-8)*



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

GLI ORARI/GIORNI DI APERTURA DEL RISTORANTE POSSONO VARIARE**

*OPENING/CLOSING TIME AND DAYS CAN CHANGE***

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