



la terrazza  
taste & sound

## menu

<b>Crudo selezione Montali con gnocco fritto</b> <i>Raw ham Montali Selection and large fried potato dumplings</i> Rohschinken Selektion Montali und gebackene Kartoffelblätter	€ 16
<b>Patate fritte bio con ketchup alle mele</b> <i>Organic chips with apple ketchup</i> Bio Pommes frites mit Apfel-Ketchup	€ 7
<b>Lumache alla Bourguignonne</b> Snails Bourguignonne style Weinbergschnecken á la Bourguignonne	€ 18
<b>Salmone affumicato con blinis e rafano</b> <i>Smoked salmon, blinis and horseradish</i> Räucherlachs mit Blinis und Meerrettich	€ 19
<b>Acciughe del Cantabrico, crostini di segale</b> <i>Anchovies from Cantabric Sea and rye bread croutons</i> Sardellen vom Kantabrischen Meer und Roggen Brotcroutons	€ 19

Per cominciare:



<b>Club sandwich Salares con patate fritte</b> Club sandwich Salares with chips Club sandwich Salres mit pommes	€ 21
<b>GRAN ANTIPASTO</b>	€ 23
<b>Mozzarella di bufala con pomodorini confit, ventresca di tonno sott'olio, tartare di spada affumicato con buccia di limone e basilico, olive nere infornate, salame Piacentino, hummus, baguette e burro</b> <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes confit, in oil tuna belly, smoked swordfish tartare with lemon peel and basil, baked black olives, salame Piacentino, hummus, baguette and butter</i> Büffelmilch Mozzarella mit Kirschtomaten confit, eingelegtem Thunfisch-Bauchfleisch, Schwertfisch Tartar mit Zitronenschale und Basilikum, gebackene schwarze Oliven, salame Piacentino, Hummus, Baguette und Butter	
<b>Vitello tonnato, insalata di patate all'erba cipollina e capperi di Selargius</b> <i>Sliced veal with tuna sauce, potato salad with chives and capers from Selargius</i> Kalb mit Thunfisch Sauce, Kartoffelsalat mit Schnittlauch, Kapern aus Selargius	€ 18
<b>Caesar salad di pollo con speck e uovo sodo</b> <i>Chicken Caesar salad with speck and hard-boiled egg</i> Hühner Caesar Salat, Speck und hartgekochtes Ei	€ 18
<b>Insalatina di spinacini, sauté di cervo, riduzione di Teroldego, gherigli di noci</b> <i>Baby spinach leaves salad, sautéed deer, Teroldego wine reduction, walnuts</i> Baby Spinat Salat mit sautiertem Hirsch, Teroldego Weinreduktion, Nusskerne	€ 19
<b>Tagliere di salumi e formaggi con rafano e cetriolo "get one"</b> <i>Cold cuts and cheeses selection, horseradish and gherkin "get one"</i> Wurst und Käse Selektion, Meerrettich und Spreewaldgurke	€ 19

antipasti:

<b>Spaghetti "Faella" al pomodoro con mozzarella di bufala e olio al basilico</b> <i>Spaghetti "Faella" with tomatoes sauce, buffalo mozzarella and basil olive oil</i> Spaghetti "Faella" mit Tomatensauce, Büffelmilch Mozzarella und Basilikum Olivenöl	€ 13
<b>Ravioli di spinaci al burro nocciola ed erba cipollina</b> <i>Ravioli with spinach fill in brown butter with chives</i> Schlutzkrapfen in zerlassener brauner Butter mit Schnittlauch	€ 13
<b>Lasagnetta con ragù bianco di vitello, carciofi e tartufo bianco</b> <i>Lasagna with white veal ragout, artichokes, white truffle</i> Lasagne mit weißer Kalbssauce, Artischocken und weißer Trüffel	€ 15
<b>Orzotto alla zucca, burro di rosmarino, mandorle tostate</b> <i>Pumpkin barley risotto, rosemary butter, toasted almonds</i> Kürbis Gersten Risotto mit Rosmarinbutter und gerösteten Mandeln	€ 13
<b>Tortellini di Valeggio in brodo di cappone</b> <i>Tortellini from Valeggio in capon stock</i> Tortellini aus Valeggio in der Kapaunbrühe	€ 12
<b>Tagliolini con astice leggermente piccante</b> <i>Homemade Tagliolini with slightly spicy lobster</i> Hausgemacht Tagliolini mit leicht scharfem Hummer	€ 27
<b>Gnocchi di patate, ragù di gamberi, puntarelle</b> <i>Homemade potato dumplings with shrimp ragout and chicory hearts salad</i> Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Garnelen und Zichorienherzsalat	€ 16
<b>Minestrone con crostini</b> <i>Minestrone mit Croûtons</i> Vegetables soup with croûtons	€ 11
<b>Zuppa di cipolle gratinata</b> <i>Onion soup au gratin</i> Gratinierte Zwiebelsuppe	€ 12

Primi piatti:

Secondi piatti:



<b>Tartare di manzo Fassona e crostini</b> <i>Fassona beef tartare with croutons</i> Tatar vom Fassone-Rind mit Croutons	€ 29
<b>Costoletta alla milanese con patate saltate e marmellata di mirtilli rossi</b> <i>Veal chop "alla Milanese"</i> <i>with pan fried potatoes and cranberries</i> Paniertes Kalbskotelett mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 25
<b>Galletto leggermente affumicato alla plancia, salsa alla birra, cipolline e carciofi trifolati</b> <i>Slightly smoked cockerel, beer sauce, pickled silver skin onions and pan-fried artichokes</i> Leicht geräuchertes Hähnchen, Biersauce, Perlzwiebeln und sautierte Artischocken	€ 28
<b>Filetto di vitello al pane verde con pere, Amarone e funghi cardoncelli</b> <i>Veal fillet with green bread, pears, Amarone and oyster mushrooms</i> Kalbsfilet mit Kräuterbrot, Birnen, Amarone und Austernseitlinge	€ 32
<b>Tomahawk di carne Australiana, salsa bernese, B.B.Q. e chimichurry, verdure alla griglia</b> <i>Australian meat "tomahawk", bearnaise- BBQ- and chimichurri sauce, grilled vegetable</i> „Tomahawk“ vom Black Angus mit gegrilltem Gemüse, Chimichurri- Bearnaise- und Barbecue Saucen	€ 8,5 / etto
<b>Stinco di maiale con patate e crauti</b> <i>Shank of pork with potatoes and sauerkraut</i> Schweinshaxe mit Kartoffeln und Sauerkraut	€ 23
<b>Gulasch di manzo con spätzli agli spinaci</b> <i>Beef goulash with spinach spätzle</i> Rindsgulasch mit Spinatspätzle	€ 21
<b>Branzino al sale con verdure al vapore (minimo 2 persone)</b> <i>Sea bass in a salt crust (min. 2 people) steamed vegetables</i> Seebarsch in der Salzkruste (mind. 2 Personen) mit Gemüse in Dampf gegart	€ 8,5 / etto

Dessert:



<b>Kaiserschmarren con marmellata di mirtillo rosso</b> <i>Kaiserschmarren with cranberry jam</i> Kaiserschmarren mit Prebelbeeren Marmelade	€ 13
<b>Frittelle di mele con gelato alla cannella</b> <i>Apple fritters with cinnamon ice cream</i> Apfel Küchle mit Zimteis	€ 11
<b>Tortino al cioccolato fondente al 70% con cuore morbido, gelato alla vaniglia e panna montata</b> <i>Coulant au chocolat (70%), vanilla ice cream and whipped cream</i> Schoko-Lava-Törtchen (70%), Vanille Eis und Schlagsahne	€ 14
<b>Carpaccio d'ananas marinato con sorbetto al sambuco, coulis di mango</b> <i>Pineapple carpaccio with elderflower sorbet, mango coulis</i> Ananas Carpaccio mit Holunder Sorbet, Mango-Coulis	€ 13
<b>Crème brûlé con pere al vino</b> <i>Crème brûlé and pears in red wine</i> Crème brûlé mit Rotwein Birnen	€ 11
<b>Affogato della casa</b>	€ 6

AMAZING FOOD  
 POSITIVE VIBES  
 FINE DRINKS  
 ALL ON OUR SUNKISSED TERRACE

