



MENÙ

Info

ALLERGENI - in caso di allergie o intolleranze alimentari si prega di consultare il menù On-Line o avvisare il personale di sala.

In case of allergies, please ask our waiting staff, or check out QR Code for our On-Line menù.

*Alcuni prodotti del manù potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

COPERTO / SERVICE € 2,70



Menù On-Line

DRINK LIST

COFFEE BAR

Caffè espresso	2,00
Caffè americano	2,50
Cappuccino	3,00
Latte macchiato	3,00
Caramel macchiato	3,50
Cioccolata calda	3,00
Amari - Limoncello	4,00
Grappa bianca	5,50

H2O

Acqua minerale 0,75 lt. Still / Sparkling water 0,75 lt.	4,90
Acqua san Pellegrino / Panna Still / Sparkling water 0,75 lt.	4,00

BIRRE

Ichnusa alla spina	6,50
Moretti alla spina	6,50
Messina Melograno	5,00
Messina Cristalli di sale	5,00
Corona Bottiglia 0,33 cl.	5,00
Ichnusa "Metodo lento" bottiglia 0,33 cl.	5,00
Heineken Alluminium 0,33 cl.	5,00
Moretti Zero No alcool 0,33 cl.	5,00
Erdinger Weizen 0,50 cl.	7,00
Erdinger No alcool 0,50 cl.	6,50

SOFT DRINK

Bevande 0,30 cl. Coca Cola, Fanta, Sprite lemon, Ice tea lemon, Ice tea peach, Coca Zero	5,00
Bevande 0,40 cl. Coca Cola, Fanta, Sprite lemon, Ice tea lemon, Ice tea peach, Coca Zero	4,00
Succo di frutta - Juices Mela, pera, arancia, ace, pesca, ananas	3,00
Spremuta di arancia Natural orange juice	6,00

COCKTAIL

Caipirinha Cachaca, brown sugar, lime	9,00
Caipiroska Vodka, brown sugar, lime	9,00
Mojito Rum, lime, menta, brown sugar, soda	9,00
Sex on the beach Vodka, peach liqueur, cranberry, orange juice	9,00
Caipirinha Cachaca, brown sugar, lime	9,00
Long island Rum, vodka, gin, triple sec, cola, sweet	9,00
Negroni Campari, martini rosso, gin	9,00

GIN PREMIUM

Choose your FEVER Tonic
MEDITERRANEAN or PREMIUM INDIAN

GIN MARE Fever Tree Tonic	12,50
HENDRICKS Fever Tree Tonic	12,50
BONBAY Fever Tree Tonic	12,50
TANQUERAY Fever Tree Tonic	9,00
MALFI GIN ROSA Fever Tree Tonic	12,50

SPRITZ

Aperol Spritz Prosecco, aperol, soda, arancia	8,00
Hugo Spritz Prosecco, sambuco, soda, lime, menta	8,00
Campari Spritz Prosecco, campari, soda	8,00
Limoncello Spritz Prosecco, limoncello, soda	8,00
Melon Spritz Prosecco, liquore melone, soda	8,00
Cynar Spritz Prosecco, Cynar, soda	8,00
Fiero Spritz Prosecco, Martini Fiero, soda	8,00
Fiero Tonic Martini Fiero, tonic	8,00

GRAPPE SPECIAL

Scarpa d'oro POLI Special Anniversario 25°	8,50
Grappa di Amarone Barrique Bonollo La Terrazza Selection	7,50

EVERY DAY BREAKFAST

From 8:00 to 10:30

PANCAKE, CROISSANT, EGGS and MORE...

Uova strapazzate Scramble Eggs	4,50
Uova strapazzate con Bacon Scramble eggs with bacon	5,50
Pancake Sciroppo d'acero / Cioccolato e fragole / Crema e frutti di bosco	6,00
Croissant classico Crema / Cioccolato / Marmellata / Vuoto	1,80
Croissant integrali / Vegana Miele / Frutti di bosco	1,80
Croissant superfarcito Pistacchio / Crema	3,00
Krapfen - Risino - Donuts - Muffin	3,00
Le Sfoglie Treccia Noci Pecan / Giostrina alla crema	2,50
Macedonia Fruit salad	6,00

SPECIAL BREAKFAST

Toast + cappuccino + succo d'arancia Toast + cappuccino + orange juice	9,90
---	------

ITALIAN BREAKFAST

Croissant + cappuccino + succo d'arancia Croissant + cappuccino + orange juice	5,90
---	------

RESERVE YOUR

PANORAMIC BRUNCH

From 10:00 to 12:00

Uova, pomodori, salumi misti, salmone, prosecco,
pane, macedonia, cappuccino, croissant.

Eggs, Tomatoes, Cold Cuts, Salmon, Bread,
Sparkling Wine, Fruit salad, Cappuccino, Croissant

€ 19,50 p.p.

Bambini fino a 1 mt gratis
Children under 1 mt. height don't pay



SNACK BAR

From 8:00 to 18:00

Focaccia Barese al pomodoro*	5,90
Ficaccia / Baguette Farcita* Stuffed Focaccia / Baguette	6,50
Toast prosciutto e formaggio* Toast Ham and Cheese	6,00

ANTIPASTI - STARTER

Tacos di gamberi al sesamo, ricotta al lime, salsa rosa e insalatina croccante	14,00
Tacos with sesame shrimp, lime ricotta, salsa rosa and crisp lettuce Tacos mit Sesamgarnelen, Limettenricotta, Salsa Rosa und knackigem Salat	
Polpo alla catalana con cipolla marinata, pomodorini e sedano croccante	14,00
Catalan-style Octopus Salad with Celery, Marinated Onion and Cherry Tomatoe Oktopus-salat nach katalanischer Art mit Sellerie, marinierten Zwiebeln und Kirschtomaten	
Zuppetta di cozze alla marinara con crostoni all'aglio	13,00
Mussel Soup with Garlic croutons Muschelsuppe mit Knoblauchcroutons	
Vitello tonnato con fiori di capperi e salsa verde	13,00
Veal with tuna sauce, Kapers and green Sauce Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und grüner Sauce	
La mia bruschetta - focaccia croccante con straciatella, pomodorini e tartare di fassona	13,00
Crispy focaccia with straciatella, cherry tomatoes and Fassona Beef-Tartare Knusprige Focaccia mit Straciatella, Kirschtomaten und Fassona Rinder-tartar	



LE INSALATONE - BIG SALADS

Bresaolina	16,00
Insalata - Rucola - Bresaola - Noci - Carciofi - Grana a scaglie - Crostini Green Salad - Rocket - Bresaola - Walnuts - Artichokes - Grana Padano - Croutons Grüner Salat - Rauke Salat - Bresaola - Walnüsse - Grana Kaese - Artischocken- Croutons	
Mediterranea	15,50
Insalata Verde - Tonno - Pomodori - Mozzarella - Olive - Uovo - Capperi Green Salad - Tuna - Tomatoes - Mozzarella - Olives - Egg - Capers Grüner salat - Thunfisch - Tomaten - Mozzarella - Oliven - Ei - Kapern	
Caprese con mozzarella di bufala, pomodori e basilico	13,50
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	

LA PASTA

Spaghettoni ai frutti di mare "LA TERRAZZA"	25,00
Spaghettoni with Seafood " LA TERRAZZA STYLE" - Spaghettoni mit Meeresfruchten "LA TERRAZZA-ART"	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino con cozze e pane croccante	16,50
Spaghetti with garlic, oil and chili pepper, mussels and crunchy bread Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischote, Muscheln und knusprigem Brot	
Ravioli di burrata con gambero, carciofo e lime	18,00
Ravioli filled with Burrata , Shrimps, Artichokes and Lime Ravioli gefüllt mit Burrata, Garnelen, Artischocken und einem Hauch von Limette	
Gnocchi di patate al ragù bianco di cortile e pomodorino confit	18,00
Gnocchi with courtyard ragout and Confit Tomatoes Gnocchi mit Bauernragout, und Konfiertes Tomaten	
Paccheri con salsa di melanzane ai tre pomodori, mantuccia e ricotta affumicata	16,50
Macaroni with eggplant sauce, cherry tomatoes, mint and smoked ricotta Makkaroni mit Auberginensauce, Kirschtomaten, Minze und geräuchertem Ricotta	
Spaghetti alla carbonara	16,50
Spaghetti alla bolognese	14,50
Lasagne alla bolognese	15,00



BABY MENÙ

Spaghetti al pomodoro	8,00
Spaghetti with Tomato sauce	
Spaghetti Bolognese	9,00
Spaghetti with Bolognese sauce	
Nuggets di pollo (4 pz) con patatine	9,90
Chicken Nuggets with French fries Chicken Nuggets mit Pommes frites	
Pizza baby margherita	8,50
With tomato and mozzarella	

I SECONDI - MAIN COURSE

Orata del Mediterraneo ai ferri con verdure di stagione Grilled SeaBream with Vegetables Goldbrasse Filet mit Gemüse	18,50
Polpo arrostito alla paprika con crema di fave, cicoria saltata e pomodoro secco Roasted octopus with paprika, broad bean cream, sautéed chicory and sun-dried tomatoes Gebratener Oktopus mit Paprika, Saubohnencreme, sautiertem Chicorée und sonnengetrockneten Tomaten	20,00
Fritto misto "del pescatore" con paranza, calamari e salsa tartara Mixed Fry Fish (Squid - Prawns - Scampi - Mixed Fish) with Tartare Sauce Gemischter gebratener Fisch (Tintenfisch - Garnelen - Scampi - Gemischter Fisch) mit Tartarsauce	25,00
Cotoletta di maiale alla milanese (300 gr) con patatine* Crispy pork schnitzel served with french fries Schweineschnitzel serviert mit Pommes Frites	17,50
"LA TERRAZZA BURGER" di fassona piemontese (200 gr) con patatine Burger di Fassona Piemontese (200 gr), Formaggio, Bacon, Cipolla e salsa di Avocado con Patatine Italian Fassona Beef Burger (200 gr), Cheese, Bacon, Onion and Avocado Sauce with French Fries Italienischer Fassona-Burger (200 g), Käse, Speck, Zwiebel und Avocadosauce mit Pommes Frites	20,00
Involentino di manzo brasato al Valpolicella con spuma di patate e verdure Braised Beef in Valpolicella wine with Potato mousse and Cooked Vegetables Geschmorter Rinderschulter in Valpolicella-Sauce mit cremigen Kartoffeln und gekochtem-Gemüse	22,00



CONTORNI - SIDE DISH

Insalata mista Mixed salad Gemischter salat	6,50
Pomodori con cipolla Tomatoes with onions Tomaten mit Zwiebeln	6,50
Patate saltate Baked potatoes Bratkartoffeln	6,50
Patatine fritte French fries Pommes frites	6,50
Verdure cotte Cooked vegetables Gekochtes Gemüse	6,50

I PLATEAU PER 2 PERSONE

SU PRENOTAZIONE - ONLY PRE-ORDER

IL GRAN PLATEAU DI PESCE CRUDO (2 PAX) - € 80,00



solo su prenotazione - Only pre-order 1 day before

Con 6 ostriche, 4 scampi, 4 gamberi rossi, 2 mazzancolle, 2 capesante, tonno, carpaccio di pesce

With 6 oysters, 4 scampi, 4 red prawns, 2 scallops, tuna, fish carpaccio
Mit 6 Austern, 4 Scampi, 4 Roten Garnelen, 2 Jakobsmuscheln, Thinfisch, Fisch-Carpaccio

IL PESCATO DEL GIORNO - € 90,00



solo su prenotazione - Only pre-order 1 day before

GRAN GRIGLIATA MISTA DI PESCE

1 astice, 2 capesante, 4 scampi, 4 gamberoni, 1 branzino, 2 filetti di pesce e verdure

GREAT MIXED GRILLED FISH

1 lobster, 2 scallops, 4 scampi, 4 prawns, 1 sea bass, 2 fillets fish and vegetables

GEMISCHTER GEGRILLTER FISCH

1 Hummer, 2 Jakobmuschel, 4 Scampi, 4 Risengarnele, 1 See-Brasse, 2 Fillets Fisch und Gemüse

LO SPAGHETTONE ALL'ASTICE (2 PAX) - € 60,00



solo su prenotazione - Only pre-order 1 day before

FRESH SPAGHETTI WITH LOBSTER SAUCE AND LIME
SPAGHETTI MIT HUMMERSAUCE UND LIMETTE

LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA Pomodoro-Mozzarella Tomato-Mozzarella Tomaten-Mozzarella	9,90	● ●
MARINARA Pomodoro, Aglio, Origano Tomato, Garlic, oregano Tomaten, Knoblauch, Oregano	8,00	
MILANO Pomodoro - Mozzarella - Salame Milano Tomato - Mozzarella - Salami Tomate - Mozzarella - Salami	13,00	
PIZZA PROSCIUTTO Pomodoro - Mozzarella - Prosciutto Cotto A.Q. Tomato - Mozzarella - High quality ham Tomate - Mozzarella - Hochwertiger Schinken	12,50	
WURSTEL Pomodoro - Mozzarella - Wurstel Tomato - Mozzarella - Wurstel Tomate - Mozzarella - Wurstel	12,00	
NAPOLETANA Mozzarella -Pomodoro-Accughe - Origano Mozzarella-Tomatoes-Anchovies - Oregano Mozzarella -Tomaten-Sardellen-Oregano	12,50	
TONNO E CIPOLLA Pomodoro - Mozzarella - Tonno - Cipolla Tomato - Mozzarella - Tuna - Onion Tomaten - Mozzarella - Thunfish - Zwiebel	13,50	● ●
PROSCIUTTO E FUNGHI Mozzarella-Pomodoro-Prosciutto cotto A.Q.-Funghi Freschi Mozzarella-Tomatoes-High Quality Ham-Fresh Mushrooms Mozzarella-Tomaten-Hochwertiger Schinken-Frische Pilze	13,50	
CALABRESE 🌶️ Pomodoro - Mozzarella - Spianata Calabria Tomato - Mozzarella - Spicy Salami Tomate - Mozzarella - Scharfe Salami	13,50	
IL SOLE DELLA SICILIA Mozzarella - Pomodoro-Olive-Accughe-Capperi-Origano Mozzarella - Tomato-Olives-Anchovies-Capers-Oregano Mozzarella -Tomaten-Oliven-Sardellen-Kapern-Oregano	14,00	
ALOHA HAWAII Pomodoro - Mozzarella - Prosciutto Cotto A.Q. - Ananas Tomato - Mozzarella - High quality ham - Pineapple Tomate - Mozzarella - Hochwertiger Schinken - Ananas	14,50	
DIAVOLETTO 🌶️ Mozzarella-Pomodoro- Prosciutto - Salamino - Peperoni - Funghi Mozzarella - Tomato - Ham - Spicy Salami - Peppers - Mushrooms Mozzarella-Tomaten-Schinken-scharfe Salami-Frische Pilze - Paprika	15,50	
LA CAPRICCIOSA DOP Pomodoro - Mozzarella - Carciofi - Funghi - Prosciutto cotto A.Q. - Olive Tomato - Mozzarella - Artichokes - Mushrooms - H.q. Ham - Olives Tomate - Mozzarella - Artischocken - Frische Pilze - Schinken - oliven	15,50	● ●
ORTOBELLO Pomodoro - Mozzarella - Verdure di Stagione - Rucola - Burrata Tomato - Mozzarella - Seasonal Vegetables - Rucola - Burrata Cheese Tomaten - Mozzarella - Seasonal Vegetables - Rucola - Burrata Kase	16,00	

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

BUFALETTA Mozzarella di Bufala - Pomodorini - Pesto di Basilico Buffalo mozzarella - cherry tomatoes - Basil Pesto Büffelmozzarella – Kirschtomaten – BasilikumPesto	15,50
GREEN CHEESE 2.0 Mozzarella - Grana - Gorgonzola - Stracciatella- Rucola - Noci - Olio evo Mozzarella - Grana - Gorgonzola - Stracciatella - Rucola - Walnuts - Extra Virgin Olive Oil Mozzarella - Grana - Gorgonzola - Stracciatella - Rucola - Walnüsse - Olivenöl	16,50
GARDA ROCK 🌶️ Pomodoro - Mozzarella - Carciofi - Uovo - Spianata Calabria - Funghi Freschi Tomato - Mozzarella - Artichokes - Egg - Spicy salami - Fresh mushrooms Tomate - Mozzarella - Artischocken - Ei - Scharfe Salami - Frische Pilze	16,00
SAPORE' 🌶️ Mozzarella-Pomodoro- Gorgonzola - Spianata calabra - Funghi Freschi Mozzarella - Tomato - Gorgonzola - Spicy Salami - Mushrooms Mozzarella-Tomaten-Gorgonzola – scharfe Salami – Frische Pilze	16,00
FRUTTI D'AMARE Pomodoro - Mozzarella - Aglio - Cozze - Calamari - Capasanta - Gamberetti - Scampi - Prezzemolo Tomato -Mozzarella - Garlic - Mussels - Squids - Scallop - Shrimps - Langoustine - Parsley Tomaten - Mozzarella - Knoblauch - Muscheln - Tintenfisch - Jakobsmuschel - Garnelen - Langustine - Petersilienöl	19,00
CALZONE ANNIVERSARIO 🌶️ Pomodoro - Mozzarella - Ricotta - Salame piccante - Pepe Tomato - Mozzarella - Ricotta - Spicy salami - Pepper Tomate - Mozzarella - Ricotta - Scharfe Salami - Pfeffer	18,00
SAN DANIELE Pomodoro - Prosciutto Crudo - Stracciatella - Pomodorino Secco- Basilico Tomato - DOP Raw Ham - Stracciatella - Confit Tomato - Basil Tomaten - DOP Rohschinken – Stracciatella – Konfitierte Tomate – Basilikum	18,50



LA PINSA ROMANA

Pinsa Romana is a Culinary Product Similar to Traditional Pizza for it's use and consumption but different for the making techniques

PINSA CLASSICA Olio del garda- sale - aglio Olive Oil - Salt - garlic Gardaöl – Salz – Knoblauch	6,50
PINSA BARESE Pomodorini,olive,basilico,origano Cherry tomatoes,basil,olive oil,oregano,olives Kirschtomaten, Oliven, Basilikum, Oregano	9,00
PINSA MADE IN ITALY Scaglie Di Grana-Rucola-Pomodorini-Olio del garda grana flakes, rucola, cherry tomatoes, lake garda olive oil Grana -Rucola-Kirschtomaten-Gardaöl	12,50
PINSA BOMBA 🌶️ Pomodoro, Mozzarella, Salamino, Peperoni, Cipolla Mozzarella - Tomato - Spicy Salami - Peppers - Onion Mozzarella-Tomaten – scharfe Salami - Paprika - Zwiebel	12,50



GLUTEN FREE MENÙ

In Caso di Allergie o Intolleranze al Glutine si prega di informare il personale di Sala.
In case of allergies or intolerances to gluten, Please inform our waiting Staff.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Gluten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

Tacos di gamberi al sesamo, ricotta al lime, salsa rosa e insalatina croccante 14,00
Tacos with sesame shrimp, lime ricotta, salsa rosa and crisp lettuce
Tacos mit Sesamgarnelen, Limettenricotta, Salsa Rosa und knackigem Salat

Vitello tonnato con fior di capperi e pomodorino confit 13,00
Veal with tuna sauce, Capers and Confit Tomato
Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Confierten Tomaten

Caprese con mozzarella di bufala, pomodori e basilico 13,50
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

Mediterranea 15,50
Insalata Verde - Tonno - Pomodori - Mozzarella - Olive - Uovo - Capperi
Green Salad - Tuna - Tomatoes - Mozzarella - Olives - Egg - Capers
Grüner Salat - Thunfisch - Tomaten - Mozzarella - Oliven - Ei - Kapern

Lasagna alla Bolognese* 13,00

Fusilli alla Bolognese* 13,00

Pizza Margherita* 11,00

Filetto di orata del Mediterraneo ai ferri con verdure di stagione 18,00
Grilled SeaBream fillet with Vegetables
Goldbrasse Filet mit Gemüse

Polpo arrostito alla paprika con crema di fave, cicoria saltata e pomodoro secco 20,00
Roasted octopus with paprika, broad bean cream, sautéed chicory and sun-dried tomatoes
Gebratener Oktopus mit Paprika, Saubohnencreme, sautiertem Chicorée und sonnengetrockneten Tomate

Involto di manzo brasato al Valpolicella con spuma di patate e verdure 22,00
Braised Beef in Valpolicella wine with Potato mousse and Cooked Vegetables
Geschmorter Rinderschulter in Valpolicella-Sauce mit cremigen Kartoffeln und gekochtem-Gemüse

Tiramisù* 7,00

Crema Brule' al cardamomo e arancia 7,00
Catalan Cream with Cardamom and Orange
Katalanische Creme mit Kardamom und Orange

SPECIAL NIGHT

CARBONARA NIGHT - 22,90 P.P.

NO LIMIT CARBONARA - NO LIMIT WINE

Dalle 18:00 - From 18:00

min. 2 Persone / min. 2 Person / min. 2 Personen

Tutti i giovedì

Every Thursday



RISOTTO NIGHT - 24,00 P.P.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE - SEAFOOD RISOTTO
NO LIMIT RISOTTO - NO LIMIT WINE

Dalle 18:00 - From 18:00

min. 2 Persone / min. 2 Person / min. 2 Personen

Tutti i martedì

Every Tuesday



WINE & FOOD EXPERIENCE

Reserve your table (min. 2 persone)

Menù degustazione con abbinamento vini della cantina "Corte Campara" selezionati dalla nostra wine expert

Dalle 18:00 solo su prenotazione - From 18:00 only pre-order

min. 2 Persone / min. 2 Person / min. 2 Personen

Tutti i venerdì

Every Friday



I DESSERT DELLA CASA

SIMPLY DELICIOUS

TIRAMISU' AL CAFFE' , SPUMOSO DI MASCARPONE E CACAO Tiramisu Coffee Tiramisu mit Kaffee	8,00
MILLEFOGLIE* CON CREMA ALLA VANIGLIA E SALSA AI LAMPONI Millefeuille* with Vanilla cream, Raspberry Sauce Millefeuille* mit Vanille-creme, und Himbeersauce	8,00
CREME BRULE' AL CARDAMOMO E ARANCIA Catalan Cream with Cardamom and Orange Katalanische Creme mit Kardamom und Orange	8,00
DOLCE DEL GIORNO Dessert of the day Tagesdessert	8,00



ICE-CREAM

FRUIT CUP GELATO ALLA FRUTTA PANNA MONTATA MACEDONIA ICE-CREAM FRUIT SALAD AND CREAM FRUCHTEISCREME FRUCHTSALAT SAHNE	8,00
STRAWBERRIES CUP GELATO ALLE CREME PANNA MONTATA FRAGOLE FRESCHE ICE-CREAM STRAWBERRIES AND CREAM EISCREME SAHNE ERDBEEREN	8,00
BANANA SPLIT CUP GELATO ALLE CREME PANNA MONTATA BANANE FRESCHE ICE-CREAM BANANA AND CREAM EISCREME SAHNE BANANE	8,00