

UN NUOVO PERCORSO....

GUARDANDO AL FUTURO SENZA DIMENTICARE IL PASSATO...

PER STUPIRE, EMOZIONARE, DIVERTIRE, COINVOLGERE

I NOSTRI PIATTI SONO L'ESPRESSIONE DELLA CONTINUA RICERCA
DEI PRODOTTI CHE RAPPRESENTANO L' ECCELLENZA ITALIANA.

LE CARNI DI "FASSONA PIEMONTESE" ,

I SALUMI DEI "COLLI DEL GARDA" PROVENIENTI DA SUINI "ANTIBIOTIC-FREE".

IL GRANA" SELEZIONE DA FIENO" DELLA LATTERIA SAN PIETRO

SONO SOLO ALCUNI DEGLI INGREDIENTI CHE ABBIAMO SELEZIONATO PER FARVI FARE UN VIAGGIO
IN QUEL MERAVIGLIOSO PAESE CHIAMATO ITALIA.

OUR DISHES ARE THE EXPRESSION OF THE CONTINUOUS SEARCH FOR PRODUCTS THAT REPRESENT THE ITALIAN EXCELLENCE.THE
SELECTION OF PIEDMONTESE MEAT, FOR-EXAMPLE "FASSONA.

THE COLD CUTS OF THE "COLLI DEL GARDA" COMING FROM "ANTIBIOTIC-FREE" PIGS.

THE GRANA" HAY SELECTION" OF THE SAN PIETRO DAIRY, AND MANY MORE ARE JUST SOME OF THE INGREDIENTS WE HAVE
SELECTED TO MAKE YOU TAKE A ONE WAY TRIP TO THAT WONDERFUL COUNTRY CALLED ITALY.

Lo Staff della Terrazza vi augura Buon Appetito !

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 MENU' 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



MENU' ON-LINE

WWW.CAFETEATROFOOD.COM

ANTIPASTI

STARTER

DAL MARE....

- CALAMARO* SCOTTATO, RICOTTA AGLI AGRUMI CON SPUMA DI PATATE ALLE ERBE E CARCIOFO BRASATO € 15,00
Seared Squid with Citrus Ricotta, Herb Potato Foam and Braised Artichoke
Gebratener Tintenfisch, Zitrus-Ricotta, Kräuter-Kartoffelschaum und Geschmorter Artischocke
- BIS DI TACOS DI BACCALÀ MANTECATO CON CAPPUCCIO MARINATO, POMODORINO E GUACAMOLE € 15,00
Tacos with Whipped Cod, Marinated red Cabbage, Cherry Tomato and Avocado Sauce
Tacos mit Geschlagener Kabeljau, Marinierte Rotkohlsalat, Kirschtomate und Avocado Sauce
- RED PASSION DI TONNO CON LAMPONI*, CIPOLLA CAMELLATA E SFERA DI BARBABIETOLA* € 15,50
Red Tuna Passion with Raspberries, Caramelized Onion, and Beet Sphere
Rote Thunfisch-Passion, Himbeeren, karamellisierte Zwiebel und Rote-Bete-Kugel
- ZUPPETTA DI COZZE ALLA MARINARA LEGGERMENTE PICCANTE CON CROSTONI ALL'AGLIO € 14,50
Spicy Mussel Soup with Garlic croutons
Pikante Muschelsuppe mit Knoblauchcroutons

DAL BANCO....

- PROSCIUTTO CRUDO "BUCOLICO DOP COLLI DEL GARDA" E GRANA "SELEZIONE DA FIENO" € 13,00
"Colli del Garda Bucolico Dop" RAW Prosciutto with Grana Padano "Selezione da Fieno"
Bucolico DOP-Schinken "Colli del Garda" und Grana Padano "Heu-Selektion"
- PLATEAU DI SALUMI "COLLI DEL GARDA" E FORMAGGI CON GIARDINIERA DELLA CASA PER 2 PERS. € 12,00 p.p.
Selection of "Colli del Garda" Cured Meats and Cheeses with Homemade Pickled Vegetables (for 2 pers.)
Auswahl an "Colli del Garda" Schinken und Käse mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse (für 2 Pers.)
- UOVO "POCHE", CREMA VELLUTATA DI PATATE, ASPARAGI E TARTUFO € 13,50
Poached Egg with Low-Temperature, Potato-Fondue, Asparagus, and Truffle
Berggekochtes Ei niedrig temperierte Kartoffel-Fondue, Spargel und Trüffel

DALL'ORTO... LE INSALATONE / BIG SALAD

- CEASAR SALAD * € 15,00
Insalata - Grana - Petto di Pollo - Salsa Ceasar della Casa - Crostini - Pomodori
Green Salad - Grana Padano - Chicken - Home made Ceasar Dressing - Croutons - Tomatoes
Grüner Salat - Grana Padano - Hanchen fillets - Ceasar Sauce - Croutons - Tomaten
- MEDITERRANEA € 14,00
Insalata Verde - Tonno - Pomodori - Mozzarella - Olive - Cipolla - Capperi in Frutto
Green Salad - Tuna - Tomatoes - Mozzarella - Olives - Onions - Capers
Grüner salat - Thunfisch - Tomaten - Mozzarella - Oliven - Zwiebeln - Kapern

LA PASTA

TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

IL NOSTRO SPAGHETTONE CHITARRA AI FRUTTI DI MARE Our Special Spaghettone with Seafood Unsere Spaghettoni mit Meeresfrüchten	€ 20,00
SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO CON VONGOLE LUPINI Spaghetti with Clams Spaghetti mit Muscheln	€ 16,50
GNOCCHI DI PATATE CON SALSA DI ASPARAGO, GAMBERO*, UOVA DI LOMPO E LIMONE Potato Gnocchi with asparagus sauce, shrimp, Lompo eggs, and lemon Kartoffelgnocchi mit Spargelsauce, Garnelen, Lompo-Eiern und Zitrone	€ 18,00
LINGUINE AL NERO CON CALAMARETTI*, SCAMPI E CARCIOFI Black Tagliolini with baby squid, Scampi, Artichokes and hint of limet Schwarze Tagliolini mit Baby-Tintenfisch, Scampi, Artischocken und einem Hauch von Limette	€ 18,00
RAVIOLO "CACIO E PEPE" CON GUANCIALE CROCCANTE, SALSA AMATRICIANA E BASILICO "Cacio e Pepe" Ravioli with crispy guanciale and Amatriciana sauce and basil "Cacio e Pepe" Ravioli mit knuspriger Guanciale und Amatriciana-Sauce und Basilikum	€ 16,50
FUSILLONE CON CREMA DI BROCCOLI, ACCIUGA DEL CANTABRICO E STRACCIATELLA Fusillone with cream of Broccoli, Cantabrian Anchovy and Stracciatella Cheese Fusillone mit Broccolicreme, Kantabrischen Sardellen und Stracciatella Käse	€ 16,50
TAGLIOLINI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE E PECORINO ROMANO ** Tagliolini Carbonara with Guanciale and "Pecorino Romano" Cheese Tagliolini Carbonara mit Guanciale und Pecorino Romano Käse	€ 15,50
** Aggiunta di Tartufo Nero / Addition of Black Truffle _____ + € 3,00	

BABY MENÙ

PASTA AL POMODORO / PASTA BOLOGNESE Pasta with Tomato Sauce / with Bolognese Sauce	€ 8,50
COTOLETTA CON PATATINE* Schweineschnitzel with French fries / Hähnchenschnitzel mit Pommes frites	€ 12,00
PAILLARD DI MANZO CON PATATINE* Beef paillard with French fries / Rinder-Paillard mit Pommes frites	€ 12,00
PIZZA MARGHERITA with Tomatoes and Mozzarella	€ 8,90

I SECONDI MAIN COURSE

DAL MARE...

TEPPANYAKI DI TONNO* E VERDURINE CON SALSALLO YUZU E SESAMO TOSTATO	€ 22,50
Teppanyaki of Tuna and Vegetables with Yuzu Sauce and Toasted Sesame	
Teppanyaki von Thunfisch und Gemuse mit Yuzu-Sauce und geröstetem Sesam	
FILETTO DI OMBRINA ALL'AMATRICIANA, STRACCIATELLA E BASILICO CON CARCIOFO ARROSTITO	€ 21,50
Meagre Fish Fillet "Amatriciana Style" with Puffed Quinoa, Stracciatella, and Basil	
Adlerfischfilet mit Amatriciana-Sauce, gepufftem Quinoa, Stracciatella und Basilikum	
FRITTO MISTO "DEL PESCATORE" CON PARANZA*, CALAMARI* E SALSALLO TARTARA	€ 23,50
Mixed Fry Fish (Squid - Prawns - Scampi - Mixed Fish) with Tartare Sauce	
Gemischter gebratener Fisch (Tintenfisch - Garnelen - Scampi - Gemischter Fisch) mit Tartarsauce	
BRANZINO AI FERRI CON VERDURINE DI STAGIONE **	€ 19,50
Grilled SeaBass with Vegetables	
Gegrillter Seebarschfilet mit Gemüse	

** Condito in uscita con Olio Redoro "Altissimo", un Olio Pregiato prodotto da olive raccolte a 500 mt di altezza nella zona della Valpolicella. Dal Sapore Unico e Intenso, incorpora tutti i profumi della terra a questa altitudine.

** Seasoned with Redoro "Altissimo" Oil, a fine oil produced from olives harvested at 500 meters above sea level in the Valpolicella area. With a Unique and Intense Flavor that incorporates all the scents of the earth at this altitude.

DALLA TERRA...

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI GUANCIALE CON FUNGHI E PEPERONE AL MIELE	€ 18,50
Pork Fillet in Guanciale Crust with Mushrooms and Honey Pepper	
Schweinefilet in Guanciale-Kruste mit Pilzen und Honigpfeffer	
SPALLA DI MANZO BRASATA AL VALPOLICELLA CON CREMOSO DI PATATE E VERDURINE ALL'AGRO	€ 20,00
Braised Beef Shoulder in Valpolicella Sauce with Creamy Potatoes and Agro Vegetables	
Geschmorter Rinderschulter in Valpolicella-Sauce mit cremigen Kartoffeln und Agro-Gemüse	
CUBEROLL DI FASSONA PIEMONTESE SALSALLO CHIMICHURRI E PATATE CHIPS	€ 22,00
"Fassona" Beef Cuberoll with Chimichurry Sauce and Potato Chips	
"Fassona" Rindfleisch-Cuberoll mit Chimichurry-Sauce und Kartoffelchips	

CONTORNI SIDE DISH

€ 6,00

Insalata Mista
MIXED SALAD - GEMISCHTER SALAT

Patatine Fritte *
FRENCH FRIES - POMMES FRITES

Pomodori con Cipolla
TOMATOES WITH ONIONS - TOMATEN MIT ZWIEBELN

Verdure Cotte
COOKED VEGETABLES - GEKOCHTES GEMÜSE

Patate al Forno
BAKED POTATOES - GEBACKENEN KARTOFFELN



DAL FORNO...

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

PER STUPIRE, EMOZIONARE, DIVERTIRE, COINVOLGERE

PER LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO
FARINE MACINATE A PIETRA DI ALTISSIMA QUALITA'.
LE CONDIAMO CON INGREDIENTI SELEZIONATI
CHE SI COMBINANO PERFETTAMENTE CREANDO VERI E PROPRI
CAPOLAVORI DI GUSTO.
PIZZE GOURMET DA CONSIDERARSI VERI E PROPRI PIATTI DA RISTORANTE.
INOLTRE, PER OGNI PIZZA POTETE SCEGLIERE TRA VARI TIPI DI IMPASTO
COME IL CLASSICO, ALLA CURCUMA O AI MULTICEREALI.

FOR OUR PIZZAS WE USE
STONE-GROUND FLOURS OF THE HIGHEST QUALITY.
WE SEASON THEM WITH SELECTED INGREDIENTS
THAT COMBINE PERFECTLY TO CREATE REAL
MASTERPIECES OF TASTE.
GOURMET PIZZAS TO BE CONSIDERED REAL RESTAURANT DISHES.
IN ADDITION, YOU CAN CHOOSE BETWEEN VARIOUS TYPES OF DOUGH FOR EACH PIZZA
SUCH AS THE CLASSIC, TURMERIC OR MULTIGRAIN.



LE NOSTRE PIZZE GOURMET

Scegli l'impasto che preferisci / Choose the dough you prefer / Wählen Sie den Teig, den Sie bevorzugen

CLASSICO - CURCUMA (+ €2,00) - MULTICEREALI /MULTIGRAIN (+ €1,50)

REGINA ----- € 10,50

Pomodoro - Mozzarella Fior di latte - Basilico - Datterino giallo - Olio evo
Tomato - Mozzarella - Basil - Yellow datterino tomatoes - Extra virgin olive oil
Tomate - Mozzarella - Basilikum - Gelbe Datterino-Tomaten - Natives Olivenöl extra

GREEN CHEESE 2.0 ----- € 14,50

Mozzarella - Grana - Cacio e Pepe - Stracciatella- Rucola- Salsa di Fichi - Noci - Olio evo
Mozzarella - Grana - Cacio e Pepe - Stracciatella - Arugula - Fig Sauce - Walnuts - Extra Virgin Olive Oil
Mozzarella - Grana - Cacio e Pepe - Stracciatella - Rucola - Feigensauce - Walnüsse - Olivenöl

GIARDINETTA ----- € 14,00

Crema di Broccoli - Mozzarella - Asparagi - Carciofo - Peperoni - Zucchine - Pomodorino confit
Broccoli Cream - Mozzarella - Asparagus - Artichoke - Bell Pepper - Zucchini - Confit Cherry Tomato
Broccolicreme - Mozzarella - Spargel - Artischocke - Paprika - Zucchini - Konfitierte Kirschtomate

MARUZZELLA ----- € 15,00

Mozzarella - Friarielli - Pomodoro Marzanino confit - Salsiccia - Nduja
Mozzarella - Friarielli - Confit Cherry Tomato - Sausage - nduja
Mozzarella - Friarielli - Konfitierte Kirschtomate - Wurst - nduja

GARDA ROCK ----- € 14,50

Pomodoro - Mozzarella - Carciofi - Uovo Poché - Coppa al lugana "Colli del Garda" - Pomodorino confit
Tomato - Mozzarella - Artichokes - Poached Egg - Coppa Ham - Confit Cherry Tomato
Tomate - Mozzarella - Artischocken - Frische Pilze - Coppa-Schinken - scharfe salami - Konfitierte Kirschtomate

FRUTTI D'AMARE ----- € 19,00

Pomodoro - Aglio - Cozze - Polpo - Capasanta - Gamberetti - Scampo - Calamari - Olio al Prezzemolo
Tomato - Garlic - Mussels - Octopus - Scallop - Shrimp - Langoustine - Squid - Parsley Oil
Tomate - Knoblauch - Muscheln - Krake - Jakobsmuschel - Garnele - Langustine - Tintenfisch - Petersilienöl

TATAKI ----- € 18,00

Base focaccia - Tonno Scottato - Cipolla caramellata - Stracciatella - Frutti di capperi - Pomodorino confit
Focaccia Base - Seared Tuna - Caramelized Onion - Stracciatella - Caper Berries - Confit Cherry Tomato
Focaccia-Basis - Thunfisch kurz gebraten - Karamellisierte Zwiebel - Stracciatella - Kapernbeeren - Konfitierte Kirschtomate

MORTAZZA ----- € 16,00

Base focaccia - Mortadella - Stracciatella - Pomodorino Confit - Pistacchio
Focaccia base - Mortadella - Stracciatella - Cherry tomato confit - Pistachio
Focaccia-Basis - Mortadella - Stracciatella - Kirsch-Tomaten-Confit - Pistazie

CALZONE ANNIVERSARIO ----- € 17,50

Mozzarella - Pomodoro - Scarola - Olive - Spianata Calabria - Pepe
Mozzarella - Tomato - Escarole - Olives - Spianata Calabria (spicy Salami) - Pepper
Mozzarella - Tomate - Escarole - Oliven - Spianata Calabria (scharfe Salami) - Pfeffer

SAN DANIELE ----- € 18,00

Pomodoro - Prosciutto Crudo "Colli del Garda" - Bocconcino di Bufala - Semi di zucca
Tomato - Buffalo Mozzarella - "Colli del Garda" Raw Ham - Pumpkin Seeds
Tomate - Büffelmozzarella - "Colli del Garda" Rohschinken - Kürbiskerne

ALOHA HAWAII ----- € 14,00

Pomodoro - Mozzarella fior di Latte - Prosciutto Cotto Alta Qualità - Carpaccio di Ananas Fresco
Tomato - Mozzarella fior di Latte - High quality ham - Fresh pineapple carpaccio
Tomate - Mozzarella fior di Latte - Hochwertiger Schinken - Frisches Ananas-Carpaccio

LA CACIO E PEPE ----- € 16,00

Mozzarella - Carciofi alla Griglia - Pancetta Colli del Garda - salsa Cacio e Pepe - Pepe Rosa
Mozzarella - Grilled Artichokes - Bacon "Colli del Garda" - Cacio e Pepe Sauce - Pink Pepper
Mozzarella - Gegrillte Artischocken - Speck "colli del Garda" - Cacio e Pepe Sauce - Rosa Pfeffer

I DESSERT DELLA CASA SIMPLY DELICIOUS €

HOME MADE DESSERT

TIRAMISU' AL CAFFE' , SPUMOSO DI MASCARPONE E CACAO ----- 7,00

Tiramisu Coffee
Tiramisu mit Kaffee

MILLEFOGLIE* CON CREMA ALLA VANIGLIA, LAMPONI E PISTACCHIO -----7,00

Millefeuille* with vanilla cream, Raspberry and Pistachio Sauce
Millefeuille* mit Vanillecreme, Himbeeren und Pistaziensauce

CREMA CATALANA AL CARDAMOMO E ARANCIA ----- 7,00

Catalan Cream with Cardamom and Orange
Katalanische Creme mit Kardamom und Orange

VARIAZIONE DI DESSERT "LA TERRAZZA" ----- 8,00

Our Selection Pastry "La Terrazza"
Unsere Auswahl an Gebäck "La Terrazza"

ICE-CREAM

FRUIT CUP ----- 7,90

GELATO ALLA FRUTTA PANNA MONTATA MACEDONIA
ICE-CREAM FRUIT SALAD AND CREAM
FRUCHTEISCREME FRUCHTSALAT SAHNE

STRAWBERRIES CUP ----- 7,90

GELATO ALLE CREME PANNA MONTATA FRAGOLE FRESCHE
ICE-CREAM STRAWBERRIES AND CREAM
EISCREME SAHNE ERDBEEREN

BANANA SPLIT CUP ----- 7,90

GELATO ALLE CREME PANNA MONTATA BANANE FRESCHE
ICE-CREAM BANANA AND CREAM
EISCREME SAHNE BANANE



LA TERRAZZA

FINE RESTAURANT

H2O

Acqua Minerale BALDA 0.75 lt Still / Sparkling water 0.75 lt	4,00
Acqua San Pellegrino Sparkling water - 0.45	3,80

BIRRE

ICHNUSA ALLA SPINA 0,4 CL	6,00
MESSINA LAGER ALLA SPINA 0,4 CL	6,00
IPA MORETTI BOT. 0,33 CL	4,50
CORONA BOT. 0,33 CL	5,00
BIANCA MORETTI BOT. 0,33 CL	4,50
MORETTI ZERO NO ALCOOL 0,33 CL	4,50
ERDINGER Weizen 0,5 CL	6,00
ERDINGER Weizen NO ALCOOL 0,5 CL	6,00

SOFT DRINK

COCA COLA- FANTA - SPRITE-LEMON -ICE TEA LEMON - ICE TEA PEACH - COCA ZERO	
Size 0,30	4,00
Size 0,40	5,00
SUCCO DI FRUTTA - JUICES	3,00
(Mela - Pera - Arancia - Ace - Pesca - Ananas)	

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

TABLE RESERVATION
ON

WWW.CAFETEATROFOOD.COM

SEGUICI SUL NOSTRO SITO
FOLLOW US ON OUR SITE

€ 8,50

GRAPPE SPECIAL

GRAPPA SARPA D'ORO POLI
-SPECIAL ANNIVERSARIO 25-

GRAPPA DI AMARONE BARRIQUE "BONOLLO"
-LA TERRAZZA SELECTION-

COCKTAIL

€ 7,50

CAIPIRINHA

CACHACA-BROWN SUGAR- LIME

CAIPIROSKA

VODKA - BROWN SUGAR - LIME

MOJITO

RUM - LIME - MENTA -BROWN SUGAR - SODA

SEX ON THE BEACH

VODKA- PEACH LIQUER - CRANBERRY - ORANGE JUICE

LONG ISLAND

RUM-VODKA-GIN-TRIPLE SEC-COLA-SWEET

NEGRONI

CAMPARI - MARTINI ROSSO - GIN

FOR OTHERS COCKTAIL, ASK COCKTAIL LIST



GIN PREMIUM

GINMARE FEVER
TREE MEDITERRANEAN TONIC
12,50

HENDRICKS FEVER
TREE MEDITERRANEAN TONIC
12,50

BONBAY FEVER
TREE MEDITERRANEAN TONIC
10,50

TANQUERAY FEVER
TREE MEDITERRANEAN TONIC
10,50

SPRITZ

€ 7,00

"APEROL SPRITZ " PROSECCO - APEROL - SODA - ARANCIA

"HUGO SPRITZ" PROSECCO - SAMBUCCO - SODA - LIME - MENTA

"CAMPARI SPRITZ" PROSECCO - CAMPARI - SODA

"LIMONCELLO SPRITZ" PROSECCO - LIMONCELLO - SODA

"MELON SPRITZ" PROSECCO - LIMONCELLO - SODA

"CYNAR SPRITZ" PROSECCO - LIQUORE MELONE - SODA

"FIERO SPRITZ" PROSECCO - MARTINI FIERO - SODA

"FIERO TONIC" MARTINI FIERO - TONIC