

IL NOSTRO MENU'....

GUARDANDO AL FUTURO SENZA DIMENTICARE IL PASSATO...

PER STUPIRE, EMOZIONARE, DIVERTIRE, COINVOLGERE

*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](http://WWW.CAFETEATROFOOD.COM)

# ANTIPASTI

## STARTER

---

<b>TRIS DI OSTRICHE "FINE DE CLAIRE SPECIAL"</b>	€ 10,00
Oyster "Fine de Claire" Special (3 Pcs) Austern "Fine de Claire" Special (3 pcs)	
<b>SALMONE MARINATO ALL'ANETO, MANGO E SEDANO CROCCANTE</b>	€ 15,00
Marinated Salmon, Mango Sauce and Candied Celery Marinierter Lachs, Mangosauce und kandierter Sellerie	
<b>ZUPPETTA DI COZZE ALLA MARINARA PICCANTE CON CROSTONI ALL'AGLIO</b> 	€ 15,00
Spicy Mussel Soup with Garlic croutons Pikante Muschelsuppe mit Knoblauchcroutons	
<b>CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO AGLI AGRUMI, RICOTTA E CHIPS DI RISO SOFFIATO</b>	€ 15,00
Red prawn carpaccio with Citrus, Ricotta and crispy Rice wafer Rotes Garnelen-Carpaccio mit Zitrus, Ricotta und knusprige Reiswaffel	
<b>CARPACCIO DI MANZO CON FUNGHI ARROSTITI, GRANA E SALSA VERDE</b>	€ 14,00
Beef Carpaccio with Roasted Mushrooms, Grana Padano and green Sauce Rindercarpaccio mit gerösteten Pilzen, Grana Padano und grüner Sauce	
<b>TARTARE DI FASSONA (100 GR) CON CAPPERI, BURRATA E POMODORO CONFIT</b>	€ 14,00
Fassona Tartare (100 gr) with Capers, Burrata Cheese and confit tomato Fassona-Tartar (100 g) mit Kapern, Burrata-Käse und confierter Tomate	

## DALL'ORTO... LE INSALATONE / BIG SALAD

---

<b>CEASAR SALAD</b>	€ 15,00
Insalata - Grana - Petto di Pollo - Salsa Ceasar della Casa - Crostini - Pomodori Green Salad - Grana Padano - Chicken - Home made Ceasar Dressing - Croutons - Tomatoes Gruner Salat - Grana Padano - Hanchen fillets - Ceasar Sauce - Croutons - Tomaten	
<b>MEDITERRANEA</b>	€ 15,00
Insalata Verde - Tonno - Pomodori - Mozzarella - Olive - Carciofi - Capperi in Frutto Green Salad - Tuna - Tomatoes - Mozzarella - Olives - Artichokes - Capers Gruner salat - Thunfisch - Tomaten - Mozzarella - Oliven - Artischocken - Kapern	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI E BASILICO</b>	€ 12,50
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	

# LA PASTA

TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

---

IL NOSTRO SPAGHETTONE CHITARRA AI FRUTTI DI MARE € 20,00  
Our Special Spaghettone with Seafood  
Unsere Spaghettoni mit Meeresfrüchten

TAGLIOLINI CON VONGOLE LUPINI € 16,50  
Tagliolini with Clams  
Tagliolini mit Muscheln

GNOCCHETTI TIROLESIS CON COZZE, GAMBERI E CECI € 16,50  
Tyrolean Gnocchi with Mussels, Prawns and chickpeas  
Grüne Gnocchi mit Muscheln, Garnelen und Kichererbsen

TROCCOLI CON ARAGOSTINA, DATTERINO E LIME € 22,00  
Troccoli with Lobster, Prawns and lime  
Troccoli mit Hummer, Garnelen und Limette

SPAGHETTONE AI TRE POMODORI CON STRACCIATELLA PUGLIESE E CREMA DI BASILICO € 13,50  
Spaghettone with Cherry Tomatoes Sauce, Burrata Cheese and Basil  
Spaghettone mit Kirschtomatensauce, Burrata-Käse und Basilikum

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE E PECORINO ROMANO € 15,50  
Spaghetti Carbonara with Guanciale and "Pecorino Romano" Cheese  
Spaghetti Carbonara mit Guanciale und Pecorino Romano Käse

## I CLASSICI

---

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 12,50

LASAGNE ALLA BOLOGNESE € 14,50

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE € 13,50

## BABY MENÙ

---

SPAGHETTI AL POMODORO € 7,00  
Spaghetti with Tomato Sauce

SPAGHETTI BOLOGNESE € 7,00  
Spaghetti with Bolognese Sauce

NUGGETS DI POLLO (4 PZ) CON PATATINE € 9,90  
Chicken Nuggets with French fries / Chicken Nuggets mit Pommes frites

HAMBURGER CON PATATINE € 9,90  
Hamburger with french Fries / Hamburger mit Pommes Frites

PIZZA MARGHERITA € 8,90  
with Tomatoes and Mozzarella

# I SECONDI

MAIN COURSE

---

## DAL MARE...

---

<b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE (MIN. 2 PERS.)</b>	€ 30,00 p.p
Grigliata Mista di Pesce - 2 Scampi - 2 Gamberoni - 1 Capesante - 1 filetto Orata - 1 filetto Salmone - Verdure (min. 2 pers)	
Mixed grilled fish – 2 scampi – 2 prawns – 1 scallop – 1 Seabream fillet – 1 salmon fillet - vegetables ( min. 2 pers.)	
Gemischter gegrillter Fisch – 2 Scampi – 2 Garnelen – 1 Jakobsmuschel – 1 Goldbrassefilet – 1 Lachsfilet -Gemüse (min 2 p.)	
<b>TATAKI DI SALMONE SCOTTATO AL SESAMO, SALSA TOSAZU E VERDURINE AL WOK</b>	€ 22,00
Seared Salmon with sesame, tosazu sauce and wok vegetables	
Gebratener Lachs mit Sesam, Tosazu-Sauce und Wok-Gemüse	
<b>FRITTO MISTO "DEL PESCATORE" CON PARANZA, CALAMARI E SALSA TARTARA</b>	€ 24,50
Mixed Fry Fish (Squid - Prawns - Scampi - Mixed Fish) with Tartare Sauce	
Gemischter gebratener Fisch (Tintenfisch - Garnelen - Scampi - Gemischter Fisch) mit Tartarsauce	
<b>ORATA AI FERRI CON VERDURINE DI STAGIONE</b>	€ 18,00
Grilled SeaBream with Vegetables	
Goldbrasse Filet mit Gemüse	

## DALLA TERRA...

---

<b>FILETTO DI MANZO (300 GR) ALLA GRIGLIA CON PATATE SALTATE ALL'ERBA CIPOLLINA</b>	€ 28,90
Grilled Beef Fillet (300 GR) with Baked Potatoes	
Gegrilltes Rinderfilet (300 GR) mit Bratkartoffeln	
ADD - SALSA AL PEPE VERDE (PEPPER SAUCE) € 3,00	SALSA AI FUNGHI (MUSHROOM SAUCE) € 4,00
<b>" LA TERRAZZA BURGER" DI FASSONA PIEMONTESE (200 GR) CON PATATINE</b>	€ 20,00
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	
<b>COTOLETTA DI MAIALE (300 GR) CON PATATINE FRITTE</b>	€ 16,00
Crispy pork schnitzel served with french fries	
Schweineschnitzel serviert mit Pommes Frites	

## 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 Saltate**  
BAKED POTATOES - BRATKARTOFFELN

# I PLATEAU PER 2 PERSONE


TUTTI I MARTEDI "SPECIAL LOBSTER NIGHT"  
EVERY TUESDAY - JEDEN DIENSTAG

SPAGHETTONE all'ASTICE ( Per 2 Pers.)	€ 50,00
Spaghettoni with lobster (FOR 2 PERS.) Spaghettoni mit Hummer (FUER 2 PERS.)	
IL PESCATO DEL GIORNO (Per 2 Pers.)	€ 90,00
GRAN GRIGLIATA MISTA DI PESCE - 1 Astice - 2 Capesante, 4 Scampi, 4 Gamberoni, 1 Branzino, 2 Filetti di Pesce e Verdure MIXED GRILLED FISH - 1 Lobster - 2 Scallops - 2 Scampi - 4 Prawns - 1 Sea Bass - 2 Fish Fillets and Vegetables GEMISCHTER GEGRILLTER FISCH - 1 Hummer - 2 Jakobsmuscheln, 2 Scampi, 4 Garnelen, 1 Seebarsch, 2 Fischfilets und Gemüse	
LOBSTER STEAK ( per 2 Pers.)	€ 70,00
Astice alla griglia con Filetto di Manzo e Patatine Grilled Lobster with Beef Fillet and French Fries Gegrillter Hummer mit Rinderfilet und Pommes Frites	

## GLUTEN FREE MENÙ



In Caso di Allergie Alimentari si prega di avvisare il personale di Sala  
In case of allergies, Please ask our waiting Staff

LASAGNA ALLA BOLOGNESE *	€ 13,00
QUINOA CON VERDURINE 	€ 10,00
Quinoa with vegetables / Quinoa mit Gemüse	
PIZZA MARGHERITA *	€ 11,00
FILETTO DI ORATA AI FERRI CON VERDURINE DI STAGIONE	€ 18,00
Grilled SeaBream Fillet with Vegetables / Goldbrasse Filet mit Gemüse	

# LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA ----- € 8,90

Pomodoro-Mozzarella  
Tomato-Mozzarell  
Tomaten-Mozzarella

MARINARA ----- € 8,00

Pomodoro, Aglio, Origano  
Tomato, Garlic, oregano  
Tomaten, Knoblauch, Oregano

MILANO ----- € 10,90

Pomodoro - Mozzarella - Salame Milano  
Tomato - Mozzarella - Salami  
Tomate - Mozzarella - Salami

PIZZA PROSCIUTTO ----- € 10,90

Pomodoro - Mozzarella - Prosciutto Cotto A.Q.  
Tomato - Mozzarella - High quality ham  
Tomate - Mozzarella - Hochwertiger Schinken

WURSTEL ----- € 10,90

Pomodoro - Mozzarella - Wurstel  
Tomato - Mozzarella - Wurstel  
Tomate - Mozzarella - Wurstel

NAPOLETANA ----- € 10,90

Mozzarella -Pomodoro-Accughe - Origano  
Mozzarella-Tomatoes-Anchovies - Oregano  
Mozzarella -Tomaten-Sardellen-Oregano

TONNO E CIPOLLA ----- € 11,90

Pomodoro - Mozzarella - Tonno - Cipolla  
Tomato - Mozzarella - Tuna - Onion  
Tomaten - Mozzarella - Thunfish - Zwiebel

PROSCIUTTO E FUNGHI ----- € 11,90

Mozzarella-Pomodoro-Prosciutto cotto A.Q.-Funghi Freschi  
Mozzarella-Tomatoes-High Quality Ham-Fresh Mushrooms  
Mozzarella-Tomaten-Hochwertiger Schinken-Frische Pilze

CALABRESE  ----- € 11,90

Pomodoro - Mozzarella - Spianata Calabria  
Tomato - Mozzarella - Spicy Salami  
Tomate - Mozzarella - Scharfe Salami

IL SOLE DELLA SICILIA ----- € 12,00

Mozzarella - Pomodoro-Olive-Accughe-Capperi-Origano  
Mozzarella - Tomato-Olives-Anchovies-Capers-Oregano  
Mozzarella -Tomaten-Oliven-Sardellen-Kapern-Oregano

ALOHA HAWAII ----- € 12,50

Pomodoro - Mozzarella - Prosciutto Cotto A.Q. - Ananas  
Tomato - Mozzarella - High quality ham - Pineapple  
Tomate - Mozzarella - Hochwertiger Schinken - Ananas

DIAVOLETTO  ----- € 14,00

Mozzarella-Pomodoro- Prosciutto - Salamino - Peperoni - Funghi  
Mozzarella - Tomato - Ham - Spicy Salami - Peppers - Mushrooms  
Mozzarella-Tomaten-Schinken-scharfe Salami-Frische Pilze - Paprika

LA CAPRICCIOSA DOP ----- € 14,00

Pomodoro - Mozzarella - Carciofi - Funghi - Prosciutto cotto A.Q. - Olive  
Tomato - Mozzarella - Artichokes - Mushrooms - H.q. Ham - Olives  
Tomate - Mozzarella - Artischocken - Frische Pilze - Schinken - oliven

ORTOBELLO ----- € 13,00

Mozzarella - Verdure di Stagione  
Mozzarella - Seasonal Vegetables  
Mozzarella - Saisonales Gemüse

# LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

---

## BUFALETTA ----- € 13,00

Mozzarella di Bufala - Pomodorini - Pesto di Basilico  
Buffalo mozzarella - cherry tomatoes - Basil Pesto  
Büffelmozzarella – Kirschtomaten – BasilikumPesto

## GREEN CHEESE 2.0 ----- € 15,00

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

## GARDA ROCK ----- € 15,00

Pomodoro - Mozzarella - Carciofi - Uovo - Spianata Calabria - Funghi Freschi  
Tomato - Mozzarella - Artichokes - Egg - Spicy salami - Fresh mushrooms  
Tomate - Mozzarella - Artischocken - Ei - Scharfe Salami - Frische Pilze

## TATAKI ----- € 16,00

Mozzarella - Salmone Marinato - Zucchine - Philadelphia - Rucola  
Mozzarella - Marinated Salmon - Zucchini - Philadelphia - Rucola  
Mozzarella – Marinierter Lachs – Zucchini – Philadelphia – Rucola

## FRUTTI D'AMARE ----- € 19,00

Pomodoro - Aglio - Cozze - Calamari - Capasanta - Gamberetti - Scampi - Olio al Prezzemolo  
Tomato - Garlic - Mussels - Squids - Scallop - Shrimps - Langoustine - Parsley Oil  
Tomate - Knoblauch - Muscheln - Tintenfisch - Jakobsmuschel - Garnelen - Langustine - Petersilienöl

## MARUZZELLA ----- € 18,00

Mozzarella - Gamberi - Stracciatella - Carciofi - Pomodorino - Ruculetta  
Mozzarella - Shrimps - Artichokes - Stracciatella Cheese - Cherry Tomatoes - Rucola  
Mozzarella - Garnelen - Artischocken - Stracciatella Käse - Kirschtomaten - Rucola

## CALZONE ANNIVERSARIO ----- € 17,50

Mozzarella - Salsa Bolognese - Ricotta - Salamino Piccante  
Mozzarella - Bolognese sauce - Ricotta Cheese- Spicy salami  
Mozzarella – Bolognese-Sauce – Ricotta-Käse – Scharfe Salami

## SAN DANIELE ----- € 18,00

Base Focaccia - Prosciutto Crudo - Mozzarella di Bufala - Pomodorino Confit - Basilico  
Focaccia - DOP Raw Ham - Buffalo Mozzarella - Confit Tomato - Basil  
Focaccia – DOP Rohschinken – Büffelmozzarella – konfitierte Tomate – Basilikum

# LA PINSA ROMANA

---

## PINSA CLASSICA ----- € 6,50

Olio del garda- sale - aglio  
Olive Oil - Salt - garlic / Gardaöl – Salz – Knoblauch

## PINSA BARESE ----- € 9,00

Pomodorini,olive,basilico,origano  
Cherry tomatoes,basil,olive oil,oregano,olives  
Kirschtomaten, Oliven, Basilikum, Oregano

## PINSA MADE IN ITALY ----- € 11,50

Scaglie Di Grana-Rucola-Pomodorini-Olio del garda  
grana flakes, rucola, cherry tomatoes, lake garda olive oil  
Grana -Rucola-Kirschtomaten-Gardaöl

# I DESSERT DELLA CASA SIMPLY DELICIOUS €

---

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

Tiramisu Coffee  
Tiramisu mit Kaffee

MILLEFOGLIE\* CON CREMA ALLA VANIGLIA E CIOCCOLATO, SALSA AI LAMPONI ----- 7,00

Millefeuille\* with Vanilla and Chocolate cream, Raspberry Sauce  
Millefeuille\* mit Vanille- und Schokoladencreme, Himbeersauce

CREME BRULE' AL CARDAMOMO E ARANCIA ----- 7,00

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

VARIAZIONE DI DESSERT "LA TERRAZZA" ----- 9,00

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 0.75 lt Still / Sparkling water 0.75 lt	4,50
Acqua San Pellegrino / Panna Sparkling/Natural 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	6,50
ERDINGER Weizen NO ALCOOL 0,5 CL	6,50

## 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

€ 8,50

## GRAPPE SPECIAL

GRAPPA SARPA D'ORO POLI -SPECIAL ANNIVERSARIO 25-
GRAPPA DI AMARONE BARRIQUE "BONOLLO" -LA TERRAZZA SELECTION-

## COCKTAIL

€ 8,00

### 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



## 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

€ 7,50

"APEROL SPRITZ " PROSECCO - APEROL - SODA - ARANCIA

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

"CAMPARI SPRITZ" PROSECCO - CAMPARI - SODA

"LIMONCELLO SPRITZ" PROSECCO - LIMONCELLO - SODA

"MELON SPRITZ" PROSECCO - MIDORI - SODA

"CYNAR SPRITZ" PROSECCO - LIQUORE MELONE - SODA

"FIERO SPRITZ" PROSECCO - MARTINI FIERO - SODA

"FIERO TONIC" MARTINI FIERO - TONIC

TABLE RESERVATION  
ON

[WWW.CAFETEATROFOOD.COM](http://WWW.CAFETEATROFOOD.COM)

SEGUICI SUL NOSTRO SITO  
FOLLOW US ON OUR SITE