



AL TERRAZZO APARTMENTS & RESTAURANT

Benvenuti, Willkommen, Welcome
Famiglia Negri

Una storia che dura da cinquant'anni e viene tramandata da padre in figlio.

Una dedizione profonda al lavoro e l'impegno di cucinare con familiarità la pasta fatta in casa, carne di qualità e pesce cotti come una volta, alla brace, con legna dei nostri monti.

Dolci e vini tipici scelti da piccole ma pregiate cantine del nostro territorio.

Un incantevole e indimenticabile vista sul lago.

Eine Geschichte, die fünfzig Jahre gedauert hat und vom Vater an den Sohn weitergegeben wird.

Ein tiefes Engagement für die Arbeit und die Verpflichtung, mit Vertrautheit zu kochen hausgemachte Pasta, Qualitätsfleisch und Fisch gekocht, wie es einmal war, auf dem Grill mit Holz aus unseren Bergen. Desserts und typische Weine aus kleinen, aber renommierten Weinkellern unseres Gebietes. Ein bezaubernder und unvergesslicher Blick auf den See.

A story that has lasted for fifty years and has been passed down from father to son.

A deep dedication to work and the commitment to cook with familiarity homemade pasta, quality meat and fish cooked as they once was, on the grill, with wood from our mountains.

Dessert and typical wines chosen from small but prestigious cellars of our territory.

An enchanting and unforgettable view of the lake.

Rete: Terrazzo Internet

Password: stefano2017

www.ruculi.com

..il nostro benvenuto
con focacce, cracker, pane (1-6-10-11)
olio biologico di nostra produzione



..unser Willkommen
mit Brötchen, Crackern, Brot (1-6-10-11)
Bioöl unserer Produktion



..our welcome
with buns, crackers, bread (1-6-10-11)
organic oil of our production

Coperto a persona, Gedeck pro Person, Place setting for one person - € 2,50

APERITIVI - APERITIFS

alcolici - with alcohol

Bollicina "Ferrari Maximum Blanc de Blancs"

€ 8,00

Bollicina "Garda Brut Octavus" Az. Agr. Averoldi

€ 4,00

Aperol Spritz

€ 5,00

Hugo Spritz

€ 5,00



Cipriani Bellini 20 cl.

Prosecco e purea di pesca bianca - Prosecco und weißer Pfirsich - Prosecco and white peach

€ 7,50

Bittertass

L'aperitivo del lago di Garda - der Aperitif am Gardasee - the aperitif of Lake Garda

€ 6,00

Gin Tonic Grumial - **Tignale**

Il Gin di Tignale al profumo dei limoni, arance amare, ginepro e foglie di ulivo

Der Gin von Tignale mit Zitronenduft, Bitterorangen, Wacholder und Olivenblättern

Tignale Gin with the scent of lemons, bitter oranges, juniper and olive leaves

10,00 €

Gin Tonic

Luz - Mare - Grumial - Tassoni

Hendrick's - Ballor - Monkey 47 - Malfi Pompelmo, Limone

€ 10,00

Vermouth

Bianco o rosso - Weiß oder rot - White or red - € 4,50

APERITIVI - APERITIFS

Analcolici - no alcol

GEMELLI Aperol Spritz "Gemelli" 20cl.
analcolico - Ohne Alcol - no alcoholic
€ 5,00




Virgin Bellini Cipriani 18 cl.
analcolico - Ohne Alcol - no alcoholic
Base di purea di pesca bianca
weißer Pfirsich aperitif - white peach drink
€ 4,50




Sambuco BIO Tassoni
analcolico - Ohne Alcol - no alcoholic
dai nobili fiori del sambuco solo aromi naturali
Aus edlen Holunderblüten nur natürliche Aromen
from the noble flowers of the elder only natural aromas
€ 3,50



Cedrata Tassoni
analcolico - Ohne Alcol - no alcoholic
La cedrata Tassoni è una bevanda tutta italiana, con i migliori cedri diamante
Die Cedrata Tassoni ist ein rein italienisches Getränk mit den besten Diamantzedern
The cedar Tassoni is an all-Italian drink, with the best cedars diamond
€ 3,50

Kohl  Succo di mela Gourmet - "Rouge" 20 cl.


 Acidità - acidity - Säure


Rosso ciliegia, bouquet fruttato, elegante, dell'irresistibile freschezza, persistente.

Kirschrot, fruchtiges Bukett, elegant, mit toller Frische, anhaltend

Cherry red, fruity bouquet, elegant, with superb freshness and lingering aftertaste

3,50 €

Kohl  Succo di mela Gourmet - "Jonagold" 20 cl.

 Dolcezza - Süße - sweet

Giallo paglierino chiaro, aroma di pera matura, dolce, morbido ed elegante, dal retrogusto setoso.

Helles Strohgelb, reifes Birnenaroma, süß, weich und elegant, seidig im Abgang.

Bright straw yellow, ripe pear aroma, sweet, soft and elegant, silky finish.

3,50 €

ANTIPASTI - VORSPEISEN - APPETIZERS

Antipasto misto della casa (1-6-7-10-11)

Affettati misti, formaggella di Tremosine, bruschetta con pomodorini, polenta abbrustolita, verdure in agrodolce
Gemischter Aufschnitt, Tremosine-Käse, bruchetta mit Tomaten, geröstete Polenta, bittersüß Gemüse
Mixed cold cuts, Tremosine cheese, bruschetta with tomatos, toasted polenta, bitter-sweet vegetables

€ 14,00

Antipasto vegetariano della casa (1-3-6-7-10-11)

Capponi di biete, involtino di verza, tortino di zucchine, verdure, formaggella ai ferri
Rüben Timbale, Kohl Roulade, Zucchini-kuchen, Gemüse und Käse vom Grill
Timbale of beets, cabbage roulade, zucchini pie, vegetables and grilled cheese

€ 14,00

Selezione di formaggi locali di Malga con confetture (7-10-12)



Typische Käseauswahl mit Marmelade
Selection of local cheeses with jams

€ 14,00

Burrata pugliese con crudo di Parma Gran Tanara, acciughe e pane Carasau (1-3-4-6-7-10)

Typischer apulischer Mozzarella mit speziellem Rohschinken, Sardellen und Carasau Brot
Typical Apulian mozzarella with special raw ham, anchovies and Carasau bread

€ 14,00



Carpaccio di manzo marinato con verdure croccanti in agrodolce (12)

Hausgemachte Marinierte Rindfleischscheiben mit knackigem bittersüß Gemüse
Homemade marinated beef slices with crunchy bitter-sweet vegetables

€ 14,00



Carpaccio di trota marinata su letto di misticanza con profumo di agrumi (4-7)

Marinierte Forelle auf gemischtem Salatbett mit Zitrusduft
Marinated trout on a bed of mixed salad with citrus scent

€ 14,00

PRIMI PIATTI - ERSTE GERICHTE - FIRST PLATES

✓ Pacchero con salsa al pomodoro e stracciatella (1-3-6-7-10-11)

Hausgemachte nudeln mit Tomatensauce und Stracciatella-Käse

Homemade pasta with tomato sauce and stracciatella cheese

€ 12,00

✓ Strangolapreti di spinaci e patate al burro e salvia dell'orto (1-3-6-7-10-11)

Spinat und Kartoffelnödel mit zerlassener butter und Salbei von Gemüsegarten

Spinach and potato dumplings with melted butter and sage of vegetable garden

€ 12,00

✓ Agnolotti fatti in casa con ripieno di Bagòss, burro e salvia (1-3-6-7-10-11)

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit typische Käse Bagòss mit Butter und Salbei von Gemüsegarten

Homemade ravioli stuffed with typical cheese Bagòss with butter and sage of vegetable garden

€ 12,00

Spaghetti trafilati al bronzo alla carbonara con guanciale stagionato (1-3-6-10-11)

Hausgemachte spaghetti mit Eier, gemachter Speck und schwarzem Pfeffer

Homemade spaghetti with egg, cured bacon and black pepper

€ 12,00

✓ Gnocchetti con olive taggiasche e pomodoro ciliegino (1-3-4-6-7-10-11)

Gnocchi mit Taggiasca-Oliven und Kirschtomaten

Gnocchi with Taggiasca olives and cherry tomatoes

€ 12,00

✓ Zuppa del giorno



Suppe des Tages

Soup of the day

€ 9,00

1 SECONDI PIATTI - HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

Pescato del giorno (+)

Fang des Tages
Catch of the day
€ 18,00

Trota alla brace (+)

Forelle vom Grill
Grilled Trout
€ 16,00

Branzino di mare alla brace (+)

Seebarsch vom Grill
Grilled sea bass
€ 18,00

Pollo alla brace (1/2 pollo)

Hühnchen vom Grill (1/2 Hühnchen)
Grilled chicken (1/2 chicken)
€ 15,00

Nodino di vitello alla brace (ca. 320 gr.)

Kalbskotolett vom Grill
Grilled veal steak
€ 22,00

Costine di maiale alla brace

Schweinerippchen vom Grill
Grilled pork ribs
€ 17,00

Quancialino di vitello glassato cotto a bassa temperatura (9)

Kalbsbäckchen bei niedriger Temperatur gegart mit Soße
Soft veal meat cooked at low temperature with sauce
€ 22,00

Cotoletta di vitello con l'osso alla milanese (1-3-6-7-10-11)

Kalbsschnitzel mit Knochen
veal cutlet with bone in bread crumbs
€ 22,00

i nostri secondi piatti sono accompagnati con controno del giorno
die Hauptgerichte werden mit einer Beilage des Tages begleitet
the main courses are accompanied with a side dish of the day

SECONDI PIATTI - HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

Entrecote di manzo irlandese alla brace (gr. 250 circa)

Irish Entrocote vom Grill (ohne Knochen)

Grilled Irish Entrecote (without bone)

€ 24,00

Bistecchine di cervo alla brace

Dunne Hirsch Fleisch vom Grill

Grilled deer steak

€ 24,00

Filetto di manzo alla brace (gr. 200 circa)

Rinderfilet vom Grill

Grilled Fillet Steak

€ 26,00

Costata di manzo alla brace (gr. 450/500 circa)

Rinderkotolet (mit Knochen) vom Grill

Grilled Entrecote (with bone)

€ 24,00

Grigliata mista di carne (minimo per due persone)

Bistecca di manzo, costine di maiale, pollo, salamina

Fleisch Grillteller (Minimum zwei Personen)

Dunne Rindfleisch, Schweinerippchen, Hühnchen, Salamis

Mixed meat grill (minimal two persons)

Beef steak, pork ribs, chicken, Salamis

€ 17,00 (a persona/Person/person)

DA CONDIVIDERE / ZUM TEILEN / TO SHARE

Florentina di Scottona Irlandese

(1 kg. ca.) - € 60,00

Frollatura 25 gg. Carne dal sapore vigoroso tipica del pascolo irlandese, colore rosso.

Grasso dal profumo intenso

Aged 25 days meat with a vigorous flavor typical of Irish pasture, red color. Fat with an intense aroma

25 Tage gereift Fleisch mit kräftigem Geschmack, typisch für irische Weiden, rote Farbe. Fett mit intensivem Aroma

Florentina Black Angus Irlandese

(1,2 kg. ca.) - € 70,00

Frollatura 30 gg. Carne dal sapore più intenso, avvolgente al palato.

Colore rosso sfumato, per gli amanti di una carne sapida.

30 Tage gereift Fleisch mit intensiverem Geschmack, der den Gaumen umhüllt. Schattierte rote Farbe, für Liebhaber von leckerem Fleisch.

Aged 30 days meat with a more intense flavor, enveloping on the palate. Shaded red color, for lovers of savory meat.

Specialità típica della casa

Typische Spezialität vom Haus

Typical home specialties

SPIEDO CON POLENTA (7)

€ 17,00

ALLA DOMENICA A PRANZO - SU PRENOTAZIONE

Pollo, Costine di maiale, lombo di maiale, coniglio, patate, salvia, burro e sale.

Cotto alle brace per ca. 4 ore

Accompagnato con polenta (farina di mais nostrana)

AM SONNTAG - MITTAGESSEN - BEI VORANMELDUNG

Hähnchen, Schweinerippenstückchen, Schweinelende, Kaninchen, Kartoffeln, Salbei, Butter und Salz. Gekocht auf offener Feuer für ca. 4 Stunden.

Begleitet mit polenta (Maismehl Bauern)

ON SUNDAY - LUNCH - ON RESERVATION

Chicken, pork ribs, pork loin, rabbit, potatoes, sage, butter and salt

Roasted above an open fire for about 4 hours

Accompanied with polenta (cornmeal farmer's)

CONTORNI EXTRA - EXTRA BEILAGEN - EXTRA SIDE DISHES

Capponi di biete con olio biologico di Tignale (1-3-6-7-10-11)

Rüben Timbale mit Bio-Öl von Tignale

Timbale of beets with organic oil of Tignale

€ 6,00

Involtini di verza con olio biologico di Tignale (1-3-6-7-10-11)

Kohl Roulade mit Bio-Öl von Tignale

Cabbage roulade with organic oil of Tignale

€ 6,00

Formaggella di Tremosine ai ferri (7)

Typische Local Käse vom Grill

Typical local grilled cheese

€ 6,00

Patate al forno con rosmarino

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin

Baked potatoes with rosemary

€ 4,50

Patate fritte (5)

Pommes frites

French fries

€ 4,50

Insalata mista (insalata, carote, pomodori)

Gemischtes Salat (Salat, Karotten, Tomaten)

Mixed salad (salad, carrots, tomatoes)

€ 4,50

BEVANDE - GETRÄNKE - BEVERAGES

Acqua minerale (naturale o frizzante) San Pellegrino	75 cl.	3,00 €
Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure Wasser)		
Mineralwater (still or sparkling water)		
Vini bianchi - Weißwein - White wine		
Bollicina "Ferrari Maximum Blanc de Blancs"		8,00 €
Bollicina "Garda Brut Octavus" Az. Agr. Averoldi		4,00 €
Lugana		4,00 €
Vini rosati - Rosèwein - Rosè wine		
Chiaretto		4,00 €
Vini rossi - Rotwein - Red wine		
Bardolino classico		4,00 €
Groppello		4,00 €
Valpolicella superiore		5,00 €
Ripasso Valpolicella Superiore		6,00 €
Birra analcolica	33 cl.	4,00 €
Alkoholfreies Bier - Non alcoholic beer		
Birra alla spina italiana "Peroni"		
Italienisch Bier vom Fass "Peroni" - Italian Draft beer "Peroni"	40 cl.	5,00 €
Birra artigianale "La bionda" gluten free - Birrifico Manerba	33 cl.	5,00 €
Hanwerker bier blond Gluten Frei - Craftbeer blonde gluten free		
Birra artigianale rossa "Cucunera" - Birrifico Manerba	33 cl.	5,00 €
Hanwerker rotes bier - Craftbeer red		
Weizenbier	50 cl.	6,00 €
Bibite: coca cola, cola zero, the, lemonsoda, sprite		3,50 €
acqua tonica, cedrata, sambuco BIO (BIO Holunder- elderberry BIO)		
Succo di mela Gourmet Kohl - Rouge (acidità- Säure - acidity)	20 cl.	3,50 €
Roter Apfelsaft - red apple juice		
Succo di mela Gourmet Kohl - Jonagold (dolce, süßer, sweet)	20 cl.	3,50 €
Süßapfelsaft - sweet apple juice		
Succo di mela & mirtillo selvatico Kohl	20 cl.	3,50 €
Apfelsaft & wilde Heidelbeere - Apple juice & wild blueberry		

DESSERT fatti in casa

Hausgemachte - Homemade

Gelato cremoso - € 7,00 (1-3-5-7-8)

cremigés hausgemachtes Eis
Creamy homemade ice cream

Sorbetto al cucchiaio (senza latticini) - € 7,00

Sorbet in Löffel (keine Milchprodukte)
Sorbet in spoon (no dairy)

Tiramisù - € 7,00 (1-3-6-7-10)

Crème Brûlée sfogliatina con mele - € 7,00 (1-3-7-10)

Blattterteiggebäck mit Apfel und Crème Brûlée
Tart with apple and Crème Brûlée

Tortino al cuore morbido di cioccolato e frutti di bosco caldi - € 7,00 (1-3-5-6-7-8-10)

Schokoladenkuchen mit warme Waldbeeren
Chocolate cake with warm berries

Biscottini con bicchiere di moscato passito - € 7,00 (1-3-5-6-7-8-12)

Kekse mit einem Glas typischen süßen Wein
Biscuits with a glass of typical sweet wine

Ananas fresco - € 4,50

frische Ananas
fresh pineapple

In abbinamento a tutti i dolci è possibile degustare un bicchiere

In Kombination mit allen Desert können Sie ein Glas trinken

In combination with all the desserts you can taste a glass



Passito (vino bianco dolce, süßerwein, sweet white wine) - € 5,00

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI

Se soffri di allergie od intolleranze alimentari segnalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante.

Elenco degli ingredienti considerati allergeni. Regolamento (UE) n. 1169/2011:

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8) FRUTTA A GUSCIO
- 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Al Terrazzo Resort srl
Via Piletta, 5 - 25080 Tignale (BS)
Cod. Fisc. e P. I.V.A. 03085240988

La Direzione

CUSTOMER INFORMATION CONCERNING THE PRESENCE IN FOODS OF INGREDIENTS CONSIDERED ALLERGENS

If you suffer from allergies or intolerances please inform our staff.

They will put you in a position to avoid the kinds of products our plates contain to which you are allergic or intolerant.

List of ingredients considered allergens. Regulation (EU) No. 1169/2011:

- 1) CEREALS CONTAINING GLUTENS (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
- 2) SHELLFISH AND PRODUCTS BASED ON SEAFOOD
- 3) EGGS AND PRODUCTS CONTAINING EGGS
- 4) FISH AND PRODUCTS CONTAINING FISH
- 5) PEANUTS AND PRODUCTS BASED ON PEANUTS
- 6) SOY AND SOY-BASED PRODUCTS
- 7) MILK AND MILK BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)
- 8) VARIOUS NUTS (almonds, walnuts, hazelnuts etc)
- 9) CELERY AND PRODUCTS BASED ON CELERY
- 10) MUSTARD AND PRODUCTS BASED ON MUSTARD
- 11) SESAME SEEDS AND PRODUCTS BASED ON SESAM
- 12) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
- 13) LUPINI AND PRODUCTS BASED ON LUPINI
- 14) CLAMS AND PRODUCTS BASED ON CLAMS

Al Terrazzo Resort srl
Via Piletta, 5 - 25080 Tignale (BS)
Cod. Fisc. e P. I.V.A. 03085240988

The direction

KUNDEN INFORMATION ÜBER ZUTATEN IN NAHRUNGSMITTEL DIE ALS ALLERGENE BEKANNT SIND

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter, damit Sie in die Lage versetzt werden die Allergen Lebensmittel für welchen Sie allergisch oder intolerant sind vermeiden zu können.

Liste der Zutaten als Allergene. Verordnung (EU) Nr 1169/2011:

- 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- 2) Muscheln, Produkte basierend Meeresfrüchten
- 3) Eier und Produkte die Eier enthalten
- 4) Fisch und Fischprodukten
- 5) Erdnüsse und Erdnussprodukte
- 6) Soja und auf Soja basierende Produkte
- 7) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 8) Verschiedene Nüsse (Mandeln, Walnüsse und Haselnüsse etc.)
- 9) Sellerie und Produkte basierend auf Sellerie
- 10) Senf und Senfprodukte
- 11) Sesam und Produkte mit Sesam
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite
- 13) Lupinen und Produkte mit Lupinen
- 14) Venusmuscheln und Produkte basierend auf Venusmuscheln

Al Terrazzo Resort srl
Via Piletta, 5 - 25080 Tignale (BS)
Cod. Fisc. e P. I.V.A. 03085240988

Die Direktion