



AL TERRAZZO APARTMENTS & RESTAURANT

Benvenuti, Willkommen, Welcome
Famiglia Negri

"Semplicità, genuinità e tradizione"

"Einfachheit, Authentizität und Tradition"

"Simplicity, authenticity and tradition"



Rete: Terrazzo Internet

Password: stefano2017



@alterrazzotignale



Ristorante Al Terrazzo



@ruculitignale



0039 0365 760230



ruculi.com

..il nostro benvenuto
con focacce, cracker, pane e
olio biologico di nostra produzione



..unser Willkommen
mit Brötchen, Crackern, Brot und
Bioöl unserer Produktion



..our welcome
with buns, crackers, bread and
organic oil of our production

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

APERITIVI - APERITIFS

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 - **New**

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

€ 7,50

Gin Tonic

Luz - Gin Mare - Hendrick's - Ballor - Grumial - Monkey 47 - Malfi Pompelmo, Limone

€ 10,00

Vermouth

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

Virgin Bellini Cipriani - **New**

Analcolico a base di purea di pesca bianca

Ohne alcol weißer Pfirsich aperitif - No alcoholic white peach drink

€ 4,50

Aperol Spritz Analcolico

Alkoholfrei - no alcoholic

€ 4,50

ANTIPASTI - VORSPEISEN - APPETIZERS

Antipasto misto della casa

Affettati misti, formaggella di Tremosine, capponi di biette, polenta abbrustolita, verdure in agrodolce
Gemischter Aufschnitt, Tremosine-Käse, Rüben Timbale, geröstete Polenta, bittersüß Gemüse
Mixed cold cuts, Tremosine cheese, timbale of beets, toasted polenta, bitter-sweet vegetables
€ 14,00

Antipasto vegetariano della casa

Capponi di biette, involtino di verza, tortino di zucchine, verdure grigliate, formaggella ai ferri
Rüben Timbale, Kohl Roulade, Zucchini-kuchen, Käse und Gemüse vom Grill
Timbale of beets, cabbage roulade, zucchini pie, grilled cheese and vegetables
€ 14,00

Selezione di formaggi locali di Malga con confetture

Typische Käseauswahl mit Marmelade
Selection of local cheeses with jams
€ 14,00

Carpaccio di manzo marinato con verdure croccanti in agrodolce

Hausgemachte marinierte Rindfleischscheiben mit knackigem bittersüß Gemüse
Homemade marinated beef slices with crunchy bitter-sweet vegetables
€ 14,00

Burrata pugliese con crudo di Parma Gran Tanara, acciughe e pane Carasau

Typischer apulischer Mozzarella mit speziellem Rohschinken, Sardellen und Brotteig
Typical Apulian mozzarella with special raw ham, anchovies and bread dough
€ 14,00

PRIMI PIATTI - ERSTE GERICHTE - FIRST PLATES

Tris della casa

(Maccheroncini al Terrazzo, Fagottini, Strangolapreti)

Drei verschiedene Hausgemachte Nudelgerichte (Maccheroncini , Fagottini, Strangolapreti)

Three different home made pasta (Maccheroncini , Fagottini, Strangolapreti)

€ 13,00

Maccheroncini "Al Terrazzo"

Trafilati al bronzo con salsa al pomodoro, porcini e peperoncino

Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce , Steinpilzen und Chili

Homemade pasta with tomato sauce, porcini mushrooms and chilli

€ 11,00

Fagottini della casa

Mezzaluna di gnocco di patate con ripieno di ricotta e spinaci, burro fuso e goccia di pomodoro

Teigtaschen mit Ricotta und Spinat, mit zerlassener Butter und einem Tropfen Tomaten

Gnocchi filled with ricotta and spinach, with melted butter and a drop of tomato

€ 11,00

Strangolapreti di spinaci e patate al burro versato

Spinat und Kartoffelknödel mit zerlassener butter

Spinach and potato dumplings with melted butter

€ 11,00

Agnolotti fatti in casa con ripieno di Bagòss con burro versato e salvia dell' orto

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

€ 11,00

Spaghetti trafilati al bronzo alla carbonara con guanciale stagionato

Hausgemachte spaghetti mit Eier, gemachter Speck und schwarzem Pfeffer

Homemade spaghetti with egg , cured bacon and black pepper

€ 11,00

Spaghetti trafilati al bronzo con pomodoro ciliegino e stracciatella

Hausgemachte spaghetti mit Kirschtomate und Frisch Mozzarella

Homemade spaghetti with cherry tomato and fresh mozzarella

€ 11,00

Zuppa del giorno

Suppe des Tages

Soup of the day

€ 9,00

SECONDI PIATTI - HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

Coregone di lago alla brace (in stagione)

Felchen vom Grill (in der Saison)

Grilled fish from the Garda lake (in season)

€ 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

Quancialino di vitello glassato cotto a bassa temperatura

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

Kalbschnitzel 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 Entrecote 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

Fiorentina di manzo alla brace (1 Kg circa)

Grilled T-bon Steak

€ 60,00

Costine di maiale alla brace

Schweinerippchen vom Grill

Grilled pork ribs

€ 17,00

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, Salamís

Mixed meat grill (minimal two persons)

Beef steak, pork ribs, chicken, Salamís

€ 17,00 (a persona/Person/person)

Specialità típica della casa

Typische Spezialität vom Haus

Typical home specialties

SPIEDO CON POLENTA

€ 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 offenen 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

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

Kohl Roulade mit Bio-Öl von Tignale

Cabbage roulade with organic oil of Tignale

€ 6,00

Formaggella di Tremosine ai ferri

Typische Local Käse vom Grill

Typical local grilled cheese

€ 5,00

Patate al forno con rosmarino

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin

Baked potatoes with rosemary

€ 4,50

Patate fritte

Pommes frites

French fries

€ 4,50

Verdura mista (insalata, carote, pomodori)

Gemischtes Gemüse (Salat, Karotten, Tomaten)

Mixed vegetables (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 "Perla del Garda"		4,00 €
Vini rosati - Rosèwein - Rosè wine		
Chiaretto "Az.Agr.Averoldi"		4,00 €
Vini rossi - Rotwein - Red wine		
Bardolino classico "Cecilia Beretta"		4,00 €
Groppello "Az.Agr.Averoldi"		4,00 €
Valpolicella classico "Famiglia Pasqua"		4,50 €
Ripasso Valpolicella Superiore "Famiglia Pasqua"		5,50 €
Vini dealcolati - Alkoholfreies Wein - Non alcoholic	New	
Vino bianco Riesling - Weißwein - White wine		5,00 €
Vino rosso Pierre zero - Rotwein - Red wine		4,00 €
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, fanta, the, lemonsoda, sprite		3,50 €
Succhi di frutta (mela, arancia, ananas)	30 cl.	3,00 €
Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Ananas) - Fruit juices (apple, orange, Pineapple)		

DESSERT fatti in casa

Hausgemachte - Homemade

Gelato cremoso - € 6,50

Cremiges hausgemachtes Eis

Creamy homemade ice cream

Sorbetto al cucchiaio (senza latticini) - € 6,50

Sorbet in Löffel (keine Milchprodukte)

Sorbet in spoon (no dairy)

Tiramisù - € 6,50

Sfogliatina con mele e Crème Brûlée - € 6,50

Blattteiggebäck mit Apfel und Crème Brûlée

Tart with apple and Crème Brûlée

Tris di dolci a sorpresa - € 7,00

Tris von hausgemachten Desserts, überraschend

Tris of homemade desserts, surprisingly

Biscottini con bicchiere di moscato passito - € 6,50

Kekse mit einem Glas typischen süßen Wein

Biscuits with a glass of typical sweet wine

Tortino al cioccolato con pere caramellate - € 6,50

Schokoladenkuchen mit karamellisierten Birnen

Chocolate cake with caramelized pears

Ananas fresco - € 4,50

frische Ananas

fresh pineapple