

La Terrazza

Benvenuti a La Terrazza! Siamo felici di accogliervi e guidarvi in un viaggio tra le acque del Garda. Il nostro pescato proviene direttamente dai pescatori del territorio, sostenendo oltre trentasei famiglie che vivono quotidianamente il lago.

La vostra soddisfazione è la nostra priorità. Ci auguriamo che ogni momento vissuto qui sia unico e che torniate presto a trovarci.

Welcome to La Terrazza! We are delighted to welcome you and accompany you on a journey through the waters of Lake Garda. Our fish is sourced directly from local fishermen, supporting more than thirty-six families who rely on the lake in their everyday lives.

Your satisfaction is our priority. We hope your time here has been truly special, and we look forward to welcoming you back soon.

Coperto 3 euro

Servizio olio 5 euro

Degustazione di Lago

Polpettina di pesce di lago, piatto tipico de La Terrazza, insalatina di stagione e
bagnetto verde

Lake fish croquette, a signature dish from La Terrazza, served with
seasonal salad and green herb sauce

Tartare di trota, gazpacho di fragole, sesamo e finocchio

Trout tartare with strawberry gazpacho, sesame and fennel

Orzotto in crema di zucchini, squacquerone, polvere di olive, filetti di
persico al burro e limone

Creamy barley risotto with zucchini purée, squacquerone cheese, olive powder, and butter-
lemon lake perch fillets

Mantecato di luccio del Garda su crostone di polenta bianca alle olive
e indivia

Creamed Garda pike on a white polenta with olives and endive

Pre-Dessert

Mousse al pistacchio, crumble di nocciola e Fragole con olio e basilico

Pistachio mousse, hazelnut crumble, and strawberries with olive oil and basil

60 euro

Eventuali modifiche ai piatti potrebbero comportare un supplemento

Any changes to the dishes may incur an additional charge

Acqua

Selezione di crudo di lago, secondo la stagionalità di pesca

Selection of lake fish crudo, based on seasonal
catch

18

Polpettina di pesce di lago, piatto tipico de la Terrazza, insalatina di
stagione e bagnetto verde

Lake fish croquette, a signature dish from La Terrazza, served with
seasonal salad and green herb sauce

16

Carpaccio di Salmerino, anguria, melone, mandorle tostate e crème franche

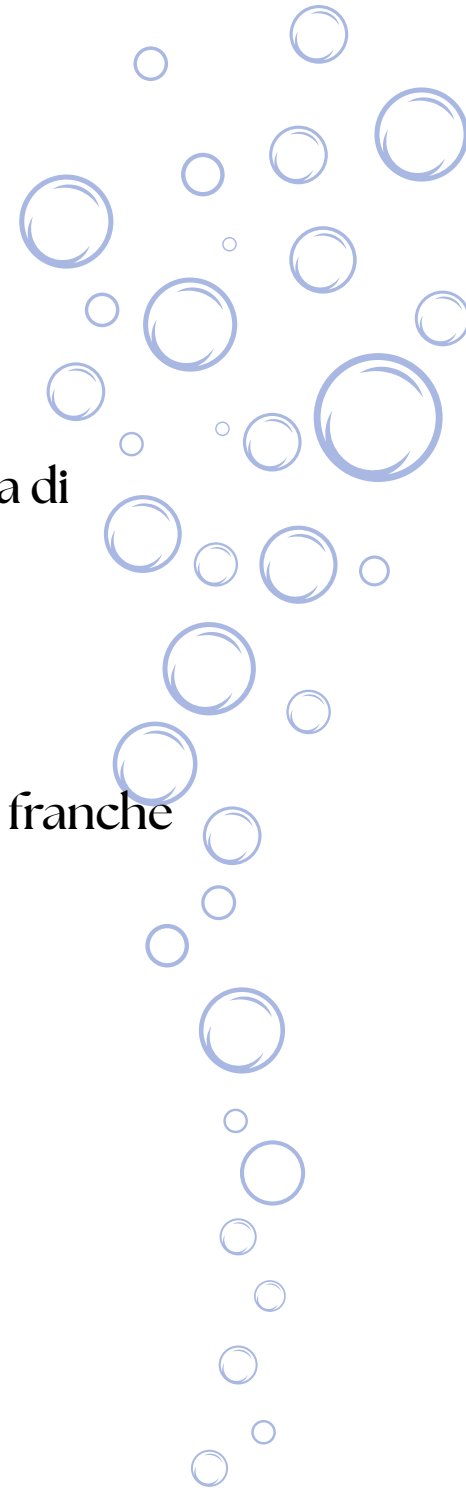
Char carpaccio with watermelon and melon, toasted almonds, and
crème fraîche

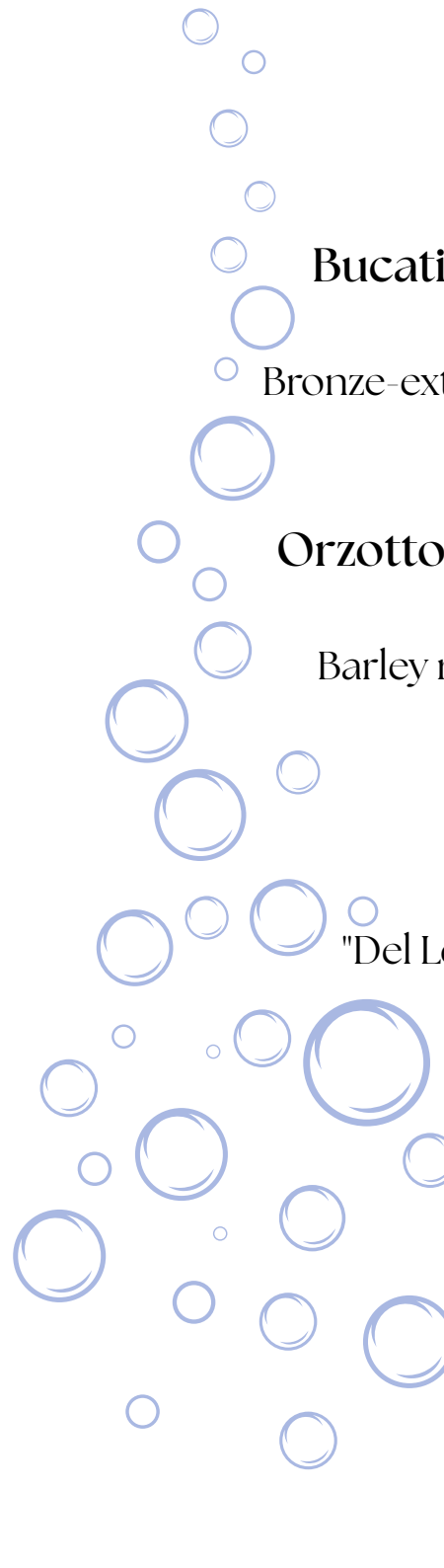
16

Tartare di trota, gazpacho di fragole, sesamo e finocchio

Trout tartare with strawberry gazpacho, sesame, and fennel

18





Acqua

Bucatino trafilato al bronzo cacio e pepe di sichuan, tartar di trota marinata
al lime

Bronze-extruded bucatini with Sichuan pepper cacio e pepe, and lime-marinated trout tartare

18

Orzotto in crema di zucchini, squacquerone, polvere di olive, filetti di persico al
burro e limone

Barley risotto with zucchini cream, squacquerone cheese, olive powder and lake perch with
lemon and butter

16

Spaghetti "Del Leone" al gambero, zenzero e limone

"Del Leone" signature spaghetti, served with prawn, fresh ginger, and a hint of lemon zest

20

Paccheri alla genovese di pesce del Garda e bottarga di lago

Paccheri with lake fish "genovese" sauce, a slow-cooked onion and fish ragù,
topped with grated lake bottarga

18

Acqua

Mantecato di luccio del Garda su crostone di polenta bianca alle olive e
indivia

Creamed Garda pike on a white polenta with olives and endive

23

Sarde del Garda croccanti, guacamole, salsa all'aglio dolce, nido di peperoni

Crispy Garda lake sardines, served with guacamole, sweet garlic cream, and a nest
of marinated bell peppers

23

Darna di salmerino, maionese al rafano affumicata, zucchine marinate in
aceto balsamico e i suoi fiori in tempura

Char darne, smoked horseradish mayonnaise, balsamic-marinated zucchinis, and
its blossoms in tempura

25

Trota al forno su manto di erbe aromatico e polenta morbida di Storo

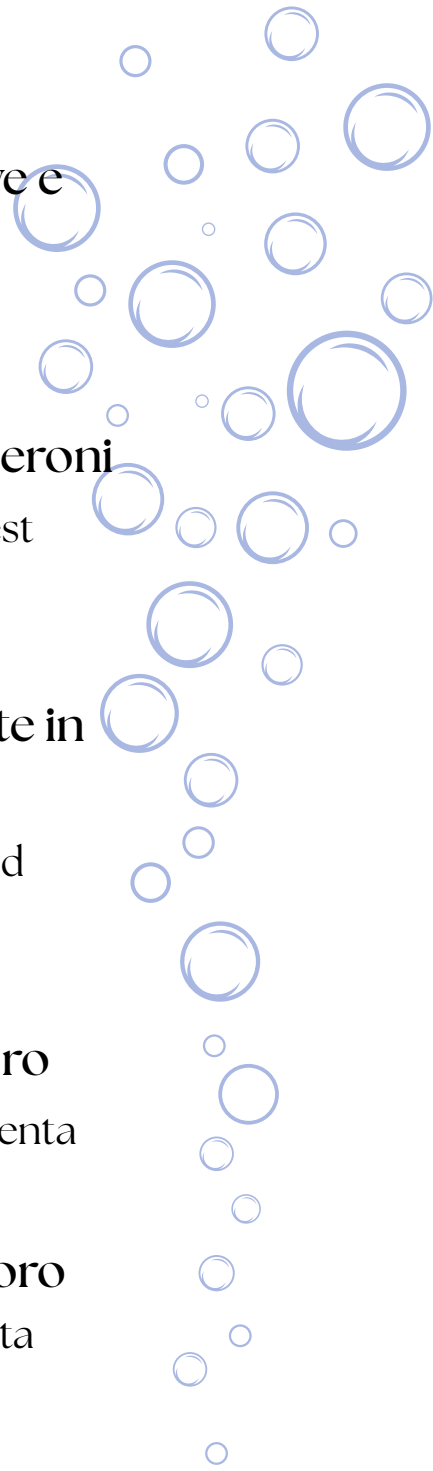
Oven-baked trout, nestled on a bed of fresh herbs, served with soft Storo corn polenta

25

Lavarello gratinato alla torbolana, servita con polenta morbida di Storo

Lake whitefish au gratin in the Torbolana style, paired with soft Storo corn polenta

25



Terra



Carpaccio di manzo, frutta estiva, riduzione al porto, scaglie di Pratomagno e nocciole

Beef carpaccio, served with seasonal summer fruit, a Port wine glaze, Pratomagno cheese flakes, and toasted hazelnuts

20

Scaloppina di foie gras, pan brioche e marmellata di cipolla

Foie gras escalope, pan brioche and sweet onion marmalade

16

Gnocchi di patate al ragù di coniglio, finferli e Vezzena

Potato gnocchi with rabbit ragù, chanterelle mushrooms, and Vezzena cheese

16

Tagliata di manzo, purè di patate, friggitelli e demiglace senape e miele

Seared beef tagliata, served with creamy potato purée, sautéed friggitelli peppers, and a mustard-honey demi-glaze

28



Orto

Crocchette di patate e funghi, insalata di cavolo rapa, barbabietola,
salsa tzatziki

Potato and mushrooms croquettes, kohlrabi and beetroot salad, tzatziki sauce

15

Orzotto in crema di zucchini, squacquerone, polvere di olive

Barley risotto with zucchini cream, squacquerone cheese, and olive powder

16

Tagliolino al tartufo nero

Tagliolini with black truffle

20

Bucatino trafilato al bronzo cacio e pepe

Bucatini with cacio e pepe sauce

16

Parmigiana tricolore con pesto al datterino, basilico, e sifonata di bufala

Tricolor parmigiana with datterino tomato pesto, basil, and buffalo mozzarella foam

18

Contorní

Insalata mista

Mixed salad

Verdure cotte al forno

Oven-roasted vegetables

Patate al forno

Roasted potatoes



I dessert di nostra produzione

Tris di gelati di nostra produzione

Selection of three artisanal gelato flavours, crafted in-house

8

"Tiramisù della casa" con caffè biologico

Our signature tiramisù, prepared with organic coffee

9

Tartaten di mele, caramello salato e gelato alla vaniglia

Apple tarte tatin, served with salted caramel and artisan vanilla gelato

10

Crema bruciata al polline, crumble al cacao e gelato alla fava tonka

Crème brûlée with bee pollen, cocoa crumble, and tonka bean gelato

10

Mousse al pistacchio, crumble di nocciola e fragole con olio e basilico

Pistachio mousse, hazelnut crumble, and strawberries with olive oil and basil

10

