



# 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](http://www.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

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

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

€ 14,00

### Antipasto vegetariano della casa

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

Typische Käseauswahl mit Marmelade  
Selection of local cheeses with jams

€ 14,00

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

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

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

€ 14,00

### Carpaccio di trota marinata su letto di misticanza con profumo di agrumi

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

## Il pacchero del Terrazzo

Trafilati al bronzo con salsa al pomodoro, pestom (salame nostrano tignalese) e prezzemolo  
In Bronze gezogen mit Tomatensauce, Pestom (lokale Salami aus Tignale) und Petersilie  
Bronze-drawn with tomato sauce, pestom (local salami from Tignale) and parsley  
€ 12,00

## Strangolapreti di spinaci e patate al burro versato e salvia dell'orto

Spinat und Kartoffelknödel 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 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  
€ 12,00

## 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  
€ 12,00

## Gnocchetti con acciughe del Cantabrico, stracciatella e crumble di pane

Gnocchi mit kantabrischen Sardellen, Stracciatella und Brotkrümel  
Gnocchi with Cantabrian anchovies, stracciatella and bread crumble  
12,00 €

## Zuppa del giorno

Suppe des Tages  
Soup of the day  
€ 9,00

## 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)

Hähnchen vom Grill (1/2 Hähnchen)

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

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

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 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

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

Fiorentina 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 daysMeat with a vigorous flavor typical of Irish pasture, red color. Fat with an intense aroma

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

Fiorentina 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 gereiftFleisch mit intensiverem Geschmack, der den Gaumen umhüllt. Schattierte rote Farbe, für Liebhaber von leckerem Fleisch.

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



## 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

Insalata mista (insalata, carote, pomodori)  
Gemischtes Salat (Salat, Karotten, Tomaten)  
Mixed salad (salad, carrots, tomatoes)  
€ 4,50

## 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

Hühnchen, 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 )

# 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 €
Handwerker bier blond Gluten Frei - Craftbeer blonde gluten free		
Birra artigianale rossa "Cucunera" - Birrifico Manerba	33 cl.	5,00 €
Handwerker 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 - € 6,50

Cremiges hausgemachtes Eis

Creamy homemade ice cream

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

Sorbet in Löffel (keine Milchprodukte)

Sorbet in spoon (no dairy)

Tiramisù - € 6,50

Crème Brûlée sfogliatina con mele - € 6,50

Blattteiggebäck mit Apfel und Crème Brûlée

Tart with apple and Crème Brûlée

Tortino al cuore morbido di cioccolato con pere caramellate - € 6,50

Schokoladenkuchen mit karamellisierten Birnen

Chocolate cake with caramelized pears

Ananas fresco - €4,50

frische Ananas

fresh pineapple

Biscottini con bicchiere di moscato passito - € 6,50

Kekse mit einem Glas typischen süßen Wein

Biscuits with a glass of typical sweet wine

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

Alcolico - with Alcol: (vino bianco dolce, süßer Weißwein, sweet white wine) Passito

€ 4,00

Analcolico - without Alcol: Succo di mela speziato Calidum, Gewürzapfelsaft, Spiced Apple Juice

€ 3,50