



RISTORANTE

“La Terrazza”

Our Wedding Proposals





RISTORANTE

“La Terrazza”

Menù 1

Canapés assortiti, Verdurine pastellate fritte
Assorted Canapés and Fried Buttered Vegetables

Insalata composta di Pesce e Crostacei con piccola Misticanza
Fresh Salad with fish and Crustaceans of the day

Cocktail di Gamberoni con insalata d'Agrumi
o perle di Melone e Pesche e dressing di basilico

King Prawns on Salad of Citrus Fruit or Melon and Peaches, with fresh basil

Ravioli di Branzino con Bisque d'Astice
Ravioli filled Sea bass on Lobster sauce

Mezzemaniche ai Frutti di Mare
Mezzemaniche pasta with Sea food sauce

Il turbante di spigola con gamberoni su crema di asparagi
The “turban” of Sea Bass with Prawns served with Asparagus Cream

Verdurine di stagione a vapore
Steamed seasonal Vegetables

Il Sorbetto al Limone
Lemon Sorbet

Gelato allo Yogurt con macedonia di fragole
Yogurt Ice Cream and fresh Strawberry salad

Torta Nuziale
Wedding Cake



RISTORANTE

“La Terrazza”

Menù 2

Canapés assortiti, Verdurine pastellate fritte
Assorted Canapés and Fried Buttered Vegetables

*Gamberoni Nostrani su insalatina di Asparagi olio delicato del Garda
e Gocce di Limone*

Local Prawns with the Asparagus Salad, Delicate Oil of Garda and Lemon drops

Il Polpo su timballo di patate all'olio Evo con crostino e pomodorino Confit

Octopus on the Potatoes Timbale with Oil Evo, with Crostino Grilled bread and Tomato Confit

Ravioli di Branzino con Bisque d'Astice

Ravioli Pasta with Sea Bass and with Lobster cream

Il Risotto Frutti di Mare

Royal Sea Food Risotto

Ombrina su crema di finocchio

Crocker fish with the fennel crème

Le Fragole al Grand Marnier

Strawberry with Gran Marnier

Torta Nuziale

Wedding Cake



RISTORANTE

“La Terrazza”

Menù 3

Canapés assortiti, Stuzzichini caldi al forno, Verdurine pastellate fritte
Assorted Canapés, Hot snacks and Fried Buttered Vegetables

Il Tartar di Tonno con emulsione leggera di Erba cipollina e Senape, spinacette al Lime
Tuna fish Tartar scented with Chives and Mustard, Spinach balls with some drops of Lime

Cape Sante gratinate alla Veneziana
Scallops Gratinee Venetian style

Moscardini di Caorle in guazzetto delicato, con Polentina bianca morbida
Boiled Curled Octopus from Caorle with White Corn Mush

I paccheri con ragù d'Astice
Paccheri Pasta with Lobster ragù

Il Risotto del “Bragosso”,
(con Canestrelli, Gamberi di Caorle e punte d'Asparagi)
Risotto “Bragosso”
Pilgrim Scallops, Shrimps from Caorle and Asparagus

Il bianco di Branzino al forno con rosette di Patate, Pomodoro Pendolino e Olivette
Taggiasche

Insalatine dell'Estuario
Baked Seabass with Potatoes, Tomatoes, Black Olives
Fresh Salad

Carpaccio d'Ananas e Bagna al Rhum
Pine Apple Carpaccio on Rum Sauce

Torta Nuziale
Wedding Cake



RISTORANTE

“La Terrazza”

Menù 4

Canapés assortiti, Stuzzichini caldi al forno, Verdurine pastellate fritte
Assorted Canapés, Hot snacks and Fried Buttered Vegetables

L'Antipasto della Festa

(Code di Scampi e Cape Sante rosolate con Verdurine croccanti)

“Holiday” Appetizer

Browned Shrimp Tails and Scallops with Crunchy Vegetables

I Medaglioni d'Astice tiepido alla “Catalana”

Tiepid Lobster Medallion on “Catalana” style

L'Insalatina di Polipo Reale, Patate e Fagiolini

Fresh Salad with Octopus, Potatoes and Green Beans

Le Linguine del “Doge”

(Vongole Veraci, Zucchine, quadratini di Pomodoro e Maggiorana)

Linguine Pasta of “Doge”

(Carpet Shells, Zucchini, Tomatoes and Marjoram)

Il Risotto della “Terrazza”

Risotto “La Terrazza” (con Gamberi e Basilo)

Coda di Rospo con le patate mascotte

Angler Fish served with potatoes

Il Sorbetto alla Mela verde e Calvados

The green Apple sorbet and Calvados

Torta Nuziale

Wedding Cake



RISTORANTE

“La Terrazza”

5

Canapés assortiti, Stuzzichini caldi al forno, Verdurine pastellate fritte
Assorted Canapès, fried battered Vegetables

Il roule di Bresaola della Valtellina con spuma di caprino e dressing di peperoni
Valtellina Dried Beef roll with the caprino goat cheese cream served with pepperoni

Il Carpaccio di Manzo Casanova con Scaglie di Parmigiano e Rucola
Carpaccio “Casanova” with Parmesan cheese and Rocket Salad

Tagliolini alla Torcellana con Verdure dell’Estuario
Tagliolini alla Torcellana style with Vegetables from our Estuary

Il risotto con i pistilli di zafferano julienne di zucchine e crescenza
Risotto with saffron served with squash and crescenza cheese

Il Filetto di Manzo al Barolo
Beef Fillet with Barolo wine

Spuma di patate
Potatoes creme

Il Sorbetto al Limone
Lemon Sherbet

Le Fragole al Grand Marnier
Strawberry with Gran Marnier

Torta Nuziale
Wedding Cake