

David Loyd

— CLUBS —

HEALTH • RACQUETS • FITNESS



TERRAZZA
—•MALASPINA•—

Per cominciare

To start with...

Il tagliere di salumi tradizionali con gnocco fritto (piccolo, medio, grande) Selection of traditionally cured meats with fried dough (small, medium, large)	8,12,20 €
Il ventaglio di prosciutto crudo di Langhirano con la mozzarella di bufala artigianale Prosciutto crudo di Langhirano with mozzarella di bufala	12 €
L'insalata di piovra* alla catalana con rucola e verdure primizie Catalan style octopus salad with rocket	12 €
La caprese di mozzarella di bufala D.O.P. e basilico Caprese salad, mozzarella di bufala and basil	10 €
Il flan di asparagi freschi glassato con salsa al taleggio Asparagus flan dressed with salsa al taleggio	9 €
La selezione di formaggi con gherigli di noci e miele di acacia Selection of cheeses served with walnuts and acacia honey	10 €

* Prodotto congelato all'origine

Pane e coperto 2 €

I Primi Piatti

I quadroni* rossi radicchio e gorgonzola con crema di noci 11 €

Ravioli filled with radicchio and gorgonzola, dressed in a creamy walnut sauce

Le orecchiette pugliesi alla salentina con pomodoro, cacioricotta e basilico 10 €

Apulian orecchiette alla salentina with tomato, cacioricotta and basil

I rigatoni alla gricia con guanciale croccante, pecorino romano e pepe 11 €

Rigatoni alla gricia with pancetta, pecorino romano and black pepper

Lo spaghettono alle vongole veraci con pomodorini cherry 11 €

Spaghetti alle vongole with cherry tomatoes

Il risotto alle mazzancolle* tropicali con zucchine e zafferano 12 €

Tropical shrimp risotto with courgette and saffron

Le Tartare e i Carpacci

La classica tartare di manzo (150g) con i suoi condimenti, rucetta selvaggia e pomodorini ciliegini 16 €

Classic beef tartar with selected condiments, rocket, sage and cherry tomatoes

La tartare di salmone (150g) con avocado, mentuccia e lime 16 €

Salmon tartar with avocado, mint and lime.

Il carpaccio di manzo con cascata di rucola e petali grana 12 €

Beef carpaccio with rocket and shavings of parmesan.

Il carpaccio di manzo con soncino, feta greca, olivette taggiasche e glassa balsamica 13 €

Beef carpaccio with a green leaf salad, feta, taggiasche olives and a balsamic glaze.



I Secondi Piatti

La scamorza affumicata alla griglia con giardinetto di verdure Grilled smoked scamorza cheese with garden vegetables	12 €
Il roast chicken: tenero filetto di petto di pollo (200g) alla griglia con patate arrosto Grilled chicken breast with roast potatoes	14 €
L'hamburger* (300g) americano con lattuga, pomodoro, patatine* fritte a fiammifero e pane al sesamo Classic American hamburger in a sesame bun, with lettuce and tomato, served with fries	14 €
Il cheeseburger* (300g) con bacon croccante, formaggio filante, patatine* fritte a fiammifero e pane al sesamo Classic American hamburger in a sesame bun, with lettuce and tomato, served with fries	14 €
La costata di manzo (350g) alla griglia con patate e friarielli Grilled rib of beef with roast potatoes and friarielli	19 €
La tagliata di controfiletto argentino al rosmarino con patate Roast-beef sirloin steak with a rustic mustard dressing and roast potatoes	16 €
La tagliata di roast-beef con rucola, pomodorini e foglie di grana Roasted sirloin steak with rocket, cherry tomatoes and shavings of parmesan	17 €
La cotoletta alla milanese o orecchia di elefante con patate Cotoletta alla milanese with roasted potatoes	20 €
Filetto di branzino al forno con patate, pomodorini e olive taggiasche Roasted fillet of seabass, with roast potatoes, tomato and taggiasche olives	17 €
I gamberoni* argentini al curry con riso basmati alle erbe fini Argentine king prawn curry with basmati rice	17 €
Il filetto di salmone alle erbe fini e pepe rosa su letto di riso venere Salmon fillet marinated with fresh herbs and red pepper on a bed of black rice	17 €



Le Insalatone (base misticanza)

Mixed salads

TRENTINA (pollo, mele, pinoli, uvetta, glassa balsamica) (chicken, apple, pine nuts, raisins and a balsamic glaze)	10 €
NIZZARDA (tonno, acciughe, uovo sodo, pomodoro, olive, cipolla) (tuna, anchovies, boiled egg, tomato, olives, onion)	10 €
MEDITERRANEA (tonno, mozzarella, pomodoro, mais) (tuna, mozzarella, tomato, sweetcorn)	10 €
GRECA (feta, olive nere, pomodoro, cipolla, origano) (feta, black olives, tomato, onion)	10 €
CAESAR CHICKEN SALAD (pollo, petali di grana, sala dressing, crostini di pane) (chicken, shavings of parmesan, caesar dressing, croutons)	10 €

Le Insalate di Riso Basmati

Basmati Salads

L'insalata di riso basmati con pollo, zucchine grigliate e soia Basmati salad with chicken, grilled courgette, and a soy sauce dressing	10 €
L'insalata di riso basmati con tonno, avocado e pomodorini Basmati salad with tuna, avocado and cherry tomatoes	10 €
L'insalata di riso basmati con ceci, mozzarella, olive nere, pomodorini e origano Basmati salad with chickpeas, mozzarella, black olives, cherry tomatoes and oregano.	10 €

I Contorni e i Frittini

Sides

Patatine fritte Fries	4 €
Olive ascolane*/Mozzarelline panate*/Crocchette di patate* Olives all'ascolana/Mbreaded mozzarella/Potato croquettes	4 €
Patate al forno Oven roasted potatoes	4 €
Verdure alla griglia Grilled vegetables	4 €
Insalata verde/ Insalata mista Green salad/Mixed salad	4 €
Friarielli saltati piccantini Lightly spiced friarielli	5 €

I Menù Bimbi (coperto incluso)

Childrens menu (Cover charge included)

Pasta al pomodoro, bibita e gelato Tomato pasta, soft drink, ice cream	10 €
Pasta al pomodoro, cotoletta e patatine* fritte, bibita e gelato Tomato pasta, cotoletta and fries, soft drink, ice cream	10 €

David Lloyd

CLUBS

HEALTH • RACQUETS • FITNESS

I Dessert e la Frutta

Dessert and fruits

5 €

Fragole/ Ananas

Strawberry/Pineapple

Il Cioccolatissimo cuore morbido

Chocolate fondant

La pannacotta al caramello, ai frutti rossi o al cioccolato

Pannacotta with caramel, red berries, or chocolate

Il tiramisù alla nutella o al pistacchio

Nutella or Pistacchio tiramisù

Il semifreddo al torroncino

Semifreddo al torroncino



TERRAZZA
MALASPINA

Bibite

Drinks

Acqua minerale 50 cl Mineral water 50 cl	1,5 €
Bibite in lattina 33 cl Soft drinks	3 €
Birra chiara alla spina piccola 20 cl Draught beer 20 cl	3,5 €
Birra chiara alla spina media 40 cl Draught beer 40 cl	5 €
Birra in bottiglia 33 cl Bottle beer 33 cl	3 €

Caffetteria e liquori

Coffee and liqueur

Caffè Espresso	1,5 €
Decaffeinato, Cappuccino, Orzo, Ginseng Decaffeinated coffee, Cappuccino, barley coffee, ginseng	2€
Caffè corretto Coffee with liqueur	2 €
Grappe, amari, digestivi Grappa, bitter, digestif	3 €
Distillati giovani e liquori Spirits and liqueurs	4 €
Distillati invecchiati Aged spirits	7 €

La Cantina dei Vini

I Vini Rossi

Red wines

Lagrein, Kettmeier, Alto Adige	21 €
Refosco dal Peduncolo Rosso, Torresella, Veneto	16 €
Valpolicella Superiore, Nanfre, Tenuta S. Antonio, Veneto	20 €
Valpolicella Ripasso, Monti Garbi, Tenuta S. Antonio, Veneto	26 €
Dolcetto d'Alba DOC, Prunotto, Piemonte	24 €
Barbera d'Alba DOC, Prunotto, Piemonte	24 €
Chianti Classico, Villa Vistarenni, Toscana	17 €
Morellino di Scansano, Terenzi, Toscana	20 €
Lacrima di Morro d'Alba, Ciù Ciù, Marche	18 €
Montepulciano d'Abruzzo, Villamedoro, Abruzzo	17 €
Nero d'Avola, Nirà, Sicilia	18 €
Cannonau Primo Scuro, Mesa, Sardegna	16 €
Buio Carignano, Mesa, Sardegna	22 €

I Vini Bianchi

White Wines

Gewurztraminer, Santa Margherita, Trentino	20 €
Soave, Tenuta S. Antonio, Veneto	20 €
Chardonnay, Torresella, Veneto	16 €
Muller Thurgau, Santa Margherita, Veneto	18 €
Passerina DOP, Ciù Ciù, Marche	18 €
Pecorino, Villamedoro, Abruzzo	18 €
Falanghina, Antico Castello, Campania	19 €
Greco di Tufo, Antico Castello, Campania	19 €
Fiano di Avellino, Antico Castello, Campania	19 €
Vermentino Primo Bianco, Mesa, Sardegna	16 €

Le Bollicine

Sparkling wines

Spumante extra dry Degagè, Santa Margherita, Trentino	18 €
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Brut, Santa Margherita, Veneto	22 €
Alma Cuveè Franciacorta DOCG, Bellavista, Lombardia	55 €
Cuveè Prestige Franciacorta, Cà del Bosco, Lombardia	60 €
Spumante Rosè Brut, Torresella, Veneto	18 €