

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## ANTIPASTI BUFET MIT VORSPEISEN

Selezione di formaggi  
*Käseauswahl*

Antipasti di carne e pesce  
*Vorspeisen aus Fleisch und Fisch*

Insalate miste  
*Gemischte Salate*

Verdure di stagione  
*Gemüse der Saison*

**25 €**

## PRIMI PIATTI E ZUPPE TEIGWAREN UND SUPPE

Crema di zucchine menta e quennelle di ricotta affumicata  
*Zucchini-Minze-Creme und geräucherter Ricotta-Quennelle*  
**10 €**

Maccheroncini alla carbonara con guancialetto croccante  
*Maccheroncini Carbonara mit knusprigem Speck*  
**12 €**

Linguine saltate con cozze, zucchine e zafferano  
*Linguine geschwenkt mit Zucchini-Muscheln und Safran*  
**13 €**

Cappellacci ripieni al limone di Sorrento, mascarpone e pomodoro confit  
*Cappellacci gefüllt mit Sorrento Zitrone, Mascarpone und konfierten Tomaten*  
**13 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Tagliata di pollo al rosmarino con patate al timo  
*Rosmarin-Hühnerschnitzel mit Thymian-Kartoffeln*

**16 €**

Straccetti di manzo alla paprika dolce con patate mantecate alla maggiorana  
*Rindfleischstreifen mit süßer Paprika und Majoran-Kartoffeln*

**20 €**

Costolette d'agnello in crosta di pane e spinaci all'olio  
*Lammkoteletts in einer Brotkruste und Spinat in Öl*

**20 €**

Filetti di pesce scorfano alla livornese con purè di patate  
*Rotbarschfilets nach Livorno-Art mit Kartoffelpüree*

**22 €**

## D E S S E R T

Tiramisù della casa  
*Tiramisù*

**6 €**

Coppa succosa di fragole  
*Erdbeerbecher*

**6 €**

Panna cotta ai frutti di bosco  
*Sahenepudding mit Waldbeeren*

**7 €**

Soufflé al cuore morbido di cioccolato  
*Zartes Schokoladen-Soufflé*

**7 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## BUFFET OF APPETIZERS

Selection of cheeses

Meat and fish starters

Mixed salads

Seasonal vegetables

**25 €**

## FIRST COURSE AND SOUP

Cream of courgette mint and smoked ricotta quennelle

**10 €**

Maccheroncini carbonara with crispy bacon

**12 €**

Linguine tossed with courgette mussels and saffron

**13 €**

Cappellacci stuffed with Sorrento lemon, mascarpone and confit tomato

**13 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## F I S H A N D M E A T

Rosemary chicken tagliata with thyme potatoes

**16 €**

Sweet paprika beef strips with marjoram potatoes

**20 €**

Lamb chops in a bread crust and spinach in oil

**20 €**

Redfish fillets Livorno style with mashed potatoes

**22 €**

## D E S S E R T

Homemade tiramisù

**6 €**

Strawberry cup

**6 €**

Cream pudding with wild berries

**7 €**

Soft chocolate soufflé

**7 €**