

TERZA

• R I S T O R A N T E •

ANTIPASTI BUFET MIT VORSPEISEN

Selezione di formaggi

Käseauswahl

(7, 9, 12)

Antipasti di carne e pesce

Vorspeisen aus Fleisch und Fisch

(2, 4, 14)

Insalate miste

Gemischte Salate

(4)

Verdure di stagione

Gemüse der Saison

(4)

25 €

PRIMI PIATTI E ZUPPE TEIGWAREN UND SUPPE

Zuppa di cipolla con crostone di pane al parmigiano a paprika dolce

Zwiebelsuppe mit süßem Paprika-Parmesan-Brotkruste

(7)

11 €

Riso vialone nano con funghi porcini mantecato al burro d' alpeggio

Vialone Nano Reis mit Steinpilzen und Alpeggio butter

(7, 9)

12 €

Melanzane alla parmigiana gratinate al forno con mozzarella pomodoro e basilico

Überbackene Auberginen Parmigiana mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum

(1, 7)

12 €

Maccheroncini all'uovo saltati con ragù di quaglia e tartufo nero dei colli

Maccheroncini aus gebratenem Ei mit Wachtelragout und schwarzem Bergtrüffel

(1, 3, 9)

13 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Coniglio porchettato con salsa alle erbe e patate ponte nuovo
Kaninchenbraten mit Kräutersauce und Kartoffeln
18 €

Petto d'anatra scottato con riduzione al mirto e cicoria ripassata
Gebratene Entenbrust mit Myrtenreduktion und Chicorée
(12)
19 €

Baccalà alla vicentina con polentina morbida
Salzkabeljau nach Vicenza-Art mit weicher Polenta
(4, 7)
20 €

Brasato di black Angus al Valpolicella con purè di patate
Geschmortes schwarzes Angusfleisch in Valpolicella-Wein mit Kartoffelpüree
(7, 12)
21 €

D E S S E R T

Pesca melba con gelato
Pfirsichmelba mit Eis
(7)
6 €

Strudel di mele con salsa alla vaniglia
Apfelstrudel mit Vanillesoße
(1, 3, 7, 8)
7 €

Semifreddo alle mandorle con cioccolato fondente
Mandelparfait mit dunkler Schokolade
(7, 8)
7 €

Mousse al cioccolato e nocciole con coulis di lamponi e crumble
Schokoladen-Haselnuss-Mousse mit Himbeercoulis und Streuseln
(1, 7, 8)
8 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

BUFFET OF APPETIZERS

Selection of cheeses
(7, 9, 12)

Meat and fish starters
(2, 4, 14)

Mixed salads
(9)

Seasonal vegetables
(9)

25 €

FIRST COURSE AND SOUP

Onion soup with sweet paprika parmesan bread crostone
(7)
11 €

Vialone nano rice with porcini mushrooms whipped with Alpeggio butter
(7, 9)
12 €

Aubergines parmigiana au gratin with mozzarella, tomato and basil
(1, 7)
12 €

Sautéed egg maccheroncini with quail ragout and black hill truffle
(1, 3, 9)
13 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Rabbit with herb sauce and potatoes

18 €

Seared duck breast with myrtle reduction and chicory

(12)

19 €

Vicenza-style salt cod with soft polenta

20 €

Braised black Angus in Valpolicella wine with mashed potatoes

(7, 12)

21 €

D E S S E R T

Peach melba with ice cream

(7)

6 €

Apple strudel with vanilla sauce

(1, 3, 7, 8)

7 €

Almond parfait with dark chocolate

(8, 7)

7 €

Chocolate and hazelnut mousse with raspberry coulis and crumble

(1, 7, 8)

8 €