

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

Pasta e fagioli alla veneta con olio Evo al rosmarino

Pasta und Bohnen nach venezianischer Art mit Evo-Öl aus Rosmarin

(1, 3, 9)

11 €

Tagliatelle rustiche all'uovo con ragù d'anatra profumato al ginepro

Rustikale Eier-Tagliatelle mit Entenragout mit Wacholdergeschmack

(1, 3, 9)

12 €

Pasticcio di lasagne verdi con zucca salsiccia e funghi pioppini

Grüner Lasagnekuchen mit Kürbiswurst und Pioppini-Pilze

(1, 3, 7)

12 €

Paccheri saltati con radicchio rosso precoce e code di gambero

Gebratene Paccheri mit rotem Radicchio und Garnelenschwänzen

(1, 2)

13 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Petto di faraona al forno con salsa al tartufo nero e patata schiacciata
Gebackene Perlhuhnbrust mit schwarzer Trüffelsauce und Kartoffelpüree
17 €

Picanha alla griglia con caponatina di verdure
Gegrillte Picanha mit Gemüse-Caponatina
19 €

Bocconcini di cinghiale in salmi con polentina morbida di storo
Wildschweinbisse nach Salmi-Art mit weicher Polenta aus Storo
(9, 12)
20 €

Costoletta di cervo scottata al porto con patate ponte nuovo
Hirschkotelett in Portwein gebraten mit Kartoffeln
22 €

D E S S E R T

Panna cotta ai frutti di bosco
Sahnepudding mit Waldbeeren
(7)
7 €

Ciambelline alla pera con crema inglese
Birnenkrapfen mit Englische Creme
(1, 3, 7)
7 €

Mela cotta al vino bianco, cannella e gelato alla vaniglia
Apfel in Weißwein gekocht, Canella und Vanilleeis
(7, 12)
7 €

Biscuit con crema alla gianduia e granella di nocciole tostate
Biskuit mit Gianduja-Creme und gerösteten Haselnüssen
(1, 3, 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

Pasta and beans Veneto style with rosemary and Evo oil
(1, 3, 9)
11 €

Rustic egg tagliatelle with juniper-flavoured duck ragout
(1, 3, 9)
12 €

Green lasagne pie with pumpkin, sausage and pioppini mushrooms
(1, 3, 7)
12 €

Sautéed paccheri with early red radicchio and prawn tails
(1, 2)
13 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Baked guinea fowl breast with black truffle sauce and mashed potato
17 €

Grilled picanha with vegetable caponatina
19 €

Wild boar chops salmi style with soft Storo polenta
(9, 12)
20 €

Venison chop seared in porto liqueur with potatoes
22 €

D E S S E R T

Cream pudding with wild berries
(7)
7 €

Pear doughnuts with custard
(1, 3, 7)
7 €

Apple cooked in white wine, canella and vanilla ice cream
(7, 12)
7 €

Sponge cake with gianduja cream and toasted hazelnuts
(1, 3, 7, 8)
8 €