

# 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

Crema di fagioli borlotti crostini di pane croccante

*Crema von Borlotti-Bohnen knusprige Brotcroutons*

(1)

**11 €**

Cappellacci ripieni ai porcini con crema di Asiago e guanciale

*Cappellacci gefüllt mit Steinpilzen mit Asiagocreme und Guanciale*

(1, 3, 7)

**12 €**

Tagliatelle all'uovo al ragù d'anatra

*Eier-Tagliatelle mit Entenragout*

(1, 3)

**12 €**

Risotto mantecato alla zucca con taleggio e granella di nocciole

*Risotto mantecato mit Taleggio-Kürbis und Haselnussgranulat*

(7, 9)

**13 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Guancetta di maialino al vino rosso con purè di patate  
*Schweinebäckchen in Rotwein mit Kartoffelpüree*

(7)

**16 €**

Fegato di vitello alla veneziana con polenta di storo  
*Kalbsleber nach venezianischer Art mit Storo-Polenta*

**18 €**

Moscardini in umido e crema di patate  
*Tintenfischeintopf mit Rahmkartoffeln*

(7)

**20 €**

Tagliata di manzo al rosmarino con cicoria ripassata  
*Geschnittenes Rindfleisch mit Rosmarin und Chicorée*

**21 €**

## DESSERT

Mela cotta al vino bianco con uvetta e gelato alla crema  
*In Weißwein gekochter Apfel mit Sultaninen und Sahneeis*

(7)

**6 €**

Panna cotta ai frutti di bosco  
*Sahnepudding mit Waldbeeren*

(7)

**7 €**

Tortino al cioccolato con crema alla vaniglia  
*Schokoladenkuchen mit Vanillecreme*

(1, 3, 7)

**7 €**

Tartelletta di frutta e crema chantilly  
*Obsttörtchen und Chantilly-Creme*

(1, 3, 7)

**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

Borlotti bean cream with crunchy bread croutons  
( 1 )  
**11 €**

Cappellacci stuffed with porcini mushrooms and Asiago cream with bacon  
( 1, 3, 7 )  
**12 €**

Egg tagliatelle with duck ragu  
( 1, 3 )  
**12 €**

Risotto with taleggio pumpkin and hazelnut granules  
( 7, 9 )  
**13 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

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

Pork cheek in red wine with mashed potatoes

(7)

**16 €**

Veal liver Venetian style with Storo-polenta

**18 €**

Baby octopus stew with creamed potatoes

(7)

**20 €**

Sliced beef with rosemary and chicory

(4)

**21 €**

## D E S S E R T

Apple cooked in white wine with sultanas and cream ice cream

(7)

**6 €**

Panna cotta with berries

(7)

**7 €**

Chocolate cake with vanilla cream

(1,3,7)

**7 €**

Fruit tartlet and Chantilly cream

(1,3,7)

**8 €**