

# 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 legumi misti e crostone di pane all'olio

*Kartoffelpüree und knuspriger Speck*

(1)

**11 €**

Sformatino di melanzana, bufala, crema al castelmagno e

passatina di pomodoro

*Auberginenflan, Büffel, Castelmagno-Käsecreme und Tomatenpüree*

(3, 7)

**12 €**

Lasagna gratinata al forno ai sapori di bosco con funghi e provola affumicata

*Überbackene Lasagne mit Pilzen und geräuchertem Provola-Käse*

(1, 3, 7)

**13 €**

Maccheroncini al torchio con ragù d'anatra al profumo di timo

*Maccheroncini al torchio mit Entenragout mit Thymianduft*

(1, 3)

**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Quaglietta ripiena al tartufo nero e polentina morbida di storo  
*Wachtel gefüllt mit schwarzem Trüffel und weicher Storo-Polenta*

**18 €**

Bocconcini di vitello in umido con verdure e patate alla paprika  
*Kalbsragout mit Gemüse und Paprikakartoffeln*

**20 €**

Lombata di cervo ai frutti rossi con patata mantecata  
*Hirschrücken mit roten Früchten und Rahmkartoffeln*

**21 €**

Picanha di fassona alla brace con caponata di verdure  
*Gegrilltes Fassona-Rindfleisch Picanha und Gemüse-Caponata*

**22 €**

## D E S S E R T

Sorbetto al gin tonic  
*Sorbet mit Gin und Tonic*

(7)

**7 €**

Panna cotta al cioccolato fondente e crumble  
*Panna Cotta mit Zartbitterschokolade und Streusel*

(7)

**7 €**

Tiramisù della casa  
*Haus-Tiramisu*

(1, 3, 7)

**8 €**

Millefoglie alla crema e fragole  
*Millefoglie mit Sahne und Erdbeeren*

(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

Mixed legume soup and oil bread crostone  
(1)  
**11 €**

Aubergine flan, buffalo, castelmagno cheese cream and tomato puree  
(3, 7)  
**12 €**

Lasagna au gratin with mushrooms and smoked provola cheese  
(1, 3, 7)  
**13 €**

Maccheroncini with duck ragout with thyme scent  
(1, 3)  
**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

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

Quail stuffed with black truffle and soft storo polenta  
**18 €**

Veal stew with vegetables and paprika potatoes  
**20 €**

Venison loin with red fruits and creamed potatoes  
**21 €**

Grilled fassona beef picanha and vegetable caponata  
**22 €**

## D E S S E R T

Gin and tonic sorbet  
(7)  
**7 €**

Panna cotta with dark chocolate and crumble  
(7)  
**7 €**

House tiramisu  
(1, 3, 7)  
**8 €**

Millefoglie with cream and strawberries  
(1, 3, 7)  
**8 €**