

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 zucca con guancialetto croccante

Kürbiscreme mit knusprigem Speck

11 €

Lasagne gratinate al radicchio di treviso e formaggio di fossa

Lasagne mit Radicchio aus Treviso und Fossa-Käse

(1, 3, 7)

12 €

Tagliolini all'uovo al tartufo nero di Norcia

Eier-Tagliolini mit schwarzem Trüffel aus Norcia

(1, 3)

13 €

Risottino mantecato ai funghi porcini e montasio

Risottino mit Steinpilzen und Montasio-Käse

(7)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Zucchina ripiena alla vegetariana con crema al castelmagno
Vegetarische gefüllte Zucchini mit Castelmagno-Creme

(7)

17 €

Fegato di vitello alla veneziana con polentina morbida
Kalbsleber nach venezianischer Art mit weicher Polenta

19 €

Brasato di manzo al vino rosso con purè di patate
Geschmortes Rindfleisch in Rotwein mit Kartoffelpüree

(7,12)

21 €

Petto d'anatra scottato con riduzione all'amaro lucano e caponata di verdure
Gebratene Entenbrust mit Lucano Amaro-Reduktion und Gemüse-Caponata

23 €

DESSERT

Frutta e dolci a buffet
Obst- und Dessertbuffet

7 €

Dessert Galzignano Resort
Salted caramel cream, brownies and caramel sauce

(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

Pumpkin cream with crispy bacon
11 €

Lasagne with Treviso radicchio and Fossa cheese
(1, 3, 7)
12 €

Egg tagliolini with black truffle
(1, 3)
13 €

Risottino with porcini mushrooms and montasio cheese
(7)
14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Vegetarian stuffed courgette with castelmagno cream
18 €

Veal liver Venetian style with soft polenta
20 €

Braised beef in red wine with mashed potatoes
(4)
21 €

Seared duck breast with Lucano amaro reduction and vegetable caponata
23 €

D E S S E R T

Fruit and desserts buffet
8 €

Dessert Galzignano Resort
Salted caramel cream, brownies and caramel sauce
(1, 3, 7)
8 €