

AQUA

• R I S T O R A N T E •

ANTIPASTI VORSPEISEN BÜFFET

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 NUDELSPEZIALITÄTEN

Zuppa di farro perlato con sformatino di porcini e speck croccante

Dinkelsuppe mit Steinpilzflan und knusprigem Speck

(1,3,7)

11 €

Rigatoni all'amatriciana di pesce

Rigatoni mit Fisch-Amatriciana

(1,2,4)

12 €

Tagliolini neri alla polpa di granchio e champignon

Schwarze Tagliolini mit Krabbenfleisch und Champignonpilzen

(1,2,3,7)

13 €

Linguine al tonno fresco, capperi e olive taggiasche

Linguine mit frischem Thunfisch, Kapern und Taggiasche-Oliven

(1, 4)

14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Guancia di manzo al Merlot su purea di sedano rapa

Rinderbacke mit Merlot auf Knollenselleriepüree

(7,9,12)

19 €

Merluzzo su crema di cipolle bruciata e carciofi stufati
Kabeljau auf Rahmzwiebeln und gedünsteten Artischocken

(1,4,12)

20 €

Filetto di branzino con cavolo nero brasato e crocchette di patate
Sebarschfilet mit Schwarzkohl und Kartoffelkroketten

(1, 3, 4, 7)

22 €

Capesante arrostiti con borlotti e radicchio di Chioggia
Gebratene Jakobsmuscheln mit Borlotti-Bohnen und Chioggia-Radicchio

(14)

22 €

D E S S E R T N A C H S P E I S E N

Semifreddo al pistacchio con salsa al cioccolato fondente

Pistazien-Semifreddo mit dunkler Schokoladensauce

(1, 3, 7, 8)

7 €

Sfera di yogurt greco con cuore di lampone

Griechische Joghurtkugel mit Himbeerkern

(7)

7 €

Panna cotta all'artemisia con gelato alla pesca bianca arrostita e nido d'api
Sahnepuddig von Artemisia mit Eis von geröstetem Pfirsich und Honigwaben

(7)

8 €

Dessert Galzignano Resort

Cre moso al caramello salato, brownies e salsa al caramello
Gesalzene Karamellcreme, Brownies und Karamellsauce

(1,3,7)

8 €