

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

Pasta und Bohnen 'alla veneta'

(1)

11 €

Gnocchi ripieni al gorgonzola, crema di zucca e crudo croccante

Gnocchi gefüllt mit Gorgonzola-Kürbiscrème und knusprigem Rohschinken

(1, 3, 7)

12 €

Canellone di pasta fresca gratinato ripieno all'emiliana con spinaci

Canellone aus frischen Nudeln Gratinnach gefüllt nach emiliana Art mit Spinat

(1, 3, 7)

13 €

Bigoli saltati al ragù di cinghiale al profumo di ginepro

Bigoli mit Wildschweinragout und Wacholderduft

(4)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Petto di faraona bardata con pancetta, crema di castagne e
cipolline borettane all'agrodolce
Perlhuhnbrust mit Speck, Kastaniencreme und süß-sauren Borettane-Zwiebeln
18 €

Guancetta di maialino brasata e patate schiacciate all'olio
Geschmorte Schweinebacke und Ölkartoffelpüree
20 €

Tagliata di fassona alla brace e patate al timo
Gegrilltes Fassona-Rindfleisch mit Thymian-Kartoffeln
22 €

Costoletta di cervo scottata e verze al tegame
Gebratenes Hirschkotelett und Krauteintopf
23 €

D E S S E R T

Frutta e dolci a buffet
Obst- und Dessertbuffet
8 €

Dessert Galzignano Resort
Cremoso al caramello salato, brownies e salsa al caramello
Gesalzene Karamellcreme, Brownies und Karamellsauce
(1,3,7)
8 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

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 e beans 'Veneto style'

(1)

11 €

Gnocchi stuffed with gorgonzola pumpkin cream and crispy raw ham

(1, 3, 7)

12 €

Canellone of fresh pasta au gratin stuffed emiliana-style with spinach

(1, 3, 7)

13 €

Bigoli with wild boar ragout and juniper 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

Guinea fowl breast with bacon, chestnut cream and sweet and sour Borettane onions

18 €

Braised pork cheek and oil mashed potatoes

20 €

Grilled Fassona beef tagliata and thyme potatoes

22 €

Seared venison chop and cabbage stew

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 €