

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 con verza, castagne e porcini
Dinkelsuppe mit Wirsingkohl, Kastanien und Steinpilzen

(9)

11 €

Ravioli del plin con crema di grana padano e aceto balsamico ai mirtilli
Ravioli "del plin" mit Grana-Padano-Creme und Heidelbeer-Balsamico-Essig

(1, 3, 7, 9)

12 €

Fregola sarda allo zafferano, carciofi e scorfano
Sardische Fregola-Nudeln mit Safran, Artischocken und Rotbarsch

(1, 3, 4, 7)

13 €

Paccheri ai crostacei e broccolo fiolaro
Paccheri mit Schalentieren und Fiolaro-Brokkoli

(1, 2, 3, 7, 9)

14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Bocconcini di cinghiale in salmì con polenta di Storo
Stücke vom Wildschwein "in Salmi" mit Polenta aus Storo

(1, 9, 12)

18 €

Storione ai funghi Portobello e vinaigrette di aglio nero
Stör mit Portobello-Pilzen und schwarzer Knoblauchvinaigrette

(4, 6)

20 €

Cernia arrostita all'arancia, cremoso di avocado e puntarelle
Gebratener Zackenbarsch mit Orange, cremiger Avocado und Zichorienherzsalat

(4, 7, 12)

22 €

Passata di cannellini con baccalà mantecato, crostini e millepunti di tartufo
Cannellini-Bohnenpüree mit Rahmkabeljau, Croutons und Trüffel-Millepunti

(1, 4, 7)

23 €

DESSERT NACHSPEISEN

Gelato di marron glacée al coulis di cachi
Marronenglacée-Eis mit Kaki-Coulis

(3, 7)

7 €

Semifreddo alla banana con salsa al caffè e crumble di zaeti
Bananenparfait mit Kaffeesauce und Zaeti-Streusel (

)
(1,3,7,8)

8 €

Cannolo con ricotta di pecora e pistacchio, salsa di mandorla
Cannolo mit Schaf-Ricotta und Pistazien, Mandelsauce

(1, 3, 7, 8)

8 €

Dessert Galzignano Resort
Cremoso al caramello salato, brownies e salsa al caramello
Gesalzene Karamellcreme, Brownies und Karamellsauce

(1,3,7)

8 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

A P P E T I Z E R S

Selection of cheeses

(7, 9, 12)

Meat and fish starters

(2, 4, 14)

Mixed salads

(4)

Seasonal vegetables

(4)

25 €

F I R S T C O U R S E A N D S O U P

Spelt soup with Savoy cabbage, chestnuts and porcini mushrooms

(9)

11 €

Ravioli "del plin" with grana padano cream and blueberry balsamic vinegar

(1, 3, 7, 9)

12 €

Fregola Sarda pasta with saffron, artichokes and redfish

(1, 3, 4, 7)

13 €

Paccheri ai crostacei e broccolo fiolaro

(1, 2, 3, 7, 9)

14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Wild boar chunks in salmì with polenta from Storo

(1, 9, 12)

18 €

Sturgeon with Portobello mushrooms and black garlic vinaigrette

(4, 6)

20 €

Roasted grouper with orange, creamy avocado and salad of chicory hearts

(4, 7, 12)

22 €

Cannellini bean puree with creamed cod, croutons and truffle "millepunti"

(1, 4, 7)

23 €

D E S S E R T

Marron glacée ice cream with persimmon coulis

(3, 7)

7 €

Banana parfait with coffee sauce and zaeti crumble

(1, 3, 7, 8)

8 €

Cannolo with sheep ricotta and pistachio, almond sauce

(1, 3, 7, 8)

8 €

Dessert Galzignano Resort

Salted caramel cream, brownies and caramel sauce

(1, 3, 7)

8 €