

# 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 legumi, cavolo nero e calamari

*Suppe aus Hülsenfrüchten, Grünkohl und Calamari*

(2, 3, 7)

**11 €**

Raviolacci alle castagne con cardoncelli, mascarpone e mirtilli

*Kastanien-Raviolacci mit Cardoncelli-Pilzen, Mascarpone und Heidelbeeren*

(1, 3, 7, 9)

**12 €**

Maccheroncini freschi alla genovese di tonno

*Frische Maccheroncini mit Thunfisch genovese*

(1, 3, 4, 7)

**13 €**

Risotto ai carciofi con pesto e trota salmonata arrostita

*Artischockenrisotto mit Pesto und gebratener Lachsforelle*

(4, 7, 8)

**14 €**

# AQUA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Bavetta di manzo in salsa criolla, sformato di patate e nocciola  
*Rindfleisch-Bavetta in Criolla-Sauce, Kartoffel-Haselnuss-Flan*

(1, 9, 12)

**18 €**

Filetto di branzino, melanzane e rucola, salsa aioli  
*Seebarschfilet, Aubergine und Rucola, Aioli-Sauce*

(4, 6, 11)

**21 €**

Pesce Sanpietro su verdura dal sapore fruttato  
*Sanpietro-Fisch auf fruchtigem Gemüse*

(4, 7)

**22 €**

Pesce bandiera farcito su passatina di ceci e olio di crostacei  
*Gefüllter Degenfisch auf Kichererbsenpüree und Schalentieröl*

(2, 4, 7)

**23 €**

## DESSERT NACHSPEISEN

Bavarese allo zabaione con crumble di sbrisolona e spugna allo yogurt  
*Zabaione-Bayerische-Creme mit Sbrisolonastreusel und Joghurt*

(1, 3, 7, 8)

**7 €**

Semifreddo ali datteri e marron-glacè, salsa di mandarini  
*Dattel-Marron-Glacé-Parfait, Mandarinensauce*

(1,3,7,8)

**8 €**

Tris di gelati, al pane di segale, alle castagne e tabacco  
*Drei Eiskreationen, Roggenbrot, Kastanien und Tabak*

(1, 3, 7)

**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

Legume, kale and calamari soup  
( 2, 3, 7 )

**11 €**

Chestnut raviolacci with cardoncelli mushrooms, mascarpone and blueberries  
( 1, 3, 7, 9 )

**12 €**

Frische Maccheroncini mit Thunfisch genovese  
( 1, 3, 4, 7 )

**13 €**

Artichoke risotto with pesto and roasted salmon trout  
( 4, 7, 8 )

**14 €**

# AQUA

• R I S T O R A N T E •

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

Beef bavetta in criolla sauce, potato and hazelnut flan  
(1, 9, 12)  
**18 €**

Sea bass fillet with aubergine, rocket and aioli sauce  
(4, 6, 11)  
**20 €**

Sanpietro fish on fruity vegetables  
(4, 7)  
**22 €**

Stuffed bandiera-fish on chickpea purée and crustacean oil  
(2, 4, 7)  
**23 €**

## D E S S E R T

Bavarian zaboione cream with sbrisolona crumble and yogurt  
(1, 3, 7, 8)  
**7 €**

Date wings and marron-glacé parfait, tangerine sauce  
(1, 3, 7, 8)  
**8 €**

Three ice creams, rye bread, chestnut and tobacco  
(1, 3, 7)  
**8 €**

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