

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 lenticchie profumata al rosmarino

Nach Rosmarin duftende Linsencreme

11 €

Gnocchi di zucca su crema di parmigiano e porcini

Kürbisgnocchi auf Parmesancreme und Steinpilzen

(1, 3, 7)

12 €

Orecchiette con cime di rapa e scaglie di pecorino

Orecchiette mit Rübenspitzen und Pecorinoflocken

(1, 7)

13 €

Risotto al radicchio rosso di Treviso e tastasale mantecato al castelmagno

Risotto mit rotem Radicchio aus Treviso und

Tastasale-Wurst mit Castelmagno-Käse

(7)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Coppa di maiale al forno con caponata di verdure
Schweinefleisch aus dem Backofen mit Gemüse-Caponata
18 €

Bocconcini di capriolo in salmì con patata schiacciata
Hirschfleischstückchen in Salmì mit Kartoffelpüree
20 €

Picanha alla griglia con patate al forno
Gegrillter Picanha mit gebackenen Kartoffeln
22 €

Baccalà alla vicentina con polenta di storo
Stockfisch nach Vicenza-Art mit Polenta aus Storo
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 •

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

Rosemary-scented lentil cream
11 €

Pumpkin gnocchi on parmesan cream and porcini mushrooms
(1, 3, 7)
12 €

Orecchiette pasta with turnip tops and pecorino flakes
(1, 7)
13 €

Risotto with red radicchio from Treviso and tastasale sausage
whipped with castelmagno cheese
(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

Oven-baked pork with vegetable caponata
18 €

Chunks of venison in salmi with mashed potatoes
20 €

Grilled picanha with baked potatoes
21 €

Vicenza-style salt cod with Storo-Polenta
(4, 7)
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 €