

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 d' asparagi con crostino di pane all'olio

Spargelsahne und Ölbrotrouton

(1)

11 €

Pennette saltate all'amatriciana con guanciale e pecorino

Pennette nach amatriciana Art mit Guanciale und Pecorino-Käse

(1, 7)

12 €

Ravioli ripieni di burrata, passatina di pomodorini datterini e basilico

Ravioli gefüllt mit Burrata-Käse, Kirschtomatenspüree und Basilikum

(1, 3, 7)

13 €

Tagliolini al pesto di pistacchi, gamberi e limone

Tagliolini mit Pistazienpesto, Krabben und Zitrone

(1, 2, 3, 7, 8)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Galletto dei colli allo spiedo e patate al forno al rosmarino
Hähnchen am Spieß und Bratkartoffeln mit Rosmarin
18 €

Fegato di vitello alla veneziana e polentina di storo
Kalbsleber nach venezianischer Art und Storo-Polenta
20 €

Guancetta di manzo al vino rosso e crema di patate
Rinderbäckchen mit Rotwein und Rahmkartoffeln
22 €

Carrè d'agnello al forno agli aromi e caponata di verdure
Gebrautes Lammkarree mit Kräutern und Gemüse-Caponata
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

Cream of asparagus and oil bread crouton
11 €

Pennette amatriciana style with guanciale and pecorino cheese
(1, 7)
12 €

Ravioli stuffed with burrata cheese, cherry tomato purée and basil
(1, 3, 7)
13 €

Tagliolini with pistachio pesto, prawns and lemon
(1, 2, 3, 7, 8)
14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Spit-roasted cockerel and baked potatoes with rosemary
18 €

Veal liver Venetian style and storo polenta
20 €

Beef cheek with red wine and creamed potatoes
22 €

Roast rack of lamb with herbs and vegetable caponata
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 €