

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 pomodori arrostiti con crostino di pane e mozzarella

Gebratene Tomatensuppe mit Brotcrouton und Mozzarella

(1, 7, 9)

11 €

Raviolotti al pecorino di Pienza, pinoli alle pere e perle al balsamico

Raviolotti mit Pecorinokäse aus Pienza, Birnen-Pinienkernen und Balsamico-Essig

(1, 3, 7, 8)

12 €

Trofie al pesto di stridoli, gamberi e pane nero profumato

Trofie mit Stridoli-Pesto, Garnelen und duftendem Schwarzbrot

(1, 2, 8)

13 €

Risotto con burrata, colatura di alici, polvere di pomodoro,
capperi fritti e olio di basilico

*Risotto mit Burrata-Käse, Sardellen-Colatura, Tomatenpulver,
gebratenen Kapern und Basilikumöl*

(4, 7)

14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Trota salmonata alla griglia con pomodoro, trifoglio e chiodini
Gegrillte Lachsforelle mit Tomate, Kleeblatt und Chiodini-Pilzen

(4)

19 €

Pescespada al salmoriglio con caponata di melanzane
Salmoriglio-Schwertfisch mit Auberginen-Caponata

(4)

21 €

Filetto di manzo alla "zingara" con patate mantecate
Rinderfilet nach Zingara Art mit Rahmkartoffeln

22 €

Rombo al curry con fiori di zucca in tempura
Curry vom Steinbutt mit Tempura-Kürbisblüten

(4)

23 €

DESSERT NACHSPEISEN

Panna cotta al lampone con gelée di fiori e salsa ai frutti di bosco
Himbeer-Panna-Cotta mit Blumengelée und Beerensauce

(7)

7 €

Sferette di babà al limoncello e crema pasticcera con tuille alle mandorle
Baba-Bällchen mit Limoncello und Vanillepudding und Mandel-Tuille

(1, 3, 7, 8)

8 €

Cannoncino di pasta filo con ricotta e pera, gelato al cioccolato e
salsa di arancia

*Cannoncini aus Filoteig mit Ricotta und Birne,
Schokoladeneis und Orangensauce*

(1, 3, 7)

8 €

Dessert Galzignano Resort

Cre moso 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

Roasted tomato soup with bread crouton and mozzarella
(1, 7, 9)
11 €

Raviolotti pecorino cheese from Pienza, pear pine nuts and balsamic vinegar
(1, 3, 7, 8)
12 €

Trofie with stridoli pesto, prawns and fragrant black bread
(1, 2, 8)
13 €

Risotto with burrata cheese, anchovy, tomato, fried capers and basil oil
(4, 7)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Grilled salmon trout with tomato, clover and chiodini mushrooms

(4)

19 €

Salmoriglio swordfish with aubergine caponata

(4)

21 €

Beef fillet "zingara" style with creamed potatoes

22 €

Turbot in curry sauce with tempura squash flowers

(4)

23 €

D E S S E R T

Raspberry panna cotta with flower gelée and berry sauce

(7)

7 €

Limoncello and custard baba balls with almond tuille

(1, 3, 7, 8)

8 €

Filo pastry cannoncini with ricotta and pear, chocolate ice cream and orange sauce

(1, 3, 7)

8 €

Dessert Galzignano Resort

Salted caramel cream, brownies and caramel sauce

(1, 3, 7)

8 €