

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 piselli, patate di rotzo e speck croccante
Erbsenschaum, Röstkartoffeln und knuspriger Speck

11 €

Gnocchi di patate all'amatriciana e pecorino
Kartoffelgnocchi nach Amatriciana Art mit Pecorino-Käse

(1, 3, 7)

12 €

Lasagne verdi gratinate al forno alla bolognese

Gratinierte grüne Lasagne nach Bologneser Art

(1, 3, 7)

13 €

Orechiette con cime di rapa, acciughe del Catarbico e crema di pecorino di fossa

Orechiette mit Rübenspitzen, kantabrischen Sardellen

und Fossa-Pecorino-Käsecreme

(1, 7)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Fegato di vitello alla veneziana con polenta di storo
Kalbsleber nach venezianischer Art und Polenta di Storo
17 €

Brasato di manzo al vino rosso con patate mantecate
Geschmortes Rindfleisch in Rotwein mit Rahmkartoffeln
19 €

Coscette di coniglio al forno agli aromi con patate al forno al rosmarino
Mit Kräutern gebackene Kaninchenkeulen mit Rosmarinkartoffeln
22 €

Costicine di agnello alla scottadito con spinaci al burro
Gegrillte Lammkoteletts mit Spinat in Butter
⁽⁷⁾
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

Creamed peas, rotzo potatoes and crispy bacon
11 €

Potato gnocchi with amatriciana and pecorino cheese
(1, 3, 7)
12 €

Green lasagne au gratin Bolognese style
(1, 3, 7)
13 €

Orechiette pasta with turnip tops, Cantabrian anchovies
and fossa pecorino cheese cream
(1, 7)
14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Venetian-style veal liver and storo polenta
17 €

Braised beef in red wine with creamed potatoes
19 €

Rabbit legs baked with herbs with rosemary potatoes
20 €

Grilled lamb chops with spinach in butter
(7)
21 €

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 €