

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

Crema di carote e zenzero con crostini di pane

Karotten-Ingwer-Creme mit Brotcroûtons

(1)

11 €

Rigatoni all'amatriciana con pecorino

Rigatoni nach amatriciana Art mit Pecorino-Käse

(1, 3, 7)

12 €

Ravioli di baccalà ai pinoli e uvetta su crema di peperoni

Kabeljau-Ravioli mit Pinienkernen und Sultaninen auf Paprikarahm

(1, 3, 4, 8)

13 €

Spaghetti al nero all'arrabbiata con gamberi

Spaghetti mit Tintenfischtinte nach arrabbiata Art mit Krabben

(1, 2)

14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Filetto di maiale arrostito con pesche al dragoncello e sformatino di rapa rossa al rafano
Gebratenes Schweinefilet mit Estragonpflirsichen und rotem Rübenkuchen mit Meerrettich

(3, 7)

18 €

Salmone al pepe rosa con insalata di lenticchie fruttata
Rosa Pfefferlachs mit fruchtigem Linsensalat

(4, 9)

20 €

Tonno agli agrumi con taccole alla menta
Thunfisch mit Zitrusaroma und Zuckerschoten mit Minze

(4)

22 €

Tentacolo di polpo scottato con patate viola e asparagi al lime
Gebratene Krakententakel mit lila Kartoffeln und Limettenspargel

(4, 10)

23 €

DESSERT NACHSPEISEN

Semifreddo di noce di cocco con cuore di ananas con tartare di ananas e menta
Kokosnuss-Semifreddo mit Ananasherz und Ananas-Minze-Tartar

(1, 3, 7, 12)

7 €

Gelato di mais con pop-corn caramellati
Mais-Eiscreme mit karamellisiertem Popcorn

(1, 7)

8 €

Mousse di cioccolato bianco e passion fruit con geleè di mango e sorbetto al lime
Mousse von weißer Schokolade und Passionsfrucht mit Mango-Gelee und Limettensorbet

(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

Carrot and ginger cream with bread croutons
(1)
11 €

Rigatoni amatriciana style with pecorino cheese
(1, 3, 7)
12 €

Cod ravioli with pine nuts and sultanas on creamed peppers
(1, 3, 4, 8)
13 €

Spaghetti with cuttlefish ink arrabbiata style with shrimps
(1, 2)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Roast pork fillet with tarragon peaches and red turnip flan with horseradish
(3,7)
18 €

Pink pepper salmon with fruity lentil salad
(4)
20 €

Citrus-flavoured tuna with snow peas with mint
(4)
22 €

Tentacolo di polpo scottato con patate viola e asparagi al lime
(4)
23 €

D E S S E R T

Coconut parfait with pineapple heart with pineapple and mint tartare
(1,3,7,12)
7 €

Corn ice cream with caramelised popcorn
(1,7)
8 €

White chocolate and passion fruit mousse with mango gelee and lime sorbet
(3,7)
8 €

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