

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 pomodoro e crostini all'olio

Croutons mit Tomatencreme und Öl

(1)

11 €

Trofie saltate al pesto alla genovese e pecorino

Trofie mit Genueser Pesto und Pecorino-Käse

(1, 7, 8)

12 €

Canellone gratinato al forno ripieno di bufala, pomodorini e basilico

Überbackener Canellone, gefüllt mit Büffel, Kirschtomaten und Basilikum

(1, 3, 7)

13 €

Tagliatelle rustiche all'uovo al ragù di lepore

Rustikale Eier-Tagliatelle mit Hasenragout

(1, 3)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Tagliata di pollo alle erbe con patate al forno al timo
Geschnittenes Hähnchen mit Kräutern und gebackenen Kartoffeln mit Thymian
17 €

Bocconcini di vitello in umido con verdure primaverili e patate
Geschmorte Kalbfleischstückchen mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln
19 €

Picanha di fassona piemontese alla griglia e caponata di verdure
Gegrilltes piemontesisches Fassona-Rindfleisch mit Caponata und Gemüse
22 €

Baccalà alla vicentina con polenta di storo
Stockfisch nach Vicenza-Art mit Polenta di Storo
⁽⁴⁾
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

Tomato cream and oil croutons
(1)
11 €

Trofie pasta with Genoese pesto and pecorino cheese
(1, 7, 8)
12 €

Trofie pasta tossed with Genoese pesto and pecorino cheese
(1, 3, 7)
13 €

Rustic egg tagliatelle with hare ragout
(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

Sliced chicken with herbs and baked potatoes with thyme
17 €

Stewed veal chunks with spring vegetables and potatoes
19 €

Grilled Piedmontese Fassona beef picanha with vegetable caponata
20 €

Vicenza-style salt cod with polenta di storo
(4,7)
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 €