

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 cipolle bianche erba cipollina e crostini all'olio

Creme von weißen Zwiebeln, Schnittlauch und Ölcroutons

(1, 7)

11 €

Lasagne gratinate al forno al pesto di pistacchi pancetta e provola affumicata

Überbackene Lasagne mit Pistazienpesto, Pancetta und geräuchertem Provola

(1, 3, 7, 8)

12 €

Pappardelle saltate al ragù d'anatra al profumo di timo

Pappardelle mit Entenragout mit Thymian

(1, 3)

13 €

Risotto mantecato agli asparagi bianchi e speck croccante

Risotto mantecato mit weißem Spargel und knusprigem Speck

(7)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Petto di faraona leccato al miele e peperoni all'agrodolce
Perlhuhnbrust mit Honig und süß-saurem Paprika geleckt

17 €

Guancetta di maialino iberico al vino rosso con purè di patate
Iberische Schweinebäckchen in Rotwein mit Kartoffelpüree

(7)

19 €

Controfiletto di manzo alla brace e patate al forno
Gegrillte Rinderlende und gebackene Kartoffeln

22 €

Lombatina di cervo scottata ai frutti rossi e spinaci al burro
Gebratene Rehrückenlende mit roten Früchten und Butterspinat

(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 white onion chives and oil croutons
(1, 7)
11 €

Lasagne au gratin with pistachio pesto pancetta and smoked provola
(1, 3, 7, 8)
12 €

Pappardelle sautéed with thyme-flavoured duck ragout
(1, 3, 7)
13 €

Risotto mantecato with white asparagus and crispy bacon
(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

Guinea fowl breast licked with honey and sweet and sour peppers
17 €

Iberian pork cheek in red wine with mashed potatoes
(7)
19 €

Grilled sirloin of beef with baked potatoes
22 €

Seared venison loin with red fruits and 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 €