

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 salmone affumicato

Karotten-Ingwer-Creme mit Räucherlachs

(4)

11 €

Maccheroni al torchio con ragù di coniglio e piselli

Maccheroni mit Kaninchenragout und Erbsen

(1, 3, 9)

12 €

Bigoli di Bassano alla busara con moscardini

Bigoli aus Bassano nach busara Art mit moscardini

(1, 14)

13 €

Scialatielli ai frutti di mare

Scialatielli mit Meeresfrüchten

(1, 2, 14)

14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Scamone di vitello arrostito al pepe verde con friggirelli
Gebratene Kalbslende mit grünem Pfeffer und Friggirelli
19 €

Ombrina arrostita con radicchio e fagioli in salsa di acciughe
Gebratener Maifisch mit Radicchio und Bohnen in Sardellensauce
⁽⁴⁾
21 €

Rombo al latte con julienne di verdure
Steinbutt in Milch mit Gemüsejulienne
^(1, 4, 8)
22 €

Storione in salsa tiepida di pomodoro e olive nere e
vinaigrette all'aceto balsamico
Stör in warmer Tomatensauce mit schwarzen Oliven und Balsamico-Vinaigrette
⁽¹⁴⁾
23 €

DESSERT NACHSPEISEN

Uva ubriaca alla vodka con sorbetto al melograno
Trauben mit Wodka und Granatapfel-Sorbet
⁽¹²⁾
7 €

Bignè al gelato con salsa di cioccolato fondente e tuille di mandorle
Eistörtchen mit Zartbitterschokoladensauce und Mandeltuille
^(1, 3, 7, 8)
8 €

Cubotto di tiramisù
Tiramisù
^(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

Carrot and ginger cream with smoked salmon
(4)
11 €

Maccheroni with rabbit ragout and peas
(1, 3, 9)
12 €

Bigoli di Bassano busara style with moscardini
(1, 14)
13 €

Scialatielli with seafood
(1, 2, 14)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Roasted veal loin with green pepper and friggiteli
19 €

Roasted ombrine with radicchio and beans in anchovy sauce
(4)
20 €

Milk turbot with vegetable julienne
(1, 4, 8)
22 €

Sturgeon in warm tomato and black olive sauce and balsamic vinegar vinaigrette
(4)
23 €

D E S S E R T

Vodka grapes with pomegranate sorbet
(12)
7 €

Ice cream puffs with dark chocolate sauce and almond tuille
(1, 3, 7, 8)
8 €

Tiramisu "cube"
(1, 3, 7)
8 €

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

AQUA

• R I S T O R A N T E •

STARTERS

Sélection de fromages
(7, 9, 12)

Hors-d'œuvre de viande et de poisson
(5, 2, 4, 14)

Salades composées
(4)

Légumes de saison
(4)

25 €

ENTRÉES ET POTAGES

Crème de carottes et gingembre au saumon fumé
(4)
11 €

Maccheroni al torchio avec ragoût de lapin et petits pois
(1, 3, 9)
12 €

Gigoli de Bassano alla busara avec moscardini
(1, 14)
13 €

Scialatielli aux fruits de mer
(1, 2, 14)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Longe de veau rôtie au poivre vert et aux friggiteli

19 €

Ombrine de poisson rôties avec du radicchio et des haricots à la sauce aux anchois

(4)

20 €

Turbot au lait avec julienne de légumes

(1, 4, 8)

22 €

Esturgeon sauce chaude aux tomates et olives noires
et vinaigrette au vinaigre balsamique

(4)

23 €

DESSERT

Raisins à la vodka avec sorbet à la grenade

(12)

7 €

Choux à la crème glacée avec sauce au chocolat noir et tuile aux amandes

(1, 3, 7, 8)

8 €

Tiramisu cube

(1, 3, 7)

8 €

Dessert Galzignano Resort

Crème au caramel salé, brownies et sauce au caramel

(1, 3, 7)

8 €