

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

Pennette con pomodorino fresco, basilico e peperoncino

Pennette mit frischen Tomaten, Basilikum und Chili

(1)

11 €

Lasagne pasticciate al forno al ragù alla bolognese

Gebackene Lasagne mit Bolognesesoße

(1, 3, 7)

12 €

Impepata di cozze con crostone di pane all'olio

Gepfefferte Muscheln mit Ölbrotkruste

(1, 14)

13 €

Tagliolino al pesto di pistacchi, lime e burrata

Tagliolino mit Pistazienpesto, Limette und Burrata-Käse

(1, 3, 7, 8)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Galletto dei colli allo spiedo con patate al timo
Hähnchen von den Hügeln am Spieß mit Thymiankartoffeln
18 €

Tagliata di black angus alla brace con spinaci al burro
Gegrilltes Black-Angus-Steak mit Butterspinat
(7)
20 €

Carré d'agnello al forno alle erbette selvatiche e peperoni all'agrodolce
Gebratenes Lammkarree mit Wildkräutern und süß-saurer Paprika
22 €

Baccalà mantecato con pane croccante e finocchietto selvatico
Kabeljau mit knusprigem Brot und wildem Fenchel
(1,4)
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

Pennette pasta with fresh tomatoes, basil and chilli
(1)
11 €

Baked lasagne with Bolognese sauce
(1, 3, 7)
12 €

Peppered mussels with oil bread crostone
(1, 14)
13 €

Tagliolino with pistachio pesto, lime and burrata cheese
(1, 3, 7, 8)
14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Cockerelof on the spit with thyme potatoes

18 €

Grilled black angus tagliata with butter spinach

(7)

19 €

Roast rack of lamb with wild herbs and sweet and sour peppers

22 €

Codfish with crunchy bread and wild fennel

(1, 4)

23 €

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 €