

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 patate dolci con crostini

Süßkartoffel-Creme mit Croutons

(1)

11 €

Tortellini di carne con crema di parmigiano

Fleischtortellini mit Parmesancreme

(1, 3, 7, 9)

12 €

Bigoli alla veneta con cipolla stufata e acciughe

Bigoli nach veneta Art mit geschmorten Zwiebeln und Sardellen

(1, 3, 4)

13 €

Gnocchi della nonna agli scampi e stracciatella

Gnocchi mit Scampi und Stracciatella-Käse

(1, 2, 3, 7)

14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Galletto alla griglia e fiori di zucca pastellati
Gegrillter Hähnchen und panierte Zucchini Blüten

(1)

19 €

Merluzzo arrostito su hummus di ceci con involtino di verdure fritte
Gebratener Kabeljau auf Kichererbsen-Hummus mit gebratenem Gemüsebrötchen

(1, 4, 6, 11)

21 €

Cernia alla Mediterranea con patate sauté
Zackenbarsch nach mediterraner Art mit sautierten Kartoffeln

(4)

22 €

Pescespada al salmoriglio con fagiolini al sesamo
Schwertfisch nach Salmoriglio Art mit grünen Sesambohnen

(4)

23 €

DESSERT NACHSPEISEN

Fichi caramellati con sorbetto di mela verde
Karamellisierte Feigen mit grünem Apfelsorbet

(12)

7 €

Zuppa inglese al bicchiere
Englischer Trifle "im Glas"

(1, 3, 7, 12)

8 €

Perla nera al cioccolato, salsa vaniglia
Schwarze Schokoladenperle, Vanillesauce

(1, 3, 7, 8)

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

Cream of sweet potatoes with croutons
(1)
11 €

Meat tortellini with Parmesan cream
(1, 3, 7, 9)
12 €

Bigoli veneto style with stewed onion and anchovies
(1, 3, 4)
13 €

Gnocchi with scampi and stracciatella cheese
(1, 2, 3, 7)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Grilled cockerel and battered zucchini flowers

(1)

19 €

Roasted cod on chickpea hummus with fried vegetable roll

(1, 4, 6, 11)

20 €

Mediterranean-style grouper with sauteed potatoes

(4)

22 €

Swordfish salmoriglio style with sesame green beans

(4)

23 €

D E S S E R T

Caramelised figs with green apple sorbet

(12)

7 €

English trifle "by the glass"

(1, 3, 7, 12)

8 €

Chocolate black pearl, vanilla sauce

(1, 3, 7, 8)

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 •

S T A R T E R S

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 €

E N T R E ' E S E T P O T A G E S

Crème de patates douces avec croûtons
(1)
11 €

Tortellini à la viande avec crème de parmesan
(1, 3, 7, 9)
12 €

Bigoli à la veneta avec oignons et anchois
(1, 3, 4)
13 €

Gnocchi aux langoustines et à la stracciatella
(1, 2, 3, 7)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Coq grillé et fleurs de courgettes enrobées de pâte à frire

(1)

19 €

Cabillaud rôti sur houmous de pois chiches et rouleau de légumes frits

(1, 4, 6, 11)

20 €

Mérou à la méditerranéenne avec pommes de terre sautées

(4)

22 €

Espadon à la salmoriglio avec haricots verts au sésame

(4, 11)

23 €

DESSERT

Figues caramélisées et sorbet à la pomme verte

(12)

7 €

Bagatelle anglaise au verre

(1, 3, 7, 12)

8 €

Perle noire au chocolat, sauce vanille

(1, 3, 7, 8)

8 €

Dessert Galzignano Resort

Crème au caramel salé, brownies et sauce au caramel

(1, 3, 7)

8 €