

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 di pane all'olio

Brotcroutons mit Tomatencreme und Öl

(1)

11 €

Gnocchi di patate al pesto di rucola e ricotta affumicata

Kartoffelgnocchi mit Rucola-Pesto und geräuchertem Ricotta

(1, 7, 8)

12 €

Lasagne gratinate al forno con verdure di stagione mozzarella di bufala e basilico

Gratinierte Lasagne mit Gemüse der Saison, Büffelmozzarella und Basilikum

(1, 3, 7)

13 €

Tagliatelle rustiche al ragù d'anatra al profumo di ginepro

Rustikale Tagliatelle mit Entenragout mit Wacholdergeschmack

(1, 3)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Petto di faraona glassato con funghi cardoncelli e patate al forno
Glasierte Perlhuhnbrust mit Cardoncelli-Pilzen und gebackenen Kartoffeln
18 €

Carré di cervo al forno ai frutti rossi e patate mantecate al rosmarino
Gebratene Rehrückenlende mit roten Früchten und Rosmarinkartoffeln
20 €

Filetto di manzo alla griglia e spinaci al burro
Gegrilltes Rinderfilet und Spinat in Butter
(7)
22 €

Tartare di tonno al lime con riduzione di aceto balsamico e pane croccante
Thunfischtartar mit Limonen-Balsamico-Essig-Reduktion und knusprigem Brot
(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

Tomato cream and oil bread croutons
(1)
11 €

Potato gnocchi with rocket pesto and smoked ricotta
(1, 7, 8)
12 €

Lasagne au gratin with seasonal vegetables buffalo mozzarella and basil
(1, 3, 7)
13 €

Rustic tagliatelle with juniper-flavoured duck 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

Glazed guinea fowl breast with cardoncelli mushrooms and baked potatoes
18 €

Roast venison loin with red fruits and rosemary potatoes
19 €

Grilled beef fillet and spinach in butter
(7)
22 €

Tuna tartare with lime and balsamic vinegar reduction and crispy bread
(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 €

TERZA

• 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

(2, 4, 14)

Salades composées

(9)

Légumes de saison

(9)

25 €

ENTRÉES ET POTAGES

Croûtons de pain à la crème de tomate et à l'huile

11 €

Gnocchi de pommes de terre au pesto de roquette et à la ricotta fumée

(1, 7, 8)

12 €

Lasagnes gratinées aux légumes de saison, mozzarella de buffle et basilic

(1, 3, 7)

13 €

Tagliatelles rustiques au ragoût de canard aromatisé au genièvre

(1, 3)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Poitrine de pintade glacée aux champignons cardoncelli et
pommes de terre au four

18 €

Longe de chevreuil de cerf au four avec fruits rouges et
pommes de terre au romarin

19 €

Filet de bœuf grillé et épinards au beurre

(7)

22 €

Tartare de thon avec réduction de citron vert et de vinaigre balsamique et pain croustillant

(1,4)

23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

8 €

Dessert Galzignano Resort

Crème au caramel salé, brownies et sauce au caramel

(1,3,7)

8 €