

# 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

Zuppa di legumi con verdure e olio evo

*Hülsenfrüchtesuppe mit Gemüse und Evo-Öl*

**11 €**

Trofie al pesto di pistacchi e straciatella di burrata

*Trofie mit Pistazienpesto und Burrata straciatella*

(1, 7, 8)

**12 €**

Bigoli al torchio con ragù di lepore

*Bigoli mit Hasenragout*

(1, 3)

**13 €**

Cappellacci ripieni ai porcini con crema al morlacco e tartufo nero

*Mit Steinpilzen gefüllte Cappellacci mit Morlaccokäsecreme und schwarzem Trüffel*

(1, 3, 7)

**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Medaglione di vitello al forno con finferli e purè di patate  
*Gebackenes Kalbsmedaillon mit Pfifferlingen und Kartoffelpüree*

(7)

**19 €**

Coda alla vaccinara con polenta di storo  
*Ochsenschwanz nach vaccinara Art mit Storo-Polenta*

**20 €**

Filetto di orata alla piastra con patate al forno  
*Gegrilltes Goldbrassenfilet und gebackene Kartoffeln*

(4)

**22 €**

Pluma di maialino iberico alla griglia con bieta saltata  
*Gegrillte Pluma vom iberischen Schwein und sautierter Mangold*

**23 €**

## DESSERT

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

Legume soup with vegetables and evo oil  
**11 €**

Trofie with pistachio pesto and burrata straciatella  
(1, 7, 8)  
**12 €**

Bigoli with hare ragout  
(1, 3)  
**13 €**

Cappellacci stuffed with porcini mushrooms with morlacco cheese cream  
and black truffle  
(1, 3, 7)  
**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## F I S H A N D M E A T

Baked veal medallion with chanterelles and mashed potatoes

(7)

**18 €**

Oxtail vaccinara style with storo polenta

**19 €**

Grilled seabream fillet and baked potatoes

(4)

**22 €**

Grilled Iberian pork pluma and sautéed chard

**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

Soupe de légumineuses avec légumes et huile evo

**11 €**

Trofie au pesto de pistaches et burrata straciatella

(1, 7, 8)

**12 €**

Bigoli avec ragoût de lièvre

(1, 3)

**13 €**

Cappellacci farcis aux cèpes avec crème de fromage du morbihan et truffe noire

(1, 3, 7)

**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## POISSON ET VIANDES

Médailon de veau au four avec chanterelles et purée de pommes de terre

(7)

**18 €**

Queue de bœuf à la vaccinara avec polenta de storo

**19 €**

Filet de dorade grillé et pommes de terre au four

(4)

**22 €**

Pluma de porc ibérique grillé et blettes sautées

**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 €**