

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 verdura di stagione

Gemüsesuppe der Saison

11 €

Gnocchi di zucca con crema di formaggio morlacco e guanciale

Kürbisgnocchi mit Morlacco-Käsecreme und Guanciale-Speck

(1, 3, 7)

13 €

Pappardelle rustiche con funghi misti

Pappardelle mit gemischten Pilzen

(1, 3)

12 €

Maccheroncini all'uovo al ragù d'anatra

Eier-Maccaroncini mit Entenragout

(1, 3)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Tagliata di pollo alla brace al rosmarino e patate saltate
Gegrillte Hühner-Tagliata mit Rosmarin und sautierten Kartoffeln
18 €

Guancetta di maialino iberico stufato al vino rosso e patate mantecate all'olio
*Spanferkelbacke vom iberischen Schwein in Rotwein geschmort
und Kartoffeln im Ölmantel*
21 €

Arrostino di vitello al forno con cardoncelli e bieta ripassata
Kalbsbraten mit Cardoncelli und Mangoldpüree
22 €

Baccalà alla vicentina con polenta di storo
Stockfisch nach Vicenza-Art mit Storo-Polenta
23 €
(4)

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

Seasonal vegetable soup
11 €

Pumpkin gnocchi with cream of Morlacco cheese and guanciale bacon
(1, 7, 8)
12 €

Pappardelle with mixed mushrooms
(1, 3)
13 €

Egg maccheroncini with 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

Grilled chicken tagliata with rosemary and sautéed potatoes
18 €

Iberian pig cheek stewed in red wine and oiled potatoes
21 €

Roast veal with cardoncelli and mashed chard
22 €

Vicenza-style salt cod with Storo polenta
(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

Soupe de légumes de saison

11 €

Gnocchi de potiron à la crème de fromage Morlacco et aux lardons

(1, 3, 7)

12 €

Pappardelle avec mélange de champignons

(1, 3)

13 €

Maccheroncini aux œufs avec ragoût de canard

(1, 3)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Poulet grillé tagliata au romarin et pommes de terre sautées
18 €

Joue de porc ibérique au vin rouge et pommes de terre à l'huile
21 €

Rôti de veau au cardoncelli et à la purée de blettes
22 €

Morue salée de Vicence avec polenta de Storo
(4)
23 €

D E S S E R T

Buffet de fruits et de desserts
8 €

Dessert Galzignano Resort
Crème au caramel salé, brownies et sauce au caramel
(1, 3, 7)
8 €