

# 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 fagioli borlotti al profumo di rosmarino e calamaro scottato  
*Crema von Borlotti-Bohnen mit Rosmarinduft und gebratenem Tintenfisch*

(4)

**11 €**

Strangolapreti alla trentina al burro e salvia e formaggio di malga

*Strangolapreti mit Butter und Salbei und Alpkäse*

(1, 3, 7)

**12 €**

Tagliatelle rustiche all'uovo al ragù d'anatra

*Rustikale Eiernudeln mit Entenragout*

(1, 3)

**13 €**

Lasagne gratinate al forno con zucca, funghi misti e provola affumicata

*Überbackene Lasagne mit Kürbis, gemischten Pilzen und geräuchertem*

*Provola-Käse*

(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 al tartufo nero e patate schiacciate all'olio  
*Gebackenes Kalbsmedaillon mit schwarzem Trüffel und Ölkartoffelpüree*

**18 €**

Fegato di vitello alla veneziana con polentina morbida di storo  
*Kalbsleber nach venezianischer Art mit weicher Storo-Polenta*

**21 €**

Guancetta di manzo al vino rosso e purè di patate  
*Geschmortes Rinderbäckchen in Rotwein und Kartoffelpüree*

<sup>(7)</sup>

**22 €**

Carré d'agnello al profumo di timo e bieta ripassata  
*Lammkarree mit Thymianduft und Mangoldpüree .*

**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*

<sup>(1,3,7)</sup>

**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

Cream of borlotti beans with rosemary scent and seared squid  
(4)  
**11 €**

Rustic egg noodles with duck ragout  
(1, 3)  
**12 €**

Strangolapreti alla trentina with butter and sage and alpine cheese  
(1, 3)  
**13 €**

Baked lasagnone au gratin with pumpkin, mixed mushrooms  
and smoked provola cheese  
(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 black truffle and oil mashed potatoes  
**18 €**

Venetian-style veal liver with soft polenta di storo  
**21 €**

Braised beef cheek in red wine with mashed potatoes  
(7)  
**22 €**

Thyme-flavoured rack of lamb with mashed 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 €**

# TERRA

• 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

Crème de haricots borlotti à la senteur de romarin et encornets poêlés

(4)

**11 €**

Nouilles rustiques au ragoût de canard

(1, 3)

**12 €**

Strangolapreti au beurre, à la sauge et au fromage d'alpage

(1, 3, 7)

**13 €**

Lasagnes gratinées au four avec potiron, champignons variés  
et fromage provola fumé

(1, 3, 7)

**14 €**

# TERRA

• R I S T O R A N T E •

## POISSON ET VIANDES

Médailon de veau au four avec truffe noire et  
purée de pommes de terre à l'huile  
**18 €**

Foie de veau à la vénitienne avec polenta di storo moelleuse  
**21 €**

Joue de bœuf braisée au vin rouge et purée de pommes de terre  
(7)  
**22 €**

Carré d'agneau au thym avec purée de blettes  
**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 €**