

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 mais, cocco e tocchetti di mazzancolle
Maiscreme, Kokosnuss und Riesengarnelen
(2)
11 €

Ravioli di patate con sugo di cinghiale e funghi
Kartoffelravioli mit Wildschwein und Pilzsauce
(1, 3, 7, 8, 9)
12 €

Fusilli freschi, pescespada e rucola
Frische Fusilli mit Schwertfisch und Rucola
(1, 4)
13 €

Calamarata all'amatriciana di pesce e pecorino
Calamarata Nach amatriciana Art mit Fisch und Pecorino-Käse
(1, 2, 14)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Coniglio in porchetta ai semi di finocchio in salsa di pinoli e uvetta con cavolo nero stufato
Kaninchen mit Schweinefleisch und Fenchelsamen in Pinienkern- und Sultaninen-Sauce mit gedünstetem Schwarzkohl

(9, 12)

19 €

Trota salmonata con verdure bollite e mayonese al miso
Lachsforelle mit gekochtem Gemüse und Miso-Mayonnaise

(3, 4, 6)

21 €

Sardine fritte con bruschetta di pomodoro, olive e basilico
Gebratene Sardinen mit Bruschetta aus Tomaten, Oliven und Basilikum

(4)

22 €

Bianco di rombo in padella con spicchi di pompelmo rosa e broccolo
Gebratener Steinbutt mit rosa Grapefruitsegmenten und Brokkoli

(4)

23 €

DESSERT NACHSPEISEN

"Desiderio" della pasticceria
"Hausgemachter" Desiderio

(1, 3, 7, 8, 12)

7 €

Crème caramel ai marron glace e caffè
Crème caramel mit Marronenglace und Kaffee

(1, 3, 7, 12)

8 €

Strudel di frutta secca allo zabaione di Vin santo, gelato Malaga
Strudel aus getrockneten Früchten mit "Vin santo" Zabaglione, Malaga Eis

(1, 3, 7, 12)

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 corn, coconut and shrimp
(2)
11 €

Potato ravioli with wild boar and mushroom sauce
(1, 3, 7, 8, 9)
12 €

Fresh fusilli with swordfish and rocket
(1, 4)
13 €

Calamarata amatriciana style with fish and pecorino cheese
(1, 2, 14)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Rabbit in porchetta dressing with fennel seeds in pine nut and sultana sauce with stewed black cabbage
(9, 12)

19 €

Salmon trout with boiled vegetables and miso mayonnaise
(3, 4, 6)

21 €

Fried sardines with tomato, olive and basil bruschetta
(4)

22 €

Pan-fried turbot with pink grapefruit segments and broccoli
(4)

23 €

D E S S E R T

'Homemade' Desiderio
(1, 3, 7, 8, 12)

7 €

Crème caramel with marron glace and coffee
(1, 3, 7, 12)

8 €

Dried fruit strudel with Vin santo zabaglione, Malaga ice cream
(1, 3, 7, 8, 12)

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 •

STARTERS

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 €

ENTRÉES ET POTAGES

Crème de maïs, noix de coco et morceaux de crevettes
(2)
11 €

Raviolis de pommes de terre au sanglier et à la sauce aux champignons
(1, 3, 7, 8, 9)
12 €

Fusilli frais à l'espadon et à la roquette
(1, 4)
13 €

Calamarata à l'amatriciana avec poisson et fromage pecorino
(1, 2, 14)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Lapin en porchetta avec des graines de fenouil dans une sauce aux pignons et aux sultanines avec du chou noir à l'étuvée

(9, 12)

19 €

Truite saumonée avec légumes bouillis et mayonnaise au miso

(3, 4, 6)

21 €

Sardines frites avec bruschetta de tomates, olives et basilic

(4)

22 €

Turbot poêlé avec segments de pamplemousse rose et brocoli

(4)

23 €

DESSERT

" Desiderio "

(1, 3, 7, 8, 12)

7 €

Crème caramel au marron glacé et café

(1, 3, 7, 12)

8 €

Strudel de fruits secs avec zabaglione de Vin santo, glace Malaga

(1, 3, 7, 12)

8 €

Dessert Galzignano Resort

Crème au caramel salé, brownies et sauce au caramel

(1, 3, 7)

8 €