

## 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

Zuppa di farro con verza, castagne e porcini  
*Dinkelsuppe mit Wirsingkohl, Kastanien und Steinpilzen*  
(1, 9)  
**11 €**

Gnocchetti di patate al ragù di lepre e ribes  
*Kartoffelknödel mit Hasen- und Johannisbeerragout*  
(1, 3, 9, 12)  
**12 €**

Ravioli di cacio e pepe al salmone affumicato, melanzane e basilico  
*Cacio e pepe-Ravioli mit Räucherlachs, Aubergine und Basilikum*  
(1, 3, 4, 7)  
**13 €**

Spaghetti al nero alle vongole, pesto di rucola e bottarga di muggine  
*Tintenfischspaghetti mit Venusmuscheln, Rucola-Pesto und Meeräsche-Rogen*  
(1, 4, 8, 14)  
**14 €**

# AQUA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Guancia di manzo alla birra su polenta bianca morbida  
*In Bier gebackene Rinderbacke auf weicher weißer Polenta*

(1, 7, 9, 12)

**19 €**

Filetto di branzino arrostito con broccoli e taccole  
*Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Brokkoli und Zuckerschoten*

(4)

**21 €**

Spiedini di mazzancolle con carciofi e patate  
*Spieße von Riesengarnelen mit Artischocken und Kartoffeln*

(2)

**22 €**

Tentacolo di polpo su passato di borlotti e cavolo nero  
*Oktopus-Tentakel auf Borlotti-Nudeln und Schwarzkohl*

(1, 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  
Cremoso 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

Spelt soup with Savoy cabbage, chestnuts and porcini mushrooms

( 1, 9 )

**11 €**

Potato dumplings with hare and currant ragout

( 1, 3, 9, 12 )

**12 €**

Cacio e pepe ravioli with smoked salmon, aubergine and basil

( 1, 3, 4, 7 )

**13 €**

Squid ink spaghetti with clams, rocket pesto and mullet roe

( 1, 4, 8, 14 )

**14 €**

# AQUA

• R I S T O R A N T E •

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

Beer-battered beef cheek on soft white polenta

(1, 7, 9, 12)

**19 €**

Roasted sea bass fillet with broccoli and snow peas

(4)

**21 €**

Shrimp skewers with artichokes and potatoes

(2)

**22 €**

Octopus tentacle on borlotti pasta and black cabbage

(14)

**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

Soupe d'épeautre au chou de Savoie, aux châtaignes et aux cèpes  
( 1, 9 )  
**11 €**

Gnocchi de pommes de terre au ragoût de lièvre et de groseilles  
( 1, 3, 9, 12 )  
**12 €**

Raviolis au saumon fumé, à l'aubergine et au basilic  
( 1, 3, 4, 7 )  
**13 €**

Spaghetti à l'encre de seiche avec palourdes, pesto de roquette et œufs de mullet  
( 1, 4, 8, 14 )  
**14 €**

# AQUA

• R I S T O R A N T E •

## POISSON ET VIANDES

Joue de bœuf poêlée à la bière sur polenta blanche

(1, 7, 9, 12)

**19 €**

Filet de bar rôti avec brocoli et pois mange-tout

(4)

**21 €**

Brochettes de crevettes avec artichauts et pommes de terre

(2)

**22 €**

Tentacule de pieuvre sur pâtes borlotti et chou noir

(14)

**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 €**