

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 zucca e crostini all'olio

Kürbiscreme und Ölcroustons

(1)

11 €

Pappardelle all'uovo al ragù di lepre

Eipappardelle mit Hasenragout

(1, 3)

12 €

Risotto mantecato ai funghi porcini e Monte Veronese

Risotto mit Steinpilzen und Monte Veronese

(7)

13 €

Paccheri con polpo, pomodorino fresco e olive taggiasche

Paccheri mit Kraken, frischen Tomaten und Taggiasche-Oliven

(1, 4)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Burratina croccante su salsa di pomodoro e basilico
Knusprige Burratina auf Kirschtomaten und Basilikumsauce

(1, 3, 7)

18 €

Stracotto di asino in umido con polentina morbida di storo
Geschmorter Eselseintopf mit weicher Storo-Polenta

21 €

Petto di faraona al forno con funghi pioppini e verze stufate
Gebackene Perlhuhnbrust mit Pioppini-Pilzen und geschmortem Kraut

22 €

Tagliata di black angus alla griglia e patate al rosmarino
Gegrilltes Black-Angus-Steak mit Rosmarinkartoffeln

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

(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

Pumpkin cream and oil croutons
(1)
11 €

Egg pappardelle with hare ragout
(1, 3)
12 €

Risotto mantecato with porcini mushrooms and Monte Veronese
(7)
13 €

Paccheri with octopus, fresh tomatoes and Taggiasche olives
(1, 4)
14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Crispy burratina on cherry tomato and basil sauce

(1,3,7)

18 €

Stewed donkey stew with soft storo polenta

21 €

Baked guinea fowl breast with pioppini mushrooms and stewed cabbage

22 €

Grilled black angus steak with rosemary potatoes

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

Croutons à la crème de potiron et à l'huile

(1)

11 €

Pappardelle aux œufs avec ragoût de lièvre

(1, 3)

12 €

Risotto mantecato aux cèpes et au Monte Veronese

(7)

13 €

Paccheri au poulpe, tomates fraîches et olives Taggiasche

(1, 4)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Burratina croustillante sur tomates cerises et sauce au basilic

(1, 3, 7)

18 €

Ragoût d'âne avec polenta di storo moelleuse

21 €

Poitrine de pintade au four avec champignons pioppini et chou à l'étouffée

22 €

Steak black angus grillé avec pommes de terre au romarin

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 €