

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

Zuppa di legumi e cavolo nero

Suppe aus Hülsenfrüchten und Schwarzkohl

(9)

11 €

Sedanini freschi al ragù di carni bianche, tartufo e funghi

Frische Sedanini mit weißem Fleischragout, Trüffel und Pilzen

(1, 3, 7, 9)

12 €

Calamarata alla "Norma" con tonno

Calamarata nach Norma Art mit Thunfisch

(1, 3, 4, 7)

13 €

Trofie con calamari, carciofi e erba cipollina

Trofie mit Calamari, Artischocken und Schnittlauch

(1, 3, 14)

14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Guancia di manzo brasata al vino rosso con polenta

In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen mit Polenta

(1, 7, 9, 12)

19 €

Bianco di oratina all'aneto con patate e carciofi

Goldbrasse mit Dill, Kartoffeln und Artischocken

(4)

21 €

Ombrina arrostita con borlotti, sedano e radicchio

Gebratener Maifisch mit Borlotti-Bohnen, Staudensellerie und Radicchio

(4, 9)

22 €

Pescespada al salmoriglio con caponata di verdure

Schwertfisch in Salmoriglio-Sauce mit Gemüse-Caponata

(4, 9)

22 €

DESSERT NACHSPEISEN

Crème caramel ai marron glacè con salsa al caffè

Crème caramel mit Marron glacé und Kaffeesauce

(3, 7)

7 €

Semifreddo al torroncino in salsa di cioccolato

Nougatparfait in Schokoladensauce

(1, 3, 7, 8)

8 €

Strudel di mele con salsa zabaione e gelato vaniglia

Apfelstrudel mit Zabaglione-Sauce und Vanilleeis

(1, 3, 7, 8, 12)

8 €

Dessert Galzignano Resort

Cre moso al caramello salato, brownies e salsa al caramello

Gesalzene Karamellcreme, Brownies und Karamellsauce

(1,3,7)

AQUA

• R I S T O R A N T E •

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

Legume and black cabbage soup

(9)

11 €

Sedanini with white meat ragout, truffle and mushrooms

(1, 3, 7, 9)

12 €

Calamarata Norma style with tuna

(1, 3, 4, 7)

13 €

Trofie with calamari, artichokes, and chives

(1, 3, 14)

14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Beef cheek braised in red wine with polenta

(1, 7, 9, 12)

19 €

Dill gilthead bream with potatoes and artichokes

(4)

21 €

Roasted shad with borlotti beans, celery and radicchio

(4, 9)

22 €

Swordfish in salmoriglio sauce with vegetable caponata

(4, 9)

23 €

D E S S E R T

Tiramisu cube with coffee sauce

(1, 3, 7, 8)

7 €

Nougat parfait in chocolate sauce

(1, 3, 7, 8)

8 €

Apple strudel with zabaglione sauce and vanilla 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 de légumineuses et de chou noir
(9)
11 €

Sedanini avec ragoût de viande blanche, truffe et champignons
(1, 3, 7, 9)
12 €

Calamarata à la Norma au thon
(1, 3, 4, 7)
13 €

Trofie aux calamars, artichauts et ciboulette
(1, 3, 14)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Joue de bœuf braisée au vin rouge avec polenta

(1, 7, 9, 12)

19 €

Dorade à l'aneth avec pommes de terre et artichauts

(4)

21 €

Ombrina rôtie avec haricots borlotti, céleri et radicchio

(4, 9)

22 €

Espadon à la sauce salmoriglio avec caponata de légumes

(4, 9)

23 €

DESSERT

Crème caramel au marron glacé et sauce au café

(3, 7)

7 €

Parfait de nougat au chocolat

(1, 3, 7, 8)

8 €

Strudel aux pommes avec sauce zabaglione et glace à la vanille

(1, 3, 7, 8, 12)

8 €

Dessert Galzignano Resort

Crème au caramel salé, brownies et sauce au caramel

(1, 3, 7)

8 €