

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 fagioli borlotti, mazzancolle e cipolle arrostate
Creme von Borlotti-Bohnen, Riesengarnelen und gerösteten Zwiebeln
(2, 4)
11 €

Mezze maniche all'amatriciana
Mezze maniche nach amatriciana Art
(1)
12 €

Rettangoli di cernia con fumetto di pesce di agrumi
Zackenbarsch-Rechtecke mit Zitrusfrucht-Fischeintopf
(1, 3, 4)
13 €

Linguine con moscardini alla busara
Linguine mit Moscardini nach busara Art
(1, 4, 14)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Fesa di vitello brasata con funghi misti
Geschmorte Kalbshüfte mit gemischten Pilzen

(9)

19 €

Filetto di branzino con patate e carciofi
Seebarschfilet mit Kartoffeln und Artischocken

(4)

21 €

Trancio di salmone con verdure bollite all' olio e limone
Lachssteak mit in Öl und Zitrone gedünstetem Gemüse

(4)

22 €

Tentacolo di polpo arrostito, cannellini e rape
Gebratene Krakententakel, Cannellini-Bohnen und Rüben

(4, 14)

22 €

DESSERT NACHSPEISEN

Sfera di babà agli agrumi
Baba-Ball mit Zitrusfrüchten

(1, 3, 7, 12)

7 €

Semifreddo al torroncino in salsa di cioccolato
Nougatparfait in Schokoladensauce

(1, 3, 7, 8)

8 €

Brownie al cioccolato e noci, mousse al cioccolato bianco e salsa mou
Schokoladen-Walnuss-Brownie, weißes Schokoladenmousse und Toffeesauce

(1, 3, 7, 8)

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

Cream of borlotti beans, prawns and roasted onions
(2, 4)
11 €

Mezze maniche amatriciana style
(1)
12 €

Rettangoli of grouper fish with citrus fruit
(1, 3, 4)
13 €

Linguine with Moscardini busara style
(1, 4, 14)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Braised rump of veal with mixed mushrooms

(9)

19 €

Sea bass fillet with potatoes and artichokes

(4)

21 €

Salmon steak with vegetables stewed in oil and lemon

(4)

22 €

Roasted octopus tentacle, cannellini beans and turnips

(4, 14)

23 €

D E S S E R T

Citrus fruit baba ball

(1, 3, 7, 12)

7 €

Nougat parfait in chocolate sauce

(1, 3, 7, 8)

8 €

Chocolate and walnut brownie, white chocolate mousse and toffee sauce

(1, 3, 7, 8)

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 •

S T A R T E R S

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 €

E N T R E ' E S E T P O T A G E S

Crème de haricots borlotti, crevettes et oignons grillés
(2, 4)
11 €

Mezze maniche à l'amatriciana
(1)
12 €

Rettangoli de mérrou aux agrumes
(1, 3, 4)
13 €

Linguine avec Moscardini à la busara
(1, 4, 14)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Rumsteck de veau braisé avec un mélange de champignons

(9)

19 €

Filet de bar avec pommes de terre et artichauts

(4)

21 €

Pavé de saumon avec légumes à l'huile et au citron

(4)

22 €

Tentacule de poulpe rôti, haricots cannellini et navets

(4, 14)

23 €

DESSERT

Boule de baba aux agrumes

(1, 3, 7, 12)

7 €

Parfait de nougat au chocolat

(1, 3, 7, 8)

8 €

Brownie au chocolat et aux noix, mousse au chocolat blanc et sauce au caramel

(1, 3, 7, 8)

8 €

Dessert Galzignano Resort

Crème au caramel salé, brownies et sauce au caramel

(1, 3, 7)

8 €