

# TERRA

• 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 fagioli borlotti con crostini di pane al profumo al rosmarino  
*Borlotti-Sahnebohnen mit nach Rosmarin duftenden Brotcroutons*

(1)

**11 €**

Tagliatelle al farro con ragù di selvaggina  
*Dinkel-Tagliatelle mit Wildragout*

(1, 3)

**12 €**

Panciotti ripieni con capesante, pomodorini e burrata  
*Panciotti, gefüllt mit Jakobsmuscheln, Kirschtomaten und Burrata-Käse*

(1, 2, 3, 7)

**13 €**

Risotto mantecato al radicchio rosso di Treviso e fonduta di pecorino di fossa  
*Risotto mantecato mit rotem Radicchio aus Treviso*

*und Fossa-Pecorino-Käsefondue*

(7)

**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Polentina morbida di storo con funghi misti e gorgonzola  
*Weiche Polentina di storo mit gemischten Pilzen und Gorgonzola*

(7)

**19 €**

Bocconcini di cinghiale in salmì e patate schiacciate all'olio  
*Bocconcini vom Wildschwein in Salmì und zerdrückten Kartoffeln in Öl*

**21 €**

Guancetta di manzo brasata al vino rosso con purè di patate  
*In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffelpüree*

(7)

**22 €**

Pluma di maialino iberico alla griglia e catalogna ripassata  
*Gegrillte Pluma vom iberischen Ferkel und Katalogna*

**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

Creamed borlotti beans with rosemary-scented bread croutons

(1)

**11 €**

Spelt tagliatelle with wild ragout

(1, 3)

**12 €**

Panciotti stuffed with scallops, cherry tomatoes and burrata cheese

(1, 2, 3, 7)

**13 €**

Risotto mantecato with red radicchio from Treviso and fossa pecorino cheese fondue

(7)

**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

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

Soft Storo-Polentina with mixed mushrooms and gorgonzola

(7)

**19 €**

Bocconcini of wild boar in salmi and crushed potatoes in oil

**21 €**

Beef cheek braised in red wine with mashed potatoes

(7)

**22 €**

Iberian suckling pig pluma grilled and catalogna

**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

Haricots borlotti à la crème avec des croûtons de pain parfumés au romarin

(1)

**11 €**

Tagliatelles d'épeautre au ragoût de gibier

(1, 3)

**12 €**

Panciotti farcis aux noix de Saint-Jacques, tomates cerises et fromage burrata

(1, 2, 3, 7)

**13 €**

Risotto mantecato avec radicchio rouge de Trévise et fondue de fromage pecorino de fossa

(7)

**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## POISSON ET VIANDES

Polentina avec champignons et gorgonzola

(7)

**19 €**

Bocconcini de sanglier au salmì et pommes de terre écrasées à l'huile

**21 €**

Joue de bœuf braisée au vin rouge avec purée de pommes de terre

(7)

**22 €**

Cochon de lait ibérique pluma grillé et catalogné

**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 €**