

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

Ravioli di zucca con asiago, semi di papavero e polvere di barbabietola rossa
Kürbistravioli mit Asiago-Käse, Mohn und Rote-Bete-Pulver
(1, 3, 7)
11 €

Zuppa di ceci, cavolo nero e calamari
Kichererbsen-, Grünkohl- und calamari
(2, 9)
12 €

Penne mantecate alla polpa di granchio, funghi e provola piccante
Penne mantecate mit Krabbenfleisch, Pilzen und würzigem Provola-Käse
(1, 2, 7, 9)
13 €

Trofiette ai moscardini e olive taggiasche
Trofiette mit Moscardini und Taggiasche-Oliven
(1, 14)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Fracosta di manzo alla griglia con salsa di formaggio erborinato con patate mantecate all'olio di oliva e erba cipollina
Gegrillte Rinderfracosta mit Blauschimmelkäsesauce und mit Olivenöl und Schnittlauch aufgeschlagenen Kartoffeln

(7)

19 €

Salmone arrostito al sesamo con cous-cous al curry e cavolfiori
Mit Sesam gebratener Lachs mit Curry-Cous-Cous und Blumenkohl

(1, 4, 11)

21 €

Scaloppa di storione al limone, capperi e crostini
Störschnitzel mit Zitrone, Kapern und Croutons

(1, 4)

22 €

Filetto di rombo grigliato con scarola e uvetta
Gegrilltes Steinbuttfilet mit Eskariol und Sultaninen

(4)

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

Pumpkin ravioli with asiago cheese, poppy seeds and red beet powder
(1, 3, 7)
11 €

Chickpea, kale and squid soup
(2, 9)
12 €

Penne mantecate with crab meat, mushrooms and spicy provola cheese
(1, 2, 7, 9)
13 €

Trofiette with moscardini and taggiasche olives
(1, 14)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Grilled beef fracosta with blue cheese sauce and potatoes
whipped with olive oil and chives

(7)

19 €

Sesame roasted salmon with curry cous-cous and cauliflower

(1, 4, 11)

21 €

Sturgeon escalope with lemon, capers and croutons

(1, 4)

22 €

Grilled turbot fillet with escarole and sultanas

(4)

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

Raviolis au potiron avec fromage asiago, graines de pavot et
poudre de betterave rouge

(1, 3, 7)

11 €

Soupe de pois chiches, de chou frisé et de calamars

(2, 9)

12 €

Penne mantecate à la chair de crabe, aux champignons et
au fromage provola épicé

(1, 2, 7, 9)

13 €

Trofiette avec moscardini et olives taggiasche

(1, 14)

14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Fracosta de bœuf grillé avec sauce au fromage bleu et
pommes de terre à l'huile d'olive et à la ciboulette

(7)

19 €

Saumon rôti au sésame, couscous au curry et chou-fleur

(1, 4, 11)

21 €

Escalope d'esturgeon au citron, câpres et croûtons

(1, 4)

22 €

Filet de turbot grillé avec scarole et raisins secs

(4)

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)

AQUA

• R I S T O R A N T E •

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

Raviolis au potiron avec fromage asiago, graines de pavot et
poudre de betterave rouge

(1, 3, 7)

11 €

Soupe de pois chiches, de chou frisé et de calamars

(2, 9)

12 €

Penne mantecate à la chair de crabe, aux champignons et
au fromage provola épicé

(1, 2, 7, 9)

13 €

Trofiette avec moscardini et olives taggiasche

(1, 14)

14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Fracosta de bœuf grillé avec sauce au fromage bleu et
pommes de terre à l'huile d'olive et à la ciboulette

(7)

19 €

Saumon rôti au sésame, couscous au curry et chou-fleur

(1, 4, 11)

21 €

Escalope d'esturgeon au citron, câpres et croûtons

(1, 4)

22 €

Filet de turbot grillé avec scarole et raisins secs

(4)

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)

AQUA

• R I S T O R A N T E •

8 €