

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 ceci, cavolo nero e calamari
Kichererbsensuppe mit Schwarzkohl und Calamari

(2, 9)

11 €

Ravioli del plin in salsa di gorgonzola e castagne
Plin-Ravioli in Gorgonzolasauce mit Kastanien

(1, 3, 7)

12 €

Cavatelli alla genovese di tonno
Cavatelli mit Thunfisch alla Genovese

(1, 4)

13 €

Spaghettoni con mazzancolle e carciofi
Spaghettoni mit Garnelen und Artischocken

(1, 14)

14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Guancia di manzo al vino Merlot ridotto con polenta
Rinderbäckchen in reduzierter Merlotsauce mit Polenta

(7)

19 €

Scaloppa di ombrina con finocchi al Pernod e zafferano
Filet von Ombrina mit Fenchel, Pernod und Safran

(4, 12)

21 €

Filetto di branzino alla Mediterranea
Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art

(1, 4)

22 €

Tentacolo di polpo con insalata di patate, olive e sedano
Oktopustentakel mit Kartoffelsalat, Oliven und Sellerie

(9, 14)

22 €

DESSERT NACHSPEISEN

Sorbetto di corbezzolo con geleè al prosecco
Erdbeerbaum-Sorbet mit Prosecco-Gelee

(3, 12)

7 €

Choix-froid di cioccolato fondente, salsa arancia e gelato al cioccolato e rum
Dunkle-Schokoladen-Choix-froid mit Orangensauce und Schokoladen-Rum-Eis

(1, 3, 7, 12)

8 €

Bavarese allo zabaione con crumble di sbrisolona
Zabaione-Bavaroise mit Sbrisolona-Crumble

(1, 3, 7, 8)

8 €

Dessert Galzignano Resort
Cre moso 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

Chickpea soup with black kale and squid

(2, 9)

11 €

Plin ravioli in gorgonzola sauce with chestnuts

(1, 3, 7)

12 €

Cavatelli with tuna Genovese-style

(1, 4)

13 €

Spaghettoni with prawns and artichokes

(1, 2)

14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Braised beef cheek in reduced Merlot wine with polenta

(1, 2)

19 €

Seabream scaloppine with fennel, Pernod, and saffron

(4, 12)

21 €

Mediterranean-style sea bass fillet

(1, 4)

22 €

Octopus tentacle with potato salad, olives, and celery

(9, 14)

23 €

D E S S E R T

Strawberry tree sorbet with prosecco gelée

(3, 12)

7 €

Dark chocolate choix-froid with orange sauce and chocolate-rum ice cream

(1, 3, 7, 12)

8 €

Zabaione Bavarian cream with sbrisolona crumble

(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 •

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 pois chiches, chou noir et calamars
(1, 3, 7)
11 €

Raviolis del plin à la sauce gorgonzola et châtaignes
(1, 3, 7)
12 €

Cavatelli à la génoise de tho
(1, 4)
13 €

Spaghettoni aux crevettes et artichauts
(1, 2)
14 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Joue de bœuf braisée au vin Merlot réduit avec polenta
(12)
19 €

Filet de dorade avec fenouil, Pernod et safran
(4,12)
21 €

Filet de bar à la méditerranéenne
(1, 4)
22 €

Tentacule de poulpe avec salade de pommes de terre, olives et céleri
(9, 14)
23 €

D E S S E R T

Sorbet d'arbousier avec gelée de prosecco
(3, 12)
7 €

Choix-froid de chocolat noir, sauce à l'orange et glace chocolat-rhum
(1, 3, 7, 12)
8 €

Bavarois au zabaione avec crumble de sbrisolona
(1, 3, 7, 8)
8 €

Dessert Galzignano Resort
Crème au caramel salé, brownies et sauce au caramel
(1, 3, 7)
8 €