

# TERZA

• 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 di funghi, patate e speck croccante  
*Champignoncreme, Kartoffeln und knuspriger Speck*

**11 €**

Linguine al pesto alla genovese  
*Linguine mit Genueser Pesto*

(1, 7, 8)

**12 €**

Gnocchi di patate con sugo alla vaccinara e pecorino romano  
*Kartoffelgnocchi mit Vaccinara-Sauce und römischem Pecorino*

(1, 3, 7)

**13 €**

Ravioli ripieni alle melanzane, scamorza affumicata,  
pomodorino e crema di burrata  
*Ravioli gefüllt mit Auberginen, geräuchertem Scamorza-Käse,  
Kirschtomaten und Burrata-Creme*

(1, 3, 7)

**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Sovracoscia di pollo alla cacciatora e puree di patate  
*Hähnchenschenkel nach cacciatora Art mit Kartoffelpüree.*

(7)

**19 €**

Bocconcini di cinghiale in salmi e polentina morbida di storo  
*Wildschweinstückchen in Salmi und weicher Polenta di Storo*

**21 €**

Petto d'anatra scottato all'arancio e patate mantecate al timo  
*Gebratene Entenbrust mit Orangen und Thymiankartoffeln*

**22 €**

Tagliata di Sorana alla brace e melanzane al funghetto  
*Gegrilltes Sorana-Steak und Auberginen mit Pilzen*

**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

Cream of mushroom, potatoes and crispy bacon

**11 €**

Linguine with Genoese pesto

(1, 7, 8)

**12 €**

Potato gnocchi with vaccinara sauce and Roman pecorino

(1, 3, 7)

**13 €**

Ravioli stuffed with aubergines, smoked scamorza cheese,  
cherry tomatoes and burrata cream

(1, 3, 7)

**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

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

Cacciatora-style chicken thigh with potato purée

(7)

**19 €**

Wild boar chunks in salmi and soft polenta di storo

**21 €**

Seared duck breast with orange and thyme potatoes

**22 €**

Grilled Sorana steak and aubergines with mushrooms

**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 €**

# TERRA

• 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

Crème de champignons, pommes de terre et lard croustillant

**11 €**

Linguine au pesto génois

(1, 7, 8)

**12 €**

Gnocchi de pommes de terre à la sauce vaccinara et au fromage pecorino

(1, 4, 7)

**13 €**

Raviolis farcis aux aubergines, au fromage scamorza fumé, aux tomates cerises et à la crème de burrata

(1, 3, 7)

**14**

## POISSON ET VIANDES

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

Cuisse de poulet à la cacciatora et purée de pommes de terre

(7)

**19 €**

Pintade farcie aux châtaignes, glacée au miel et pommes de terre à la crème

**21 €**

Magret de canard saisi avec pommes de terre à l'orange et au thym

**22 €**

Steak de Sorana grillé et aubergines aux champignons

**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 €**