

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

Zuppa di cipolle e crostone di pane all'olio e formaggio
Zwiebelsuppe mit Öl-Käse-Brotkruste
(1, 7)
11 €

Gnocchi di zucca con porcini e crema al castelmagno
Kürbisgnocchi mit Steinpilzen und Castelmagno-Creme
(1, 7)
12 €

Pappardelle al ragù di selvaggina al profumo di ginepro
Pappardelle mit Wildragout und Wacholderduft
(1, 3)
13 €

Linguine con pesto di cime di rapa, burrata e gambero rosso
Linguine mit Rübenpesto, Burrata-Käse und roten Garnelen
(1, 2, 7)
14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Stinco di maiale al forno con rosmarino e patate saltate
Gebackene Schweinshaxe mit Rosmarin und sautierten Kartoffeln
19 €

Guancetta di manzo brasata con polenta di storo
Geschmorte Rinderbacke mit Polenta di Storo
21 €

Costolette d'agnello al scottato agli aromi e patata gratinata
Gebatene Lammkoteletts mit Kräutern und Kartoffelgratin
22 €

Controfiletto di manzo alla griglia con bieta ripassata
Gegrillte Rinderlende mit Mangold
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

Onion soup and oil and cheese bread crostone

(1, 7)

11 €

Pumpkin gnocchi with porcini mushrooms and castelmagno cream

(1, 7)

12 €

Pappardelle with game ragout and juniper scent

(1, 3)

13 €

Linguine with turnip tops pesto, burrata cheese and red prawns

(1, 2, 7)

14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Baked pork shank with rosemary and sautéed potatoes
19 €

Braised beef cheek with polenta di storo
21 €

Seared lamb chops with herbs and potato gratin
22 €

Grilled beef sirloin with chard
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

Soupe à l'oignon et pain crostone à l'huile et au fromage

(1, 7)

11 €

Gnocchi de potiron aux cèpes et à la crème de castelmagno

(1, 7)

12 €

Pappardelle au ragoût de gibier et parfum de genièvre

(1, 3)

13 €

Linguine au pesto de fanes de navet, fromage burrata et crevettes rouges

(1, 2, 7)

14

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Jarret de porc cuit au four avec du romarin et des pommes de terre sautées
19 €

Joue de bœuf braisée avec polenta di storo
21 €

Côtelettes d'agneau saisies aux herbes et gratin de pommes de terre
22 €

Filet de bœuf grillé avec blettes
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 €