

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)

30 €

PRIMI PIATTI E ZUPPE TEIGWAREN UND SUPPE

Linguine al pesto di basilico alla genovese e pecorino
Linguine mit Genueser Basilikumpesto und Pecorino
(1, 7)
11 €

Tortellini in brodo di carne
Tortellini in Fleischbrühe
(1, 3, 7)
12 €

Tagliatelle all'uovo al ragù di selvaggina e ginepro
Eier-Tagliatelle mit Wildragout und Wacholder
(1, 3)
13 €

Lasagne pasticciate al radicchio di Treviso e provola affumicata
Lasagne mit Trevisaner Radicchio und geräuchertem Provola-Käse
(1, 3, 7)
14 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Cuore di burrata croccante e passata di pomodorini e basilico

Knuspriges Burrata mit Tomaten-Basilikum-Sauce

(1, 3, 7)

19 €

Brasato di manzo al vino rosso e purée di patate

Rinderbraten in Rotwein mit Kartoffelpüree

(7)

21 €

Petto d'anatra scottato al miele e frutti rossi con patate mantecate all'olio

Gebratene Entenbrust mit Honig und roten Früchten,

dazu in Öl geschwenkte Kartoffeln

(4, 7)

22 €

Costolette d'agnello alla brace con verze ripassate

Gegrillte Lammkoteletts mit gebratenem Wirsing

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)

30 €

FIRST COURSE AND SOUP

Linguine with Genoese basil pesto and Pecorino cheese
(1, 7)
11 €

Tortellini in meat broth
(1, 3, 7)
12 €

Egg tagliatelle with wild game ragù and juniper
(1, 3)
13 €

Lasagna with Treviso radicchio and smoked provola cheese
(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

Crispy burrata heart with tomato and basil sauce

(1, 3, 7)

19 €

Beef braised in red wine with mashed potatoes

(7)

21 €

Seared duck breast with honey and red fruits, with olive oil mashed potatoes

(4, 7)

22 €

Grilled lamb chops with sautéed cabbage

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)

30 €

ENTRÉES ET POTAGES

Linguine au pesto de basilic génois et au Pecorino

(1, 7)

11 €

Tortellini dans un bouillon de viande

(1, 3, 7)

12 €

Tagliatelles aux œufs avec ragù de gibier et genièvre

(1, 3)

13 €

Lasagnes au radicchio de Trévise et au fromage Provola fumé

(1, 3, 7)

14 €

TERRA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Cœur de burrata croustillant avec sauce tomate et basilic

(1, 3, 7)

19 €

Bœuf braisé au vin rouge et purée de pommes de terre

(7)

21 €

Poitrine de canard poêlée au miel et fruits rouges, avec purée de pommes de terre à l'huile d'olive

22 €

Côtelettes d'agneau grillées avec chou braisé

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 €