

# 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

Crema di patate e speck croccante  
*Kartoffelpüree und knuspriger Speck*  
**11 €**

Lasagne gratinate al forno al ragù alla bolognese  
*Überbackene Lasagne mit Bolognesesoße*  
(1, 3, 7)  
**12 €**

Raviolo ripieno al cacio e pepe alla carbonara  
*Gefüllte Ravioli mit Käse-Paprika-Sauce*  
(1, 3, 7)  
**13 €**

Spaghettoni all'aglio nero, burrata e polvere di capperi  
*Spaghettoni mit schwarzem Knoblauch, Burrata-Käse und Kapernpulver*  
(1, 7)  
**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Tagliata di pollo agli aromi con bieta ripassata  
*Geschnittenes Hähnchen mit Kräutern und Mangoldpüree*  
**19 €**

Bocconcini di capriolo in salmì con polenta morbida di storo  
*Hirschfleischstückchen in Salmì mit weicher Polenta aus Storo*  
**21 €**

Controfiletto di sorana alla brace con patate al forno  
*Gegrillter Lendenbraten von Sorana mit gebackenen Kartoffeln*  
**22 €**

Lombatina di cervo scottata ai frutti rossi e patata mantecata  
*Gebratene Rehrückenstücke mit roten Früchten und Kartoffeln*  
**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

Creamed potatoes and crispy bacon  
**11 €**

Lasagne au gratin with Bolognese sauce  
**12 €**

Raviolo stuffed with cheese and pepper sauce  
(1, 3, 7)  
**13 €**

Spaghettoni with black garlic, burrata cheese and caper powder  
(1, 7)  
**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

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

Sliced chicken with herbs and mashed chard  
**19 €**

Chunks of venison in salmì with soft polenta from Storo  
**21 €**

Grilled sirloin of sorana with baked potatoes  
**22 €**

Seared venison loin with red fruits and potato  
**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)

**30 €**

## ENTRÉES ET POTAGES

Pommes de terre à la crème et bacon croustillant

**11 €**

Lasagnes gratinées à la sauce bolognaise

(1, 3, 7)

**12 €**

Raviolo farci au fromage et au poivre sauce

(1, 3, 7)

**13 €**

Spaghettoni à l'ail noir, fromage burrata et poudre de câpres

(1, 7)

**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## POISSON ET VIANDES

Emincé de poulet aux herbes et purée de blettes

**19 €**

Morceaux de cerf en salmì avec polenta douce de Storo

**21 €**

Entrecôte de sorana grillée avec pommes de terre au four

**22 €**

Longe de chevreuil poêlée avec fruits rouges et pommes de terre

**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 €**