

# 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 porro e patate con crostini di pane all'olio  
*Lauch-Kartoffelcremesuppe mit Ölbrötcroutons*  
(1)  
**11 €**

Lasagne gratinate al forno con asparagi bianchi di bassano  
*Gratinierte Lasagne mit weißem Spargel aus Bassano*  
(1, 3, 7)  
**12 €**

Risotto mantecato alle erbe primaverili e formaggio morlacco  
*Risotto mit Frühlingskräutern und Morlacco-Käse*  
(7)  
**13 €**

Paccheri con calamari, pomodorini gialli e crema di burrata  
*Paccheri mit Tintenfisch, gelben Tomaten und Burrata-Frischkäse*  
(1, 4, 7)  
**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Fegato alla veneziana con polenta di storo  
*Leber nach venezianischer Art mit Storo-Polenta*  
**19 €**

Galletto alla livornese con patata al forno  
*Livornesisches Hähnchen mit Ofenkartoffel*  
**21 €**

Arrosto di vitello al forno con patata mantecata e funghi porcini  
*Ofengebratener Kalbsbraten mit cremigen Kartoffeln und Steinpilzen*  
**22 €**

Pluma di maialino iberico alla griglia con spinaci al burro  
*Gegrillte Ibérico-Schweinepluma mit Butterspinat*  
**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 leek and potato soup with oil bread croutons  
(1)  
**11 €**

Lasagne au gratin with white asparagus from Bassano  
(1, 3, 7)  
**12 €**

Risotto mantecato with spring herbs and Morlacco cheese  
(7)  
**13 €**

Paccheri with squid, yellow tomatoes and burrata cream cheese  
(1, 4, 7)  
**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

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

Venetian style liver with storo polenta  
**19 €**

Livornese-style cockerel with baked potato  
(7)  
**21 €**

Oven-roasted veal with creamy potatoes and porcini mushrooms  
**22 €**

Grilled Ibérico pork pluma with buttered spinach  
(7)  
**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 •

## S T A R T E R S

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

Velouté de poireaux et de pommes de terre avec croûtons de pain à l'huile

(1)

**11 €**

Lasagnes gratinées aux asperges blanches de Bassano

(1, 3, 7)

**12 €**

Risotto mantecato aux herbes de printemps et au fromage Morlacco

(7.)

**13 €**

Paccheri aux calamars, tomates jaunes et fromage à la crème burrata

(1, 4, 7)

**14 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## POISSON ET VIANDES

Foie à la vénitienne avec polenta de storo

**19 €**

Coquelet à la livournaise avec pomme de terre au four

**21 €**

Rôti de veau au four avec purée de pommes de terre et cèpes

(4, 7)

**22 €**

Pluma de porc ibérique grillée avec épinards au beurre

**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 €**