

AQUA

• R I S T O R A N T E •

ANTIPASTI VORSPEISEN BÜFFET

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 NUDELSPEZIALITÄTEN

Raviolone di ricotta di bufala e spinaci con ragù di faraona

Großes Raviolo mit Büffelricotta und Spinat, serviert mit Perlhuhnragu

(1, 3, 4, 7)

12 €

Crema di zucchini e menta con gamberi

Zucchini-Minz-Creme mit Garnelen

(4)

13 €

Calamarata con pesto alla genovese, vongole veraci e fagiolini

Calamarata mit Genueser Pesto, Venusmuscheln und grünen Bohnen

(1, 4, 7, 14)

14 €

Linguine con polpo, 'nduja in rosso

Linguine mit Oktopus und scharfer 'Nduja-Tomatensauce

(1, 7)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCE E CARNI FISCH UND FLEISCH

Guazzetto di gallinella con cozze e vongole
Fischsuppe mit Rotbarbe, Miesmuscheln und Venusmuscheln

(2, 4, 14)

19 €

Pesce spada scottato, fagiolini al sesamo
Kurzgebratener Schwertfisch mit grünen Bohnen und Sesam

(1, 4, 7)

21 €

Pluma di maialino iberico alla griglia, patate novelle e cipolla croccante
Gegrillte Pluma vom iberischen Schwein mit jungen Kartoffeln und knusprigen Zwiebeln

22 €

Ricciola, datterini gialli e rossi e basilico
Gebratene Ricciola mit gelben und roten

Datteltomaten und frischem Basilikum

(4, 8)

23 €

DESSERT NACHSPEISEN

Cubotti di ananas e mango a vapore con sorbetto al mojito
Gedämpfte Ananas- und Mangowürfel mit Mojito-Sorbet

(12)

7 €

Crostatina di frangipane e pesche con sorbetto pesca e ribes
Mandel-Törtchen mit Pfirsichen, serviert mit Pfirsich-Johannisbeer-Sorbet

(1, 3, 7)

8 €

Pavlova ai lamponi con crema pasticcera e salsa ai frutti di bosco
Pavlova mit Himbeeren, Vanillecreme und Beerenfruchtsauce

(3, 7)

8 €

Dessert Galzignano Resort
Cremoso al caramello salato, brownies e salsa al caramello
Gesalzene Karamellcreme, Brownies und Karamellsauce

(1,3,7)

8 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

A P P E T I Z E R S

Selection of cheeses

(7, 9, 12)

Meat and fish starters

(2, 4, 14)

Mixed salads

(4)

Seasonal vegetables

(4)

30 €

F I R S T C O U R S E A N D S O U P

Raviolone filled with buffalo ricotta and spinach with guinea fowl ragout

(1, 3, 4, 7)

12 €

Zucchini and mint cream with prawns

(4)

13 €

Calamarata pasta with Genoese pesto, clams, and green beans

(1, 4, 7, 14)

14 €

Linguine with octopus and spicy 'nduja tomato sauce

(1, 7)

15 €



F I S H A N D M E A T

Red gurnard stew with mussels and clams

(2, 4, 14)

19 €

Seared swordfish with sesame green beans

(1, 4, 7)

21 €

Grilled Iberian pork pluma with baby potatoes and crispy onions

22 €

Amberjack with yellow and red cherry tomatoes and fresh basil

(4, 8)

23 €

D E S S E R T

Steamed pineapple and mango cubes with mojito sorbet

(1, 3, 7, 8)

7 €

Frangipane and peach tartlet with peach and redcurrant sorbet

(1, 3, 7)

8 €

Raspberry pavlova with custard cream and wild berry sauce

(3, 7)

8 €

Dessert Galzignano Resort

Salted caramel cream, brownies and caramel sauce

(1, 3, 7)

8 €

AQUA

• 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

(5, 2, 4, 14)

Salades composées

(4)

Légumes de saison

(4)

30 €

E N T R E ' E S E T P O T A G E S

Grand raviolo farci à la ricotta de bufflonne et aux épinards,
servi avec un ragoût de pintade

(1, 3, 4, 7)

12 €

Crème de courgettes et menthe avec crevettes

(4)

13 €

Calamarata au pesto génois, palourdes et haricots verts

(1, 4, 7, 14)

14 €

Linguine au poulpe et 'nduja dans une sauce tomate relevée

(1, 7)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Ragoût léger de grondin aux moules et palourdes

(2, 4, 14)

19 €

Espadon poêlé avec haricots verts au sésame

(1, 4, 7)

21 €

Pluma de porc ibérique grillée, pommes de terre nouvelles
et oignons croustillants

22 €

Sériole grillée avec tomates datterino jaunes et rouges, et basilic frais

(4, 8)

23 €

DESSERT

Dés d'ananas et mangue à la vapeur avec sorbet mojito

(12)

7 €

Tartelette frangipane et pêches avec sorbet pêche et groseille

(1, 3, 7)

8 €

Pavlova aux framboises avec crème pâtissière et sauce aux fruits rouges

(3, 7)

8 €

Dessert Galzignano Resort

Crème au caramel salé, brownies et sauce au caramel

(1, 3, 7)

8 €