

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

Zuppa di barbabietola fredda e yogurt magro

Kalte Rote-Bete-Suppe mit fettarmem Joghurt

(7)

12 €

Linguine al pesto alla genovese e burrata

Linguine mit Genueser Pesto und Burrata-Käse

(1, 7, 8)

13 €

Maccheroni all'uovo con pomodorino, melanzane e ricotta affumicata

Eier-Makkaroni mit Kirschtomaten, Auberginen und geräucherter Ricotta

(1, 3, 7)

14 €

Tagliatelle rustiche con piselli freschi e guanciale croccante

Rustikale Tagliatelle mit frischen Erbsen und knusprigem Guanciale

(1, 3)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Burrata croccante con passatina di pomodoro piccadilly e basilico

Knusprige Burrata mit Piccadilly-Tomatensauce und Basilikum

(1, 3, 7)

19 €

Petto di faraona glassato al miele e peperoni all'agrodolce

Perlhuhnbrust glasiert mit Honig und süß-sauren Paprika

20 €

Carré di cervo scottato ai frutti rossi e patate mantecate all'olio

Gebratenes Hirschkarree mit Waldbeeren und in Öl gerührtem Kartoffelpüree

21 €

Controfiletto di scottona alla brace e patate al forno

Gegrilltes Lendensteak und gebackene Kartoffeln

22 €

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

Chilled beetroot soup with low-fat yogurt
(7)
12 €

Linguine with Genovese pesto and burrata cheese
(1, 7, 8)
13 €

Egg maccheroni with cherry tomatoes, eggplant and smoked ricotta
(1, 3, 7)
14 €

Rustic tagliatelle with fresh peas and crispy pork cheek
(1, 3)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Crispy burrata with Piccadilly tomato sauce and basil

(1, 3, 7)

19 €

Guinea fowl breast glazed with honey and sweet-and-sour peppers

20 €

Seared venison rack with wild berries and creamy
mashed potatoes with olive oil

(7)

21 €

Venetian-style creamed cod with toasted bread and mixed greens

22 €

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

Soupe froide de betteraves et yaourt allégé

(7)

12 €

Linguine au pesto génois et burrata

(1, 7, 8)

13 €

Maccheroni aux œufs, tomates cerises, aubergines et ricotta fumée

(1, 3, 7)

14 €

Tagliatelles rustiques aux petits pois frais et joue de porc croustillante

(1, 3)

15 €

TERRA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Burrata croustillante, coulis de tomates Piccadilly et basilic
(1, 3, 7)
19 €

Suprême de pintade laqué au miel, poivrons aigre-doux
(7)
20 €

Carré de cerf saisi, fruits rouges et purée de pommes de terre
à l'huile d'olive
21 €

Entrecôte de bœuf tendre grillée, pommes de terre rôties au four
22 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts
8 €

Dessert Galzignano Resort
Crème au caramel salé, brownies et sauce au caramel
(1, 3, 7)
8 €