

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

Crema di pomodoro con burrata e gamberi

Tomatencremesuppe mit Burrata und Garnelen

(2, 4, 7)

12 €

Mezzi paccheri al ragù di cervo e cacio ricotta

Mezzi Paccheri mit Hirschragout und Cacio Ricotta Käse

(1, 7)

13 €

Busiate con spada, pomodorini e crema di melanzane

Busiate mit Schwertfisch, Kirschtomaten und Auberginencreme

(1, 4)

14 €

Fettuccine ai frutti di mare

Fettuccine mit Meeresfrüchten

(1, 2, 3, 4, 7, 14)

15 €



PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Filetto di maiale salsa ai tre pepi e patate all'erba cipollina
Schweinefilet mit Dreipfeffersoße und Schnittlauchkartoffeln
19 €

Orata alla griglia, zucchine e piselli alla menta
Gegrillte Dorade mit Zucchini und Minzerbsen
⁽⁴⁾
21 €

Polpetti affogati, olive taggiasche e basilico
Kleine Oktopus mit Taggiasca-Oliven und Basilikum
^(4, 14)
22 €

Tonno scottato con insalata alla nizzarda
Thunfisch mit Nizzarda-Salat
⁽⁴⁾
23 €

DESSERT NACHSPEISEN

Cubotto di anguria e granita alla menta
Wassermelone mit Minzgranita
7 €

Sfera di babà al limoncello con fragole
Babà-Kugel mit Limoncello und Erdbeeren
^(1, 3, 7, 12)
8 €

Semifreddo all'ananas con salsa al mango e maraschino
Ananas-Parfait mit Mangosauce und Maraschino
^(1, 3, 7, 12)
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

Tomato cream soup with burrata and prawns
(2, 4, 7)
12 €

Mezzi paccheri with venison ragù and cacio ricotta cheese
(1, 7)
13 €

Busiate pasta with swordfish, cherry tomatoes and eggplant cream
(1, 4)
14 €

Fettuccine with seafood
(1, 2, 3, 4, 7, 14)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Pork fillet with three-pepper sauce and chive potatoes
19 €

Grilled sea bream with zucchini and mint peas
(4)
21 €

Baby octopus with Taggiasca olives and basil
(4, 14)
22 €

Seared tuna with Niçoise-style salad
(4)
23 €

D E S S E R T

Watermelon and mint granita
7 €

Limoncello babà sphere with strawberries
(1, 3, 7, 12)
8 €

Pineapple parfait with mango sauce and maraschino
(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

Crème de tomate avec burrata et crevettes

(2, 4, 7)

12 €

Mezzi paccheri au ragù de cerf et fromage cacio ricotta

(1, 7)

13 €

Busiate au filet d'espadon, tomates cerises et crème d'aubergines

(1, 4)

14 €

Fettuccine aux fruits de mer

(1, 2, 3, 4, 7, 14)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Filet de porc sauce aux trois poivres et pommes de terre à la ciboulette
19 €

Dorade grillée, courgettes et petits pois à la menthe
(4)
21 €

Petits poulpes, olives Taggiasca et basilic
(4, 14)
22 €

Thon avec salade niçoise
(4)
23 €

DESSERT

Cube de pastèque et granité à la menthe
7 €

Cube de pastèque et granité à la menthe
(1, 3, 7, 12)
8 €

Parfait à l'ananas avec sauce mangue et marasquin
(3, 7)
8 €

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