

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

Vellutata di cetrioli, avocado e lime

Cremige Suppe aus Gurken, Avocado und Limette

(1)

12 €

Paccheri con pomodorino fresco, basilico,
olive taggiasche e ricotta affumicata

*Paccheri mit frischen Kirschtomaten, Basilikum,
Taggiasca-Oliven und geräuchertem Ricotta*

(1, 7)

13 €

Cannellone di pasta fresca alla parmigiana con pomodoro, scamorza e basilico

Cannelloni à la Parmigiana mit Tomaten, Scamorza und Basilikum

(1, 7)

14 €

Tagliolini all'uovo al pesto di pistacchio e burrata

Eier-Tagliolini mit Pistazienpesto und Burrata

(1, 3, 7)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Zucchina ripiena di pachino e mozzarella di bufala
Gefüllte Zucchini mit Pachino-Tomaten und Büffelmozzarella
(7)
19 €

Fegato di vitello al burro e salvia e peperoni all'agro
Kalbsleber mit Butter und Salbei, dazu süßsaure Paprika
(7)
21 €

Petto di faraona al forno con erbetto e patate saltate
Perlhuhnbrustfilet mit Kräutern und gebratenen Kartoffeln
22 €

Controfiletto di manzo alla griglia con spinaci al burro
Gegrilltes Rinder-Controfilet mit Butterspinat
(7)
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

Creamy soup of cucumber, avocado and lime
12 €

Paccheri pasta with fresh cherry tomatoes, basil,
Taggiasca olives and smoked ricotta
(1, 7)
13 €

Cannelloni "Parmigiana style" with tomato, scamorza and basil
(1, 7)
14 €

Egg tagliolini with pistachio pesto and burrata
(1, 3, 7)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Stuffed zucchini with cherry tomatoes and buffalo mozzarella

(7)

19 €

Veal liver with butter and sage, served with sweet and sour peppers

(7)

21 €

Oven-roasted guinea fowl breast with herbs and sautéed potatoes

22 €

Grilled beef sirloin 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 €

TERRA

• 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 €

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

Velouté de concombre, avocat et citron vert

12 €

Paccheri aux tomates cerises fraîches, basilic,
olives Taggiasca et ricotta fumée

(1, 7)

13 €

Cannelloni frais à la Parmigiana avec tomate, scamorza et basilic

(1, 7)

14 €

Tagliolini aux œufs au pesto de pistache et burrata

(1, 3, 7)

15 €

TERRA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Courgette farcie aux tomates cerises et mozzarella de bufflonne

(7)

19 €

Foie de veau au beurre et sauge, avec poivrons aigre-doux

(7)

21 €

Suprême de pintade rôti au four avec herbes et pommes de terre sautées

21 €

Contre-filet de bœuf grillé avec épinards au beurre

(7)

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 €