

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 peperoni con baccalà fritto
Paprikacreme mit frittiertem Kabeljau
(1, 4)
12 €

Mezzi paccheri ai tre pomodori, guanciale croccante e pecorino
Mezzi-Paccheri mit drei Tomatensorten, knusprigem Guanciale und Pecorino
(1, 7)
13 €

Ravioli di patate con calamari, concassè di pomodoro e menta
Kartoffelravioli mit Calamari, Tomaten-Concassé und Minze
(1, 4, 14)
14 €

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e polpo
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Oktopus
(1, 4, 14)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Filetto di maiale ai tre pepi con erbette ripassate
Schweinefilet mit drei Pfeffersorten und sautiertem Blattgemüse

(7)

19 €

Branzino alla griglia con caponatina di verdure
Gegrillter Wolfsbarsch mit Gemüsecaponata

(4)

21 €

Rana pescatrice scottata con insalatina di pomodorini, cetrioli, scalogno e misticanza
Gebratener Seeteufel mit Salat aus Kirschtomaten, Gurken, Schalotten und Wildkräutern

(4)

22 €

Sautè di cozze e vongole
Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln

(4, 14)

23 €

DESSERT NACHSPEISEN

Cubotto di anguria e granita alla menta
Wassermelone mit Minzgranita

7 €

Tris di bignè gelato, con salsa al cioccolato e mandorle tostate
Trio aus gefrorenen Windbeuteln mit Schokoladensauce und gerösteten Mandeln

(1, 3, 7, 8)

8 €

Semifreddo alle pesche con salsa di ribes
Pfirsich-Parfait mit Johannisbeersauce

(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

Bell pepper cream with fried cod

(1, 4)

12 €

Mezzi paccheri with three types of tomatoes,
crispy guanciale and pecorino cheese

(1, 7)

13 €

Potato ravioli with calamari, tomato concassé and mint

(1, 3, 4, 7, 14)

14 €

Spaghetti with garlic, olive oil, chili and octopus

(1, 4, 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 types of pepper and sautéed greens

(7)

19 €

Grilled sea bass with vegetable caponata

(4)

21 €

Gebratener Seeteufel mit Salat aus Kirschtomaten,
Gurken, Schalotten und Wildkräutern

(4)

22 €

Sautéed mussels and clams

(4, 14)

23 €

D E S S E R T

Watermelon and mint granita

7 €

Trio of ice cream-filled choux pastries with
chocolate sauce and toasted almonds

(1, 3, 7, 8)

8 €

Peach parfait with red currant 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

Crème de poivrons avec morue frite
(1, 4)
12 €

Mezzi paccheri aux trois tomates, joue de
porc croustillante et pecorino
(1, 7)
13 €

Ravioli de pommes de terre aux calamars,
concassé de tomates et menthe
(1, 4, 14)
14 €

Spaghettis à l'ail, huile d'olive, piment et poulpe
(1, 4, 14)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Filet de porc aux trois poivres avec légumes sautés

(7)

19 €

Bar grillé avec caponata de légumes

(4)

21 €

Lotte poêlée avec salade de tomates cerises,
concombres, échalotes et jeunes pousses

(4)

22 €

Sauté de moules et palourdes

(4, 14)

23 €

DESSERT

Cube de pastèque et granité à la menthe

7 €

Trio de choux glacés avec sauce au chocolat et amandes grillées

(1, 3, 7, 8)

8 €

Parfait à la pêche avec coulis de groseille

(1, 3, 7, 12)

8 €

Dessert Galzignano Resort

Crème au caramel salé, brownies et sauce au caramel

(1, 3, 7)

8 €