

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 cipolla con crostone di pane al Parmigiano

Zwiebelcremesuppe mit Parmesankruste

(1)

12 €

Pappardelle all'uovo con porcini e scaglie di Grana

Eier-Pappardelle mit Steinpilzen und Grana

(1, 3, 7)

13 €

Gnocchi di patate con melanzane, pomodoro fresco e ricotta affumicata
Kartoffelgnocchi mit Auberginen, frischen Tomaten und geräucherter Ricotta

(1, 3, 7)

14 €

Raviolo ripieno di gamberi e capesante al ragù di branzino
Gefüllte Ravioli mit Garnelen und Jakobsmuscheln an Wolfsbarschragout

(1, 3, 7, 4)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Fegato di vitello al burro e salvia con spinacine
Kalbsleber in Butter und Salbei mit Spinat

(7)

19 €

Filetto di maiale glassato al miele e fichi con broccoli all'olio
Schweinefilet glasiert mit Honig und Feigen, dazu Brokkoli mit Olivenöl

21 €

Petto d'anatra scottato ai frutti rossi e patate mantecate all'olio
Gebratene Entenbrust mit Waldbeeren und in

Olivenöl cremig gerührten Kartoffeln

22 €

Tagliata di scamone di scottona alla brace con patate al forno
Gegrillte Rinderhüfte in Scheiben mit Ofenkartoffeln

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

Onion velouté with Parmesan crouton
(1)
12 €

Egg pappardelle with porcini mushrooms and Grana flakes
(1, 3, 7)
13 €

Potato gnocchi with eggplant, fresh tomato and smoked ricotta
(1, 3, 7)
14 €

Raviolo filled with prawns and scallops in sea bass ragout
(1, 3, 4, 7)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Veal liver with butter and sage, served with young spinach
(7)
19 €

Glazed pork fillet with honey and figs, served with broccoli in olive oil
21 €

Seared duck breast with red berries and creamed potatoes in olive oil
22 €

Grilled "scottona" rump steak with roasted potatoes
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 €

TERZA

• 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

Velouté d'oignons avec croûton au parmesan

(1)

12 €

Pappardelle aux œufs aux cèpes et copeaux de Grana

(1, 3, 7)

13 €

Gnocchis de pommes de terre aux aubergines,
tomates fraîches et ricotta fumée

(1, 3, 7)

14 €

Ravioli farci aux crevettes et noix de Saint-Jacques au ragoût de bar

(1, 3, 4, 7)

15

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Foie de veau au beurre et à la sauge, avec jeunes pousses d'épinards

(7)

19 €

Filet de porc glacé au miel et figues, avec brocolis à l'huile d'olive

21 €

Magret de canard poêlé aux fruits rouges et pommes de terre
crèmeuses à l'huile d'olive

22 €

Tranche de rumsteck de "scottona" grillée avec pommes de terre rôties

23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

8 €

Dessert Galzignano Resort

Crème au caramel salé, brownies et sauce au caramel

(1, 3, 7)

8 €