

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 zucchini e guanciale croccante

Zucchini-suppe mit knusprigem Guanciale

(1)

12 €

Lasagne gratinate al forno al ragù alla bolognese

Überbackene Lasagne aus dem Ofen mit Bolognese-Ragout

(1, 3, 7)

13 €

Risotto mantecato ai funghi porcini, finferli e castelmagno

Risotto mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Castelmagno-Käse

(7)

14 €

Paccheri con scampi, pomodorini freschi e burrata

Paccheri mit Scampi, frischen Kirschtomaten und Burrata

(1, 7)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Galletto alla cacciatora con verdure, pomodoro e olive taggiasche
Hähnchen nach Cacciatora Art mit Gemüse, Tomaten und Taggiasca-Oliven
19 €

Musso in umido con polenta alla veneta
Eselragout mit Polenta nach Veneta Art
21 €

Petto d'anatra glassato all'arancio, fichi caramellati e spinaci al burro
Entenbrust mit Orangen-Glasur, karamellisierten Feigen und Butterspinat
⁽⁷⁾
22 €

Tagliata di manzo di scottona alla brace e patate saltate
Gegrilltes Rinder-Tagliata von der Färse mit Bratkartoffeln
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

Zucchini cream soup with crispy guanciale
12 €

Lasagna with Bolognese ragù
(1, 3, 7)
13 €

Creamy risotto with porcini mushrooms, chanterelles,
and Castelmagno cheese
(7)
14 €

Paccheri with scampi, fresh cherry tomatoes, and burrata
(1, 7)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Chicken Cacciatora style with vegetables, tomato,
and Taggiasca olives
19 €

Braised donkey with Venetian-style polenta
21 €

Orange-glazed duck breast with caramelized figs and buttered spinach
(7)
22 €

Grilled scottona beef tagliata with sautéed 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 €

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

Velouté de courgettes et guanciale croustillant

12 €

Lasagnes gratinées au four à la bolognaise

(1, 3, 7)

13 €

Risotto crémeux aux cèpes, girolles et fromage Castelmagno

(7)

14 €

Paccheri aux scampis, tomates cerises fraîches et burrata

(1, 7)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Poulet à la chasseur avec légumes, tomates et olives Taggiasca

19 €

Ragoût de bœuf à la vénitienne avec polenta

(4)

21 €

Magret de canard glacé à l'orange, figues caramélisées
et épinards au beurre

(7)

22 €

Tagliata de bœuf de scottona grillée avec pommes de terre sautées

23 €

D E S S E R T

Buffet de fruits et de desserts

8 €

Dessert Galzignano Resort

Crème au caramel salé, brownies et sauce au caramel

(1, 3, 7)

8 €