



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 zucca e porcini

Kürbiscremesuppe mit Steinpilzen

12 €

Raviolone di ricotta di bufala e spinaci al ragù di anatra

Ravioli mit Büffelricotta und Spinat in Entenragout

(1, 3, 7, 9)

13 €

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e calamari

Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili und Tintenfisch

(1, 4, 14)

14 €

Paccheri con pesce spada e pomodorini

Paccheri mit Schwertfisch und Kirschtomaten

(1, 4)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Filetto di maiale ai 3 pepi ed erbette ripassate
Schweinefilet mit drei Pfeffersorten und gebratenen Kräutern

(7)

19 €

Orata alla griglia con caponatina di verdure
Gegrillte Goldbrasse mit Gemüsecaponata

(4)

21 €

Tonno scottato alla nizzarda
Thunfisch nach Nizza-Art

(3, 4)

22 €

Polipetti, cozze, pomodoro e basilico
Kleine Oktopusse und Miesmuscheln mit Tomaten und Basilikum

(7, 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

Pumpkin and porcini cream soup
12 €

Ravioli with buffalo ricotta and spinach in duck ragù
(1, 3, 7, 9)
13 €

Spaghetti with garlic, olive oil, chili, and squid
(1, 4, 14)
14 €

Paccheri with swordfish and cherry tomatoes
(1, 4)
15 €



F I S H A N D M E A T

Pork fillet with three peppers and sautéed herbs

(7)

19 €

Grilled sea bream with vegetable caponata

(4)

21 €

Seared tuna Niçoise style

(3, 4)

22 €

Baby octopus and mussels with tomato and basil

(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

Velouté de potiron et cèpes
12 €

Ravioles de ricotta de bufflonne et épinards au ragoût de canard
(1, 3, 7, 9)
13 €

Spaghetti à l'ail, huile d'olive, piment et calamars
(1, 4, 14)
14 €

Paccheri au espadon et tomates cerises (
(1, 4)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Filet de porc aux trois poivres et fines herbes sautées

(7)

19 €

Dorade grillée avec caponata de légumes

(4)

21 €

Thon à la niçoise

(3, 4)

22 €

Petits poulpes et moules, tomates et basilic

(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 €