

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 zucca e peperoni con pannocchie e zenzero

Kürbis und Paprikacreme mit Maiskolben und Ingwer

12 €

Ravioli di borragine, burro, salvia e speck

Borretsch-Ravioli mit Butter, Salbei und Speck

(1, 3, 7)

13 €

Eliche con moscardini alla busara e olive taggiasche

Eliche mit Oktopus nach Busara Art und Taggiasca-Oliven

(1, 4, 14)

14 €

Linguine ai crostacei

Linguine mit Krustentieren

(1, 2, 4, 14)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Scamone di vitello arrostito con salsa al tartufo e patate mantecate
all'olio extravergine d'oliva

*Geröstetes Kalbsoberstück mit Trüffelsauce und
mit Olivenöl Kartoffeln*

19 €

Orata alla griglia con piselli, fagiolini e menta

Gegrillte Goldbrasse mit Erbsen, grünen Bohnen und Minze

(4)

21 €

Scorfano in guazzetto di pomodorini e cozze

Rotbarbe in Kirschtomaten- und Muschelsud

(4, 14)

22 €

Rana pescatrice scottata con insalatina di piccadilly,
cetrioli, scalogno e basilico

*Gebratener Seeteufel mit Piccadilly-Salat,
Gurken, Schalotten und Basilikum*

(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

Pumpkin and pepper cream with corn cobs and ginger
12 €

Borage ravioli with butter, sage, and speck
(1, 3, 7)
13 €

Eliche pasta with octopus nach Busara Art and Taggiasca olives
(1, 4, 14)
14 €

Linguine with shellfish
(1, 2, 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

Roasted veal rump with truffle sauce and olive oil mashed potatoes
19 €

Grilled gilthead bream with peas, green beans, and mint
(4)
21 €

Scorpion fish in cherry tomato and mussel broth
(4, 14)
22 €

Seared monkfish with Piccadilly salad, cucumbers, shallots, 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

Crème de courge et poivrons avec épis de maïs et gingembre
12 €

Raviolis à la bourrache, beurre, sauge et speck
(1, 3, 7)
13 €

Eliche aux seiches "à la Busara" et olives Taggiasca
(1, 4, 14)
14 €

Linguine aux crustacés
(1, 2, 4, 14)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Rôti de veau avec sauce à la truffe et
purée de pommes de terre à l'huile d'olive

(7)

19 €

Dorade grillée avec petits pois, haricots verts et menthe

(4)

21 €

Rouget en bouillon de tomates cerises et moules

(4, 14)

22 €

Lotte poêlée avec salade Piccadilly, concombres, échalotes 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 €