

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

Gazpacho con crostini, verdure fresche e ricotta

Gazpacho mit Crostini, frischem Gemüse und Ricotta

(1, 7)

12 €

Gnocchi all'amatriciana con scaglie di pecorino

Gnocchi nach 'Amatriciana' Art mit Pecorino

(1, 3, 7)

13 €

Ravioli ripieni ai porcini con crema di formaggio di malga

Gefüllte Ravioli mit Steinpilzen und Creme aus Bergkäse

(1, 3, 7)

14 €

Bigoli al ragù di selvaggina

Bigoli mit Wildragout

(1, 3)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Tagliata di pollo con broccoli all'olio
Hähnchen-Tagliata mit Brokkoli in Olivenöl
19 €

Filetto di maiale al pepe verde con patate al forno
Schweinefilet mit grünem Pfeffer und Ofenkartoffeln
21 €

Arrostino di vitello con patata mantecata al timo e funghi cardoncelli
Kalbsbraten mit Thymian-Kartoffelpüree und Cardoncelli-Pilzen
22 €

Agnello scottadito con peperoni all'agrodolce
Gegrilltes Lammkotelett mit süß-sauren Paprika
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

Gazpacho with croutons, fresh vegetables and ricotta
(1, 7)
12 €

Gnocchi Amatriciana style with Pecorino
(1, 3, 7)
13 €

Ravioli stuffed with porcini mushrooms and mountain cheese cream
(1, 3, 7)
14 €

Bigoli with game ragù
(1, 3)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Sliced chicken with broccoli in olive oil

19 €

Pork fillet with green pepper and roasted potatoes

21 €

Roast veal with thyme mashed potatoes and cardoncelli mushrooms

(7)

22 €

Grilled lamb chops with sweet and sour peppers

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

Gazpacho avec croûtons, légumes frais et ricotta

(1, 7)

12 €

Gnocchis à l'Amatriciana avec copeaux de pecorino

(1, 3, 7)

13 €

Raviolis farcis aux cèpes avec crème de fromage de montagne

(1, 3, 7)

14 €

Bigoli au ragù de gibier

(1, 3)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Escalopes de poulet avec brocolis à l'huile d'olive
19 €

Filet de porc au poivre vert avec pommes de terre rôties
21 €

Rôti de veau avec purée de pommes de terre au thym
et champignons cardoncelli
22 €

Côtelettes d'agneau grillées avec poivrons aigre-doux
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 €