

# 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 pomodoro con crostini al rosmarino

*Tomatencremesuppe mit Rosmarin-Croûtons*

(1)

**12 €**

Linguine al pesto alla genovese con basilico e pecorino

*Linguine mit Pesto alla Genovese, Basilikum und Pecorino*

(1, 7, 8)

**13 €**

Tagliatelle rustiche all'uovo con ragù di asino

*Rustikale Eier-Tagliatelle mit Eselsragout*

(1, 3)

**14 €**

Risotto mantecato alla zucca, porcini e castelmagno

*Cremiges Risotto mit Kürbis, Steinpilzen und Castelmagno-Käse*

(7)

**15 €**

# TERRA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Guancetta di manzo brasata al vino rosso e purée di patate  
*Geschmorte Rinderbäckchen in Rotwein mit Kartoffelpüree*

(7)

**19 €**

Petto d'anatra glassato al miele, frutti rossi e patate mantecate  
*Mit Honig glasierte Entenbrust mit Beeren und cremigen Kartoffeln*

**21 €**

Pluma di maialino iberico e caponata di verdure  
*Pluma vom iberischen Schwein mit Gemüse-Caponata*

**22 €**

Controfiletto di manzo alla brace e patate al forno  
*Gegrilltes Rinder-Entrecôte 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

Tomato cream soup with rosemary croutons  
(1)  
**12 €**

Linguine with Genoese pesto, basil and pecorino  
(1, 7, 8)  
**13 €**

Rustic egg tagliatelle with donkey ragout  
(1, 3)  
**14 €**

Creamy risotto with pumpkin, porcini mushrooms  
and Castelmagno cheese  
(7)  
**15 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## F I S H A N D M E A T

Braised beef cheek in red wine with mashed potatoes

**19 €**

Honey-glazed duck breast with red berries and creamy potatoes

**21 €**

Pluma of Iberian pork with vegetable caponata

( 7 )

**22 €**

Grilled beef sirloin 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 €**

# 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

Crème de tomates avec croûtons au romarin

(1)

**12 €**

Linguine au pesto alla genovese, basilic et pecorino

(1, 7, 8)

**13 €**

Tagliatelles rustiques aux œufs avec ragoût d'âne (

(1, 3)

**14 €**

Risotto crémeux à la citrouille, cèpes et fromage Castelmagno

(7)

**15 €**

# TERRA

---

• R I S T O R A N T E •

## POISSON ET VIANDES

Joues de bœuf braisées au vin rouge avec purée de pommes de terre  
(7)  
**19 €**

Magret de canard glacé au miel, fruits rouges  
et pommes de terre crémeuses  
**21 €**

Pluma de cochon ibérique avec caponata de légumes  
**22 €**

Contre-filet de bœuf grillé avec pommes de terre rôties  
**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 €**