

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 zucca e crostini di pane all'olio

Kürbiscremesuppe mit knusprigen Brotwürfeln und Olivenöl

(1)

12 €

Tagliatelle rustiche all'uovo al ragù di capriolo

Rustikale Eier-Tagliatelle mit Rehragout

(1, 3)

13 €

Linguine con cozze e pomodorini freschi

Linguine mit Miesmuscheln und frischen Kirschtomaten

(1, 14)

14 €

Risotto mantecato ai funghi porcini e Castelmagno

Cremiges Risotto mit Steinpilzen und Castelmagno-Käse

(7)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Fegato di vitello alla veneziana con purè di patate
Kalbsleber nach venezianischer Art mit Kartoffelpüree

(7)

19 €

Fagiano al forno con castagne, uvetta e verze stufate
Ofen-Fasan mit Kastanien, Rosinen und geschmortem Wirsing

(7)

21 €

Guancetta di manzo brasate con polenta di Storo
Geschmorte Rinderbäckchen mit Polenta aus Storo

22 €

Costolette d'agnello alla scottadito con spinaci al burro
Gegrillte Lammkoteletts mit Butterspinat

23 €

DESSERT

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

Pumpkin cream soup with olive oil croutons

(1)

12 €

Rustic egg tagliatelle with venison ragout

(1, 3)

13 €

Linguine with mussels and fresh cherry tomatoes

(1, 14)

14 €

Creamy risotto with 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

Venetian-style veal liver with mashed potatoes

(7)

19 €

Roasted pheasant with chestnuts, raisins and braised savoy cabbage

21 €

Braised beef cheek with Storo polenta

22 €

Grilled lamb chops with buttered spinach

(7)

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

Velouté de potiron et croûtons à l'huile d'olive

(1)

12 €

Tagliatelles rustiques aux œufs avec ragoût de chevreuil

(1, 3)

13 €

Linguine aux moules et tomates cerises fraîches

(1, 14)

14 €

Risotto crémeux aux cèpes et fromage Castelmagno

(7)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Foie de veau à la vénitienne avec purée de pommes de terre

(7)

19 €

Faisan rôti aux châtaignes, raisins secs et chou de Savoie braisé

21 €

Joue de bœuf braisée avec polenta de Storo

22 €

Côtelettes d'agneau grillées avec épinards au beurre

(7)

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 €