

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 fagioli borlotti con crostini di pane all'olio

Cremesuppe aus Borlotti-Bohnen mit knusprigen Brotwürfeln und Olivenöl

(1)

12 €

Tortelloni ripieni ai porcini e formaggio di malga

Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen und Almkäse

(1, 3, 7)

13 €

Pappardelle fresche all'uovo al ragù d'anatra

Eier-Pappardelle mit Entenragout

(1, 3)

14 €

Risotto mantecato alla zucca con guanciale croccante

Cremiges Kürbisrisotto mit knusprigem Guanciale

(7)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Arrostino di maiale al forno con broccoli all'olio
Im Ofen gebratenes Schweinefleisch mit Brokkoli und Olivenöl
19 €

Stufato di polpa di daino in salmì profumato al ginepro
Geschmortes Hirschragout in Wacholder-Sauce
21 €

Roastbeef di scottona alla brace e patate saltate al rosmarino
Gegrilltes Roastbeef vom Jungrind mit Rosmarinkartoffeln
22 €

Baccalà alla vicentina con polentina di Storo
Kabeljau nach Vicentina-Art mit Polenta aus Storo
(1, 4, 7)
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

Borlotti Bean Velouté with Olive Oil Croutons

(1)

12 €

Tortelloni filled with Porcini Mushrooms and Alpine Cheese

(1, 3, 7)

13 €

Egg Pappardelle with Duck Ragù

(1, 3)

14 €

Creamy Pumpkin Risotto with Crispy Guanciale

(7)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Roast Pork with Broccoli and Olive Oil
19 €

Braised Venison in Juniper-Scented Sauce
21 €

Grilled Roastbeef of Young Beef with Rosemary Sautéed Potatoes
22 €

Vicenza-Style Cod with Polenta from Storo
(1, 4, 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 •

S T A R T E R S

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 €

E N T R E ' E S E T P O T A G E S

Velouté de haricots Borlotti avec croûtons à l'huile d'olive

(1)

12 €

Tortelloni farcis aux cèpes et fromage de montagne

(1, 3, 7)

13 €

Pappardelle aux œufs au ragoût de canard

(1, 3)

14 €

Risotto crémeux à la citrouille avec guanciaie croustillant

(7)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Rôti de porc au four avec brocolis à l'huile
19 €

Ragoût de venaison mijoté parfumé au genièvre
21 €

Roastbeef de jeune bœuf grillé avec pommes de terre sautées au romarin
22 €

Morue à la vicentina avec polenta de Storo
(1, 4, 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 €