



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, i suoi semi tostati e burrata

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Burrata

(7)

12 €

Tortelli di zucca al burro e salvia con guancialetto croccante

Kürbis-Tortelli in Butter und Salbei mit knusprigem Guancialetto

(1, 3, 7)

13 €

Paccheri rigati all'arrabbiata di polpo

Gerillte Paccheri mit Oktopus in scharfer Sauce

(1, 4, 14)

14 €

Spaghetti con scorfano, pomodoro arrosto e finocchietto selvatico

Spaghetti mit Scorfano-Fisch, gerösteten Tomaten und wildem Fenchel

(1, 4)

15 €



PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Guancetta di maiale brasata, polenta di Storo e cipolla arrostita
*Geschmorte Schweinebäckchen mit Polenta aus Storo
und gerösteten Zwiebeln*

(1)

19 €

Salmone scottato con cime di rapa e aglio nero
Gebratener Lachs mit Stängelkohl und schwarzem Knoblauch

(4)

21 €

Filetto di rombo alla plancia con zucca e carciofi
Gebratenes Steinbuttfilet mit Kürbis und Artischocken

(4)

22 €

Ristretto di bouillabaisse e pane croccante
Bouillabaisse-Reduktion mit knusprigem Brot

(1, 4, 9, 14)

23 €

DESSERT NACHSPEISEN

Catalana classica con lingue di gatto
Klassische Crème Catalane mit Kekse

(1, 3, 7)

8 €

Semifreddo ai marroni con salsa al caffè
Kastanien-Parfait mit Kaffeesauce

(1, 3, 7, 12)

8 €

Cachi con salsa al cioccolato e gelato alla vaniglia
Kakis mit Schokoladensauce und Vanilleeis

(3, 7)

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 cream soup with toasted seeds and burrata
(7)
12 €

Pumpkin tortelli with butter and sage, topped with crispy guanciale
(1, 3, 7)
13 €

Paccheri with spicy octopus sauce
(1, 4, 14)
14 €

Spaghetti with scorfano, roasted tomato and wild fennel
(1, 4)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Braised pork cheek with Storo polenta and roasted onions

(1)

19 €

Seared salmon with turnip tops and black garlic

(4)

21 €

Grilled turbot fillet with pumpkin and artichokes

(4)

22 €

Bouillabaisse reduction with crispy bread

(1, 2, 4, 9, 14)

23 €

D E S S E R T

Classic Crème Catalane with cookies

(1, 3, 7)

7 €

Chestnut parfait with coffee sauce

(1, 3, 7, 12)

8 €

Persimmons with chocolate sauce and vanilla ice cream

(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 potiron, ses graines grillées et burrata
(7)
12 €

Tortelli de potiron au beurre et à la sauge avec guanciale croustillant
(1, 3, 7)
13 €

Paccheri rigati à l'arrabbiata de poulpe
(1, 4, 14)
14 €

Spaghetti au scorfano, tomates rôties et fenouil sauvage
(1, 4)
15 €



POISSON ET VIANDES

Joue de porc braisée, polenta de Storo et oignons rôtis

(1)

19 €

Saumon poêlé avec feuilles de navet et ail noir

(4)

21 €

Filet de turbot à la plancha avec potiron et artichauts

(4)

22 €

Réduction de bouillabaisse avec pain croustillant

(1, 2, 4, 9, 14)

23 €

DESSERT

Crème catalane classique avec biscuits

(1, 3, 7)

7 €

Parfait aux marrons avec sauce au café

(1, 3, 7, 12)

8 €

Kakis avec sauce au chocolat et glace à la vanille

(3, 7)

8 €

Dessert Galzignano Resort

Crème au caramel salé, brownies et sauce au caramel

(1, 3, 7)

8 €