



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

Zuppa di verdure e pane croccante
Gemüsesuppe mit knusprigem Brot
(1)
12 €

Orecchiette cime di rapa, tastasale e pecorino
Orecchiette mit Stängelkohl, Tastasale-Wurst und Pecorino
(1, 3, 7)
13 €

Rettangoli di cernia in guazzetto di pesce
Rettangoli-Pasta mit Zackenbarsch im Fischsud
(1, 2, 3, 4, 7, 14)
14 €

Linguine pomodoro, tonno fresco e olive taggiasche
Linguine mit Tomaten, frischem Thunfisch und Taggiasca-Oliven
(1, 4)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Sgombro arrosto con Rosa di Verona e bagna cauda leggera
Geröstete Makrele mit Rosa di Gorizia Radicchio und leichter Bagna Cauda

(4, 7)

19 €

Moscardino affogato e salicornia
Geschmorter kleiner Oktopus mit Salicornia

(4, 9, 14)

21 €

Orata alla griglia con patate e carciofi
Gegrillte Goldbrasse mit Kartoffeln und Artischocken

(4)

22 €

Scamone di vitello scottato, funghi e salsa al tartufo
Gebratenes Kalbsnuss-Steak mit Pilzen und Trüffelsauce

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

Vegetable soup with crunchy bread
(1)
12 €

Orecchiette with turnip tops, tastasale and pecorino
(1, 3, 7)
13 €

Rettangoli pasta with grouper in fish broth
(1, 2, 3, 4, 7, 14)
14 €

Linguine with tomato, fresh tuna and Taggiasca olives
(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

Roasted mackerel with Rosa di Gorizia radicchio and light Bagna Cauda
(4, 7)
19 €

Braised baby octopus with samphire
(4, 9, 14)
21 €

Grilled gilthead bream with potatoes and artichokes
(4)
22 €

Seared veal rump with mushrooms and truffle sauce
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

Soupe de légumes et pain croustillant

(1)

12 €

Orecchiette aux côtes de chou-rave, tastasale et pecorino

(1, 3, 7)

13 €

Rettangoli pasta de mérrou en bouillon de poisson

(1, 2, 3, 4, 7, 14)

14 €

Linguines à la tomate, thon frais et olives Taggiasche

(1, 4)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Maquereau rôti avec radicchio Rosa di Gorizia et bagna cauda

(4, 7)

19 €

Poulpe braisé avec salicorne

(4, 9, 14)

21 €

Dorade grillée avec pommes de terre et artichauts

(4)

22 €

Rumsteck de veau poêlé, champignons et sauce à la truffe

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 €