

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

Crema di castagne e patate con formaggio d'alpeggio, rapa rossa e crostini di pane croccante all'olio

Kastanien- und Kartoffelcreme mit Alpkäse, roter Rübe und knusprigen Ölbratscheiben

(1, 7)

12 €

Raviolo ripieno di porcini su crema di Monteveronese

Raviolo mit Steinpilzfüllung auf Monteveronese-Creme

(1, 3, 7)

13 €

Gnocchi di zucca al burro nocciola, salvia, guanciale croccante, su Rosa Veneta ripassata

Kürbisgnocchi mit Haselnussbutter, Salbei, knusprigem Guanciale und sautierter Rosa Veneta

(1, 3, 7)

14 €

Fettuccine all'uovo al ragù di selvaggina e ribes

Hausgemachte Eierfettuccine mit Wildragout und Johannisbeeren

(1, 3, 7)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Tagliata di pollo al rosmarino e timo con funghi selvatici, riduzione al vino bianco
Hähnchen-Tagliata mit Rosmarin und Thymian, Wildpilzen und Weißweinreduktion
19 €

Spezzatino di vitello con verdure e polentina morbida di Storo e gremolata
Kalbsragout mit Gemüse, weicher Polenta aus Storo und Gremolata
21 €

Pluma di maialino con Rosa Veneta ripassata e salsa ai lamponi
Pluma vom Spanferkel mit sautierter Rosa Veneta und Himbeersauce
22 €

Costolette d'agnello al forno agli aromi con rösti di patate
e carciofi, spinaci al burro
*Ofengebackenes Lammkotelett mit Kräutern, Kartoffelrösti,
Artischocken und Butterspinat*
(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

Chestnut and potato cream soup with alpine cheese, red beet
and crispy olive oil croutons

(1, 7)

12 €

Porcini mushroom raviolo served on Monteveronese cheese cream

(1, 3, 7)

13 €

Pumpkin gnocchi with brown butter, sage, crispy guanciale
and sautéed Rosa Veneta radicchio

(1, 3, 7)

14 €

Egg fettuccine with game ragù and red currants

(1, 3, 7)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Sliced chicken breast with rosemary and thyme,
wild mushrooms and white wine reduction

19 €

Veal stew with vegetables, soft Storo cornmeal polenta and gremolada

21 €

Pork pluma with sautéed Rosa Veneta radicchio and raspberry sauce

(7)

22 €

Herb-roasted lamb chops with potato rösti,
artichokes and buttered spinach

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 châtaignes et pommes de terre avec fromage d'alpage,
betterave rouge et croûtons croustillants à l'huile d'olive

(1, 7)

12 €

Ravioli farci aux cèpes sur crème de Monteveronese

(1, 3, 7)

13 €

Gnocchis de potiron au beurre noisette, sauge,
joue de porc croustillante et radicchio Rosa Veneta sauté

(1, 3, 7)

14 €

Fettuccine aux œufs fraîches au ragù de gibier et groseilles

(1, 3, 7)

15

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Émincé de poulet au romarin et au thym, champignons sauvages et réduction de vin blanc

19 €

Ragoût de veau aux légumes, polenta moelleuse de Storo et gremolada

21 €

Pluma de cochon de lait avec radicchio Rosa Veneta sauté et sauce aux framboises

22 €

Côtelettes d'agneau rôties aux herbes avec rösti de pommes de terre, artichauts et épinards au beurre

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 €