

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

Tortellini in brodo di carne

Tortellini in Fleischbrühe

(1, 3)

12 €

Lasagne gratinate al forno al ragù alla bolognese

Lasagne mit Bolognese-Sauce aus dem Ofen

(1, 3, 7)

13 €

Garganelli all'uovo con crema di zucca, porcini e guanciaie croccante *Eier-Garganelli mit Kürbiscreme, Steinpilzen und knusprigem Guanciaie*

(1, 3)

14 €

Risotto al radicchio rosso di Treviso e crema di castelmagno

Risotto mit rotem Radicchio aus Treviso und Castelmagno-Käsecreme Johannisbeeren

(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 polenta di storo
Kalbsleber nach venezianischer Art mit Polenta aus Storo

19 €

Ossobuco di vitello in umido con pure di patate
Geschmortes Kalbshaxenfleisch mit Kartoffelpüree

(7)

21 €



Scamone di agnello scottato con Rosa di Verona e salsa al melograno
Gebratenes Lammsteak mit Rosa di Verona und Granatapfelsauce

22 €

Tagliata di manzo alla griglia peperoni all'agrodolce
Gegrilltes Rindersteak mit süß-sauren Paprikaschoten

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 COURSES AND SOUPS

Tortellini in brodo di carne
(1, 3)
12 €

Lasagne au gratin with Bolognese sauce
(1, 3, 7)
13 €

Egg garganelli with pumpkin cream, porcini mushrooms and crispy guanciale (1, 3)
14 €

Risotto with red radicchio from Treviso and Castelmagno cheese cream
(7)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT

Venetian-style veal liver with polenta from Storo
19 €

Veal ossobuco stew with mashed potatoes
(7)
21 €



Seared lamb rump with Verona Rose and pomegranate sauce
22 €

Grilled beef steak with sweet and sour peppers
23 €

DESSERTS

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 €

ENTRE'ES ET POTAGES

Tortellini dans un bouillon de viande

(1, 3)

12 €

Lasagnes gratinées au four à la sauce bolognaise

(1, 3, 7)

13 €

Garganelli aux œufs avec crème de potiron, cèpes et guanciale croustillant

(1, 3)

14 €

Risotto au radicchio rouge de Trévise et crème de castelmagno

(7)

15 €

TERRA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Foie de veau à la vénitienne avec polenta de Storo

19 €

Ossobuco de veau mijoté avec purée de pommes de terre

(7)

21 €



Filet d'agneau poêlé avec rose de Vérone et sauce à la grenade

22 €

Tagliata de bœuf grillée aux poivrons aigres-doux

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 €