

AQUA

• R I S T O R A N T E •

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 fagioli, verza e rosmarino
Bohnensamtsuppe mit Wirsing und Rosmarin
12 €



Ravioli di baccalà, verza e pinoli
Stockfisch-Ravioli mit Wirsing und Pinienkernen
(1, 3, 4, 7)
13 €

Tagliatelle rustiche al ragù di cinghiale e caciocavallo
Rustikale Tagliatelle mit Wildschweinragout und Caciocavallo-Käse
(1, 3, 7, 12)
14 €

Mezzi paccheri con spada, melanzane e basilico
Mezzi Paccheri mit Schwertfisch, Auberginen und Basilikum
(1, 4)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLESCH

Scamone di vitello arrostito, patate schiacciate e salsa agrumata
Gerösteter Kalbshüftbraten mit zerdrückten Kartoffeln und Zitrusauce
19 €



Polpo scottato, crema di patate affumicata e verza
Gebratener Oktopus mit geräucherter Kartoffelcreme und Wirsing
(4, 7, 14)

21 €

Branzino alla griglia, erbette ripassate e cipolla croccante
Gegrillter Wolfsbarsch mit sautierten Kräutern und knusprigen Zwiebeln
(4)
22 €

Scorfano in guazzetto di pomodorini e crostacei
Gegrillter Wolfsbarsch mit sautierten Kräutern und knusprigen Zwiebeln
(4)
23 €

DESSERT NACHSPEISEN

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 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

APPETIZERS

Selection of cheeses
(7, 9, 12)

Meat and fish starters
(2, 4, 14)

Mixed salads
(4)

Seasonal vegetables
(4)

30 €

FIRST COURSES AND SOUPS



Bean cream soup with savoy cabbage and rosemary
12 €



Cod ravioli with savoy cabbage and pine nuts
(1, 3, 12)
13 €

Rustic tagliatelle with wild boar ragout and Caciocavallo cheese
(1, 3, 7, 12)
14 €

Mezzi paccheri pasta with swordfish, eggplant and basil
(1, 4)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT

Roasted veal rump with crushed potatoes and citrus sauce

19 €



Seared octopus with smoked potato cream and savoy cabbage

(4, 7, 14)

21 €

Grilled sea bass with sautéed herbs and crispy onions

(4)

22 €

Red scorpionfish in cherry tomato and shellfish broth

(2, 4)

23 €

DESSERTS

Fruit and desserts buffet

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 •

STARTERS

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 €

ENTRÉES ET POTAGES



Crème de haricots, chou frisé et romarin
12 €



Raviolis de morue, chou frisé et pignons de pin
(1, 3, 4, 7)
13 €

Tagliatelles rustiques au ragù de sanglier et fromage Caciocavallo
(1, 3, 7, 12)
14 €

Mezzi paccheri au filet d'espadon, aubergines et basilic
(1, 4)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Rôti de rumsteck de veau avec pommes de terre écrasées et sauce aux agrumes

19 €



Poulpe poêlé avec crème de pommes de terre fumée et chou frisé

(4, 7, 14)

21 €

Bar grillé avec herbes sautées et oignons croustillants

(4)

22 €

Rascasse en ragoût de tomates cerises et crustacés

(2, 4)

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 €