

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 legumi misti e guanciale croccante
Creme aus gemischten Hülsenfrüchten und knusprigem Guanciale
12 €

Trofie al pesto di basilico alla genovese e pecorino
Trofie mit Basilikum-Pesto nach Genueser Art und Pecorino-Käse
(1, 7, 8)
13 €

Bigoli al torchio al ragu di cinghiale
Bigoli al torchio mit Wildschweinragout
(1, 3)
14 €

Ravioli ripieni con capesante saltate con pomodorini e burrata
Gefüllte Ravioli mit gebratenen Jakobsmuscheln, Kirschtomaten und Burrata
(1, 2, 3, 7)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH



Pancia di maialino con verza stufata,
salsa al finochietto e popcorn di cotenna
*Schweinebauch mit geschmortem Wirsing,
Fenchelsauce und Popcorn aus Schweineschwarte*

19 €

Petto di faraona al forno con funghi e melanzane al funghetto
Gebackene Perlhuhnbrust mit Pilzen und Auberginen nach Pilzart

21 €

Spezzatino in umido con verdure di stagione e polenta morbida di storo
Geschmortes gestoffeltes mit saisonalem Gemüse und polenta aus storo

22 €

Scamone di manzo alla brace con patate saltate al rosmarino
Gegrilltes Rinderfilet mit Rosmarin-Kartoffeln

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 €

TERRA

• 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

Cream of mixed legumes and crispy pork cheek
12 €

Trofie pasta with Genovese basil pesto and pecorino cheese
(1, 7, 8)
13 €

Bigoli pasta with wild boar ragout
(1, 3)
14 €

Ravioli stuffed with scallops sautéed with cherry tomatoes
and burrata cheese
(1, 2, 3, 7)
15 €

TERRA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT



Pork belly with stewed savoy cabbage, fennel sauce,
and pork rind popcorn

19 €

Oven-baked guinea fowl breast with mushrooms
and eggplant in mushroom sauce

21 €

Stew with seasonal vegetables and soft polenta from Storo

22 €

Grilled beef rump with rosemary sautéed potatoes

23 €

DESSERTS

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 légumes secs mélangés et guanciale croustillant

12 €

Trofie au pesto de basilic à la génoise et pecorino

(1, 7, 8)

13 €

Bigoli al torchio au ragoût de sanglier

(1, 3)

14 €

Raviolis farcis aux coquilles Saint-Jacques sautées avec tomates cerises et burrata

(1, 2, 3, 7)

15 €

TERRA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES



Poitrine de porcelet avec chou braisé, sauce au fenouil et pop-corn de couenne
19 €

Poitrine de pintade au four avec champignons et aubergines à la mode champignon
21 €

Ragoût mijoté avec des légumes de saison et polenta moelleuse de Storo
22 €

Filet de bœuf grillé avec pommes de terre sautées au romarin
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 €