

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 zucca e crostini all'olio
Kürbiscremesuppe mit Öl-Crostini
(1)
12 €

Lasagne gratinate al forno al ragù alla bolognese
Gratinierte Lasagne mit Ragù alla Bolognese
(1, 3, 7)
13 €

Tagliatelle all'uovo con funghi porcini e scaglie di grana
Eier-Tagliatelle mit Steinpilzen und Grana-Käse
(1, 3, 7)
14 €

Risotto mantecato con fegatini di pollo, rosmarino e formaggio di malga
Cremig Risotto mit Hühnerleber, Rosmarin und Almkäse
(7)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Bocconcini di cinghiale in salmi e purè di patate
Wildschweinwürfel in Salmi mit Kartoffelpüree

(7)

19 €



Il cotechino che sogna di essere un fungo
con crema di lenticchie e cren, verza stufata
*Cotechino, der davon träumt, ein Pilz zu sein,
mit Linsencreme und Kren, geschmorter Wirsing*

21 €

Petto d'anatra scottato all'arancio e caponata di verdure
Entenbrust kurz angebraten mit Orange und Gemüsecaponata

22 €

Baccalà alla vicentina con polenta di storo
Baccalà alla Vicentina mit Storo-Polent

(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 €

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

Pumpkin cream soup with croutons in oil
(1)
12 €

Oven-baked lasagna with Bolognese ragù
(1, 3, 7)
13 €

Egg tagliatelle with porcini mushrooms and Grana cheese flakes
(1, 3, 7)
14 €

Creamy risotto with chicken livers, rosemary, and alpine cheese
(7)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT

Wild boar chunks in salmi sauce with mashed potatoes

(7)

19 €



Cotechino dreaming of being a mushroom,
with lentil cream and horseradish, braised savoy cabbage

21 €

Seared duck breast with orange and vegetable caponata

22 €

Vicenza-style cod with Storo polenta

(4)

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

Velouté de potiron avec croûtons à l'huile

(1)

12 €

Lasagnes gratinées au four avec ragù à la bolognaise

(1, 3, 7)

13 €

Tagliatelles aux œufs avec cèpes et copeaux de Grana

(1, 3, 7)

14 €

Risotto crémeux aux foies de volaille,
romarin et fromage de montagne

(7)

15 €

TERRA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Petits morceaux de sanglier en salmis avec purée de pommes de terre

(7)

19 €



Cotechino rêvant d'être un champignon,
avec crème de lentilles et raifort, chou vert braisé

21 €

Magret de canard poêlé à l'orange avec caponata de légumes

22 €

Morue à la vicentina avec polenta de Storo

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 €