

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)

35 €

PRIMI PIATTI E ZUPPE

TEIGWAREN UND SUPPE

Crema di fagioli neri crostini di pane e quennelle di ricotta
Creme aus schwarzen Bohnen, Crostini und Ricotta-Quennelles

(1, 7)

12 €

Risotto mantecato al radicchio rosso di Treviso,
crema al taleggio e spek croccante

*Risotto mit Radicchio aus Treviso,
Taleggio-Creme und knusprigem Speck*

(7)

13 €

Timballo di melanzane alla parmigiana
con pomodoro, basilico e mozzarella
*Auberginen-Auflauf nach Parmesaner Art
mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella*

(1, 7)

14 €

Pappardelle all'uovo al ragu di cinghiale
Eier-Pappardelle mit Wildschweinragout

(1, 3)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Guancetta di maialino brasata al vino rosso con polenta di storo
In Rotwein geschmorte Schweinebacke mit Polenta aus Storo

19 €

Petto di faraona al forno con purè di zucca fondo di carne e porcini
Gebackene Perlhuhnbrust mit Kürbispüree, Fleischfond und Steinpilzen

21 €

Scamone di agnello con verza ripassata e salsa al melograno
Lammkeule mit geschmortem Wirsing und Granatapfelsauce

22 €



Tartare di manzo su osso con cappuccio rosso,
maionese affumicata e cialde di pane
*Rindertartar auf Knochen mit Rotkohl,
geräucherter Mayonnaise und Brotwaffeln*

(1, 3)

23 €

DESSERT NACHSPEISEN

Frutta e dolci a buffet
Obst- und Dessertbuffet

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)

35 €

FIRST COURSES AND SOUPS

Black bean cream with bread croutons and ricotta quenelles
(1, 7)
12 €

Risotto with Treviso red radicchio,
taleggio cheese cream and crispy speck
(7)
13 €

Aubergine timbale alla parmigiana
with tomato, basil and mozzarella
(1, 7)
14 €

Egg pappardelle pasta with wild boar ragù
(1, 3)
15 €

TERRA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT

Braised suckling pig cheek in red wine with polenta from Storo
19 €

Oven-baked guinea fowl breast with mashed pumpkin,
meat sauce and porcini mushrooms
21 €

Lamb rump with sautéed savoy cabbage and pomegranate sauce
22 €



Beef tartare on the bone with red cabbage,
smoked mayonnaise and bread wafers
(1, 3)
23 €

DESSERTS

Fruit and desserts buffet
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)

35 €

ENTRE'ES ET POTAGES

Crème de haricots noirs, croûtons et quenelles de ricotta

(1, 7)

12 €

Risotto crémeux au radicchio rouge de Trévise,
crème au taleggio et speck croustillant

(7)

13 €

Timballo di melanzane alla parmigiana
avec tomates, basilic et mozzarella

(1, 7)

14 €

Pappardelles aux œufs et ragout de sanglier

(1, 3)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Joue de porcelet braisée au vin rouge avec polenta de Storo
19 €

Poitrine de pintade au four
avec purée de potiron, fond de viande et cèpes
21 €

Filet d'agneau avec chou vert sauté et sauce à la grenade
22 €



Tartare de bœuf sur os avec chou rouge,
mayonnaise fumée et gaufres de pain
(1, 3)
23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts
8 €