

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 lenticchie al rosmarino e pane croccante

Linsencreme mit Rosmarin und knusprigem Brot

(1)

12 €

Risotto con pomodoro, melanzane arrosto e ricotta salata

Risotto mit Tomaten, gerösteter Aubergine und gesalzener Ricotta

(7)

13 €

Paccheri con radicchio rosso di treviso, tastasale e pecorino

Paccheri mit radicchio rosso di treviso, tastasale und pecorino

(1, 7)

14 €

Lasagne gratinate al forno al ragu alla bolognese

Lasagne mit Bolognese-Ragout aus dem Ofen

(1, 3, 7)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Guancetta di manzo brasata al vino rosso e polenta di storo
Rinderwangen, in rotwein geschmort, und polenta aus storo

19 €



Pancia di maialino al forno con patate saltate,
sedano rapa e mele all'agro
*Gebackener schweinebauch mit bratenkartoffeln,
knollensellerie und saurer zwiebel*

21 €



Petto di faraona con crema di sedano rapa e funghi
Perltruthahnbrust mit knollensellerie-creme und pilzen

22 €

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

(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

Cream of lentil soup with rosemary and crusty bread

(1)

12 €

Risotto with tomato, roasted aubergine and salted ricotta cheese

(7)

13 €

Paccheri pasta with red radicchio from treviso,
tastasale and pecorino cheese

(1, 7)

14 €

Lasagne au gratin with Bolognese sauce

(1, 3, 7)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT

Braised beef cheek with red wine and polenta from storo

19 €



Roasted piglet belly with sautéed potatoes,
celery root and pickled apples

21 €



Guinea fowl breast with celery root and mushroom cream

22 €

Beef tartare on bone with red cabbage and smoked mayonnaise

(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 €

ENTRÉES ET POTAGES

Crème de lentilles au romarin et pain croustillant

(1)

12 €

Risotto à la tomate, aubergines rôties et ricotta salée

(7)

13 €

Pacchero avec radicchio rosso de trevise, tastasale et pecorino

(1, 7)

14 €

Lasagnes gratinées au four à la sauce bolognaise

(1, 3, 7)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Joues de bœuf braisées au vin rouge et polenta de storo

19 €



Ventre de cochon de lait au four avec pommes de terre sautées,
céleri-rave et poitrines à l'agro

21 €



Poitrine de perdrix avec crème de céleri-rave et champignons

22 €

Tartare de bœuf sur os avec chou rouge et mayonnaise fumée

(3)

23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

8 €