

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

Velluttata di zucca con crostini di pane all'olio
Kürbissuppe mit brotcrustini mit olivenöl
(1)
12 €

Risotto mantecato al radicchio di Treviso e crema al gorgonzola
Risotto mit radicchio aus treviso und gorgonzola-creme
(7)
13 €

Pizzoccheri alla valtellinese con
verza, patate e fontina al burro e salvia
Pizzoccheri nach Valtellina-Art mit
Wirsing, Kartoffeln und Fontina-Käse mit Butter und Salbei
(1, 7)
14 €

Tagliatelle rustiche all'uovo al ragu di cinghiale
Rustikale eier-tagliatelle mit wildeschwein-ragout
(1, 3)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Bocconcini di vitello in umido con puree di patate
Geschmorte Kalbsbällchen mit Kartoffelpüree

(7)

19 €



Petto d'anatra glassato al miele ai frutti rossi e sedano rapa gratinato
Entenbrust mit honigglasur, roten beeren und gratiniertem knollensellerie

(7)

21 €

Controfiletto di manzo alla griglia e caponata di verdure
Gegrilltes rinderfilet mit gemüse-caponata

22 €



Tartare di manzo su osso con
carpaccio di sedano rapa e maionese affumicata
*Rindertartar auf Knochen mit
Knollensellerie-Carpaccio und geräucherter Mayonnaise*

(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

Cream of pumpkin soup with oiled bread croutons
(1)
12 €

Risotto with Treviso radicchio and gorgonzola cream
(7)
13 €

Valtellina-style pizzoccheri with
savoy cabbage, potatoes and fontina cheese with butter and sage
(1, 7)
14 €

Rustic egg tagliatelle pasta with wild boar ragu
(1, 3)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT

Stewed veal bites with mashed potatoes

(7)

19 €



Honey-glacéd duck breast with
red berries and gratinated celery root

(7)

21 €

Grilled beef sirloin and vegetable caponata

22 €



Beef tartare on the bone with
celeriace carpaccio and smoked mayonnaise

(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 €

ENTRÉES ET POTAGES

Velouté de potiron avec croûtons à l'huile d'olive

(1)

12 €

Risotto à la radicchio de Treviso et crème au gorgonzola

(7)

13 €

Pizzoccheri à la valtellinese avec

chou, pommes de terre et fontina au beurre et à la sauge

(1, 7)

14 €

Tagliatelles rustiques aux œufs et ragout de sanglier

(1, 3)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Morceaux de veau mijotés avec purée de pommes de terre

(7)

19 €



Poitrine de canard glacée au miel et aux fruits rouges
et gratin de céleri-rave

(7)

21 €

Filet de bœuf grillé et caponata de légumes

22 €



Tartare de bœuf sur os avec
carpaccio de céleri-rave et mayonnaise fumée

(1, 3)

23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

8 €