

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 ceci con olio al rosmarino e pane croccante

Kichererbsencreme mit Rosmarinöl und knusprigem Brot

(1)

12 €

Gnocchi di patate con

pesto di pistacchi e crema di burrata

Kartoffelgnocchi mit

Pistazienpesto und Burrata-Creme

(1, 3, 7)

13 €

Lasagne gratinate con asparagi bianchi di pernumia
e provola dolce

*Lasagne gratiniert mit weißem Spargel aus Pernumia
und mildem Provola-Käse*

(1, 3, 7)

14 €

Tagliatelle con piselli freschi e guanciaie croccante

Tagliatelle mit frischen Erbsen und knusprigem Guanciaie

(1, 3)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI

FISCH UND FLEISCH

Gulasch di manzo in umido con verdure e patate

Rindfleischgulasch mit Gemüse und Kartoffeln

19 €

Fegato di vitello alla veneziana con polenta morbida
Kalbsleber nach venezianischer Art mit weicher Polenta

21 €

Costoletta di vitello alla griglia con patate al forno

Gegrilltes Kalbskotelett mit Ofenkartoffeln

22 €



Filetto di maialino con asparagi verdi,
scaglie di ricotta salata e bieta ripassata
*Schweinefilet mit grünem Spargel,
gesalzenem Ricotta und sautiertem Mangold*

⁽⁷⁾

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

Chickpea cream with rosemary oil and crispy bread
(1)
12 €

Potato gnocchi with
pistachio pesto and burrata cream
(1, 3, 7)
13 €

Lasagne au gratin with white asparagus from Pernumia
and mild provola cheese
(1, 3, 7)
14 €

Tagliatelle with fresh peas and crispy guanciale
(1, 3)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT

Beef goulash stew with vegetables and potatoes

19 €

Venetian-style veal liver with soft polenta

21 €

Grilled veal cutlet with baked potatoes

22 €



Pork tenderloin with green asparagus,
flakes of salted ricotta cheese and sautéed Swiss chard

(7)

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 pois chiches à l'huile de romarin et pain croustillant

(1)

12 €

Gnocchi de pommes de terre au
pesto de pistaches et crème de burrata

(1, 3, 7)

13 €

Lasagnes gratinées aux asperges blanches de Pernumia
et provola douce

(1, 3, 7)

14 €

Tagliatelles aux petits pois frais et guanciale croustillant

(1, 3)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Goulasch de bœuf mijoté avec légumes et pommes de terre

19 €

Foie de veau à la vénitienne avec polenta moelleuse

21 €

Côte de veau grillée avec pommes de terre au four

22 €



Filet de porcelet aux asperges vertes,
copeaux de ricotta salée et bettes sautées

(7)

23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

8 €