

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 piselli con guanciaie croccante

Erbsencreme mit knusprigem guanciaie

12 €

Orecchiette con broccoli e tastasale e pecorino

Orecchiette mit Brokkoli, Tastasale und Pecorino

(1, 7)

13 €

Tagliatelle rustiche all'uovo al ragù d'anatra

Eier-Tagliatelle nach Bauernart mit Entenragout

(1, 3)

14 €



Paccheri di grano duro con asparagi e code di gambero

Hartweizen-Paccheri mit Spargel und Garnelenschwänzen

(1, 2)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH



Quaglia ripiena al forno con punte di asparagi gratinati
Gefüllte Wachtel aus dem Ofen mit überbackenen Spargelspitzen

(7)

19 €

Guancetta di manzo brasato al vino rosso con pure di patate
In Rotwein geschmorte Rinderbacke mit Kartoffelpüree

(7)

21 €

Ossobuco di vitello alla milanese
Kalbshaxen nach Mailänder Art

(7)

22 €

Pluma di maialino iberico alla brace con caponata di verdure
Gegrillte Iberico-Schweinebrust mit Gemüsecajonata

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 peas with crispy guanciale
12 €

Orecchiette with broccoli, tastasale and pecorino
(1, 7)
13 €

Homemade egg tagliatelle with duck ragù
(1, 3)
14 €



Durum wheat paccheri with asparagus and prawn tails
(1, 2)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT



Oven-baked stuffed quail with asparagus tips au gratin

(7)

19 €

Braised beef cheek in red wine with mashed potatoes

(7)

21 €

Milanese-style veal shank

(7)

22 €

Grilled Iberian suckling pig neck with vegetable caponata

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 petits pois au guanciaie croquant

12 €

Orecchiette aux brocolis, au tastasale et au pecorino

(1, 7)

13 €

Tagliatelles rustiques aux œufs
accompagnées d'une sauce à la viande de canard

(1, 3)

14 €



Paccheri au blé dur aux asperges et aux queues de crevettes

(1, 2)

15 €

TERRA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES



Caille farcie au four avec des pointes d'asperges gratinées

(7)

19 €

Joue de bœuf braisée au vin rouge
accompagnée d'une purée de pommes de terre

(7)

21 €

Osso buco de veau à la milanaise

(7)

22 €

Filet de porcelet ibérique grillé au charbon de bois accompagné d'une
caponata de légumes

23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

8 €