

# 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 asparagi con guanciaie croccante  
*Spargelcremesuppe mit knusprigem Schweinebacken*  
**12 €**

Orecchiette con cime di rapa e tastasale e pecorino  
*Orecchiette mit Rübekraut, Tastasale und Pecorino*  
(1, 7)  
**13 €**

Pappardelle all'uovo al ragu di lepre  
*Eier-Pappardelle mit Hasenragout*  
(1, 3)  
**14 €**



Linguine con crema di pomodorini gialli,  
bottarga e carciofi croccanti  
*Linguine mit einer Creme aus gelben Kirschtomaten,  
Bottarga und knusprigen Artischocken*  
(1, 4)  
**15 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Tagliata di pollo agli aromi con peperoni al basilico  
*Hähnchen-Tagliata mit Kräutern und Paprika mit Basilikum*

19 €

Arrosto di maiale al forno e patate saltate al rosmarino  
*Schweinebraten aus dem Ofen mit in Rosmarin gebratenen Kartoffeln*

21 €



Carciofo ripieno con mozzarella di bufala e  
crema di patate allo zafferano  
*Gefüllte Artischocke mit Büffelmozzarella und  
Safran-Kartoffelcreme*

(1,7)

22 €

Controfiletto di manzo alla brace e spinaci al burro  
*Rinderfilet vom Grill mit Spinat in Butter*

(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

Cream of asparagus soup with crispy pork cheek  
**12 €**

Orecchiette with turnip greens, tastasale and pecorino  
(1, 7)  
**13 €**

Egg pappardelle with hare ragout  
(1, 3)  
**14 €**



Linguine with a cream sauce made from yellow cherry tomatoes,  
bottarga and crispy artichokes  
(1, 4)  
**15 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## FISH AND MEAT

Chicken Tagliata with Herbs and Peppers with basil  
**19 €**

Roast pork and rosemary-sautéed potatoes  
**21 €**



Artichoke stuffed with buffalo mozzarella and  
saffron potato purée  
(1, 7)  
**22 €**

Grilled beef sirloin with buttered spinach  
(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 d'asperges au lard croustillant

**12 €**

Orecchiette aux feuilles de navet, au tastasale et au pecorino

(1, 7)

**13 €**

Pappardelles aux œufs au ragoût de lièvre

(1, 3)

**14 €**



Linguine à la crème de tomates cerises jaunes,  
à la poutargue et aux artichauts croustillants

(1, 4)

**15 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## POISSON ET VIANDES

Tranches de poulet aux herbes, accompagnées de poivrons au basilic  
**19 €**

Rôti de porc au four et pommes de terre sautées au romarin  
**21 €**



Artichaut farci à la mozzarella de bufflonne et  
crème de pommes de terre au safran

(1, 7)

**22 €**

Contre-filet de bœuf grillé et épinards au beurre

(7)

**23 €**

## DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

**8 €**