

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

Cannelloni ripieni alla parmigiana con
melanzane, basilico e mozzarella

Gefüllte Cannelloni nach Parmigiana-Art mit

Auberginen, Basilikum und Mozzarella

(1, 3, 7)

12 €



Linguine al pesto di zucchine, mandorle e stracciatella di burrata

Linguine mit Zucchini-Mandel-Pesto und zerbröckelter Burrata

(1, 7, 8)

13 €

Zuppetta di cozze con crostone di pane all'olio

Muschelsuppe mit einer Scheibe Brot, beträufelt mit Olivenöl

(1, 14)

14 €

Tagliatelle rustiche all'uovo al ragù di capriolo

Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit Reh-Ragout

(1, 3)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Burratina croccante e salsa di pomodorini e basilico
Knusprige Burratina mit einer Sauce aus Kirschtomaten und Basilikum

(1, 3, 7)

19 €



Pluma di maialino al forno con zuccina trifolata
Gebratenes Spanferkel mit sautierten Zucchini

21 €

Petto d'anatra all'arancio, miele e carotina scottata
Entenbrust mit Orangen, Honig und angebratenen Babykarotten

22 €

Tagliata di scamone di scottona alla brace e patate al rosmarino
Gegrillte Rinderhüftscheibe mit Rosmarinkartoffeln

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

Parmigiana-style stuffed cannelloni with
aubergines, basil and mozzarella

(1, 3, 7)

12 €



Linguine with courgette pesto, almonds and burrata shavings

(1, 7, 8)

13 €

Mussel soup with a slice of bread drizzled with olive oil

(1, 14)

14 €

Homemade egg tagliatelle with roe deer ragù

(1, 3)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT

Crispy burratina with a cherry tomato and basil sauce

(1, 3, 7)

19 €



Roast suckling pig with sautéed courgette

21 €

Duck breast with orange, honey and blanched baby carrots

22 €

Grilled sliced rump of heifer with rosemary potatoes

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

Cannellonis farcis à la parmigiana avec
des aubergines, du basilic et de la mozzarella

(1, 3, 7)

12 €



Linguine au pesto de courgettes,
aux amandes et à la stracciatella de burrata

(1, 7, 8)

13 €

Soupe de moules accompagnée d'un croûton à l'huile

(1, 14)

14 €

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

(1, 3)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Burratina croustillante et sauce aux tomates cerises et au basilic

(1, 3, 7)

19 €



Filet de porcelet au four accompagné de courgettes sautées

21 €

Magret de canard à l'orange, au miel et aux mini-carottes poêlées

22 €

Tagliata de rumsteck de vache de race Scotton grillée au charbon de bois,
accompagnée de pommes de terre au romarin

23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

8 €