

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

Vellutata fredda di anguria cetrioli e menta

Gekühlte Wassermelonen-Gurken-Minze-Suppe

12 €

Trofie al pesto di basilico alla ligure e burrata

Trofie mit Basilikum-Pesto nach ligurischer Art und Burrata

(1, 7)

13 €



Timballo di zucchini con scamorza, pomodoro e basilico

Zucchini-Timbale mit Scamorza, Tomaten und Basilikum

(7)

14 €

Spaghettoni alla marinara con cozze e vongole

Spaghettoni mit Meeresfrüchtesoße, Miesmuscheln und Venusmuscheln

(1, 14)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH



Tagliata di pollo alle erbe con zucchine al basilico
Hähnchenscheiben mit Kräutern, serviert mit Zucchini und Basilikum

19 €

Filetto di maiale al pepe verde e patate schiacciate all'olio
Schweinefilet mit grünen Pfefferkörnern und Kartoffelpüree mit Olivenöl

(7)

21 €

Nodino di vitello alla brace con patate al forno al rosmarino
Gegrillter Kalbshals mit Rosmarin-Kartoffeln

22 €

Tartare di manzo su crema al parmigiano,
uovo fritto e tartufo nero estivo
*Rindertartar auf einem Bett aus Parmesancreme,
mit einem Spiegelei und schwarzem Sommertrüffel*

(3, 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

Cold watermelon, cucumber and mint soup
12 €

Trofie with Ligurian-style basil pesto and burrata
(1, 7)
13 €



Courgette timbale with scamorza, tomato and basil
(7)
14 €

Spaghettone with a seafood sauce, mussels and clams
(1, 14)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT



Sliced chicken with herbs, served with courgettes and basil

19 €

Pork fillet with green peppercorns and mashed potatoes with olive oil

(7)

21 €

Grilled veal neck with rosemary-roasted potatoes

22 €

Beef tartare on a bed of Parmesan cream,
with a fried egg and black summer truffle

(3, 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

Velouté froid à la pastèque, au concombre et à la menthe

12 €

Trofie au pesto de basilic à la ligure et à la burrata

(1, 7)

13 €



Timbale de courgettes à la scamorza, aux tomates et au basilic

(7)

14 €

Spaghettoni à la mariniera aux moules et aux palourdes

(1, 14)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES



Tagliata de poulet aux herbes, accompagnée de courgettes au basilic

19 €

Filet de porc au poivre vert et purée de pommes de terre à l'huile

(7)

21 €

Noeud de veau grillé aux pommes de terre au four au romarin

22 €

Tartare de bœuf sur crème au parmesan,
œuf au plat et truffe noire d'été

(3, 7)

23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

8 €