

# 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



Risotto mantecato al pomodoro,

melanzane arrostate, pomodorini confit e burrata affumicata

*Risotto mit cremiger Tomatensauce,*

*gerösteten Auberginen, konfierten Kirschtomaten und geräucherter Burrata*

(7)

**12 €**

Tagliatelle rustiche all'uovo al ragù di carne alla bolognese

*Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit Bolognese-Soße*

(1, 3)

**13 €**

Zuppetta di cozze con pane casereccio tostato all'olio

*Muschelsuppe mit hausgemachtem, in Olivenöl geröstetem Brot*

(1, 14)

**14 €**

Linguine al pesto di pistacchi e gamberi al profumo di lime

*Linguine mit Pistazienpesto und Garnelen, mit einem Hauch von Limette*

(1, 2, 7)

**15 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## **PESCI E CARNI** **FISCH UND FLEISCH**

Pluma di maialino al forno e patate al rosmarino  
*Gebratenes Spanferkel mit Rosmarin-Kartoffeln*

**19 €**

Ossobuco di vitello in gremolada e caponata di verdure  
*Kalbs-Ossobuco mit Gremolada und Gemüse-Caponata*

**21 €**

Petto d'anatra glassato al miele e ai frutti rossi e patate saltate  
*Entenbrust mit Honigglasur, roten Beeren und Bratkartoffeln*

**22 €**

Controfiletto di manzo alla brace con spinaci all'olio  
*Gegrilltes Rinderfilet mit Spinat in Olivenöl*

**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



Risotto with a creamy tomato sauce,  
roasted aubergines, confit cherry tomatoes and smoked burrata  
(7)

**12 €**

Homemade egg tagliatelle with Bolognese meat sauce  
(1, 3)

**13 €**

Mussel soup with homemade bread toasted in olive oil  
(1, 14)

**14 €**

Linguine with pistachio pesto and prawns, with a hint of lime  
(1, 2, 7)

**15 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## FISH AND MEAT

Roast suckling pig and rosemary potatoes  
**19 €**

Veal ossobuco with gremolada and vegetable caponata  
**21 €**

Honey-glazed duck breast with red berries and sautéed potatoes  
**22 €**

Grilled beef sirloin with spinach in olive oil  
**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



Risotto à la tomate,  
aubergines rôties, tomates cerises confites et burrata fumée  
(7)  
**12 €**

Tagliatelles rustiques aux œufs accompagnées  
d'une sauce bolognaise à la viande  
(1, 3)  
**13 €**

Soupe de moules accompagnée de pain de campagne grillé à l'huile  
(1, 14)  
**14 €**

Linguine au pesto de pistaches et aux crevettes, parfumées au citron vert  
(1, 2, 7)  
**15 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## POISSON ET VIANDES

Côtelettes de porcelet au four et pommes de terre au romarin  
**19 €**

Osso buco de veau à la gremolada et caponata de légumes  
**21 €**

Magret de canard glacé au miel et aux fruits rouges, accompagné de  
pommes de terre sautées  
**22 €**

Contre-filet de bœuf grillé aux épinards à l'huile  
**23 €**

## DESSERT

Buffet de fruits et de desserts  
**8 €**