

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 zucchini alla menta e yogurt bianco

Zucchini-suppe mit Minze und Naturjoghurt

12 €



Spaghettoni con crema di melanzane, pomodorini e burrata

Dicke Spaghetti mit Auberginencreme, Kirschtomaten und Burrata

(1, 7)

13 €

Pappardelle rustiche all'uovo al ragu d'anatra

Rustikale Eier-Pappardelle mit Enten-Ragù

(1, 3)

14 €

Pacchero con code di scampo al profumo di limone

Paccheri mit Langustenschwänzen und einem Hauch von Zitrone

(1, 2)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Tomahawk di pollo al rosmarino e patate al forno
Hähnchen-Tomahawk mit Rosmarin und Bratkartoffeln
19 €

Pancia di maialino al forno con
broccoli e cipolla rossa caramellata
*Gebratener Spanferkelbauch mit
Brokkoli und karamellisierten roten Zwiebeln*
21 €

Picanha alla brace e peperoni all'agrodolce
Gegrillte Picanha und süß-saure Paprika
22 €



Costoletta di agnello alla scottadito e melanzane al funghetto
Lammkoteletts „alla scottadito“ mit Auberginen nach Pilzart
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 courgette soup with mint and plain yoghurt
12 €



Thick spaghetti with aubergine cream, cherry tomatoes and burrata
(1, 7)
13 €

Rustic egg pappardelle with duck ragù
(1, 3)
14 €

Paccheri with langoustine tails and a hint of lemon
(1, 2)
15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT

Chicken tomahawk with rosemary and roast potatoes

19 €

Roast suckling pig belly with broccoli and caramelised red onion

21 €

Grilled picanha and sweet-and-sour peppers

22 €



Lamb chops 'alla scottadito' with aubergines in a mushroom-style

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 de courgettes à la menthe et au yaourt nature

12 €



Spaghettoni à la crème d'aubergines, aux tomates cerises et à la burrata

(1, 7)

13 €

Pappardelles rustiques aux œufs, au ragoût de canard

(1, 3)

14 €

Paccheri aux queues de langoustines parfumés au citron

(1, 2)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

T-bones de poulet au romarin et pommes de terre au four
19 €

Poitrine de porcelet au four, accompagnée de
brocolis et d'oignons rouges caramélisés
21 €

Picanha aux braises et poivrons aigre-doux
22 €



Côte d'agneau à la « scottadito » et aubergines à la champignons
23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts
8 €