

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 di pomodoro con crostini di pane all'olio

Tomatencremesuppe mit Olivenöl-Croûtons

(1)

12 €

Trofie con pesto alla genovese e stracciatella

Trofie mit Genueser Pesto und Stracciatella

(1, 7, 8)

13 €

Tagliatelle con pomodorini gialli e cubetti di gambero

Tagliatelle mit gelben Kirschtomaten und Garnelenwürfeln

(1, 2, 3)

14 €



Paccheri con zucchini, cozze e pomodorini

Paccheri mit Zucchini, Miesmuscheln und Kirschtomaten

(1, 14)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Stinco di maialino da latte al forno e patate al rosmarino
Ofengegarte Haxe vom Milchferkel mit Rosmarinkartoffeln

19 €



Petto di faraona con cardoncelli e pomodoro gratinato
Perlhuhnbrust mit Kräuterseitlingen und gratinierter Tomate

(1,7)

21 €

Controfiletto di manzo alla brace e peperoni al basilico
Gegrilltes Rinder-Entrecôte mit Paprika und Basilikum

22 €

Costine di agnello alla scottadito con spinacine all'olio
Lammkoteletts „Scottadito“ mit Blattspinat 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



Tomato velouté with olive oil croutons
(1)

12 €

Trofie with Genovese pesto and stracciatella
(1, 7, 8)

13 €

Tagliatelle with yellow cherry tomatoes and diced prawns
(1, 2, 3)

14 €



Paccheri with courgettes, mussels and cherry tomatoes
(1, 14)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT

Roasted suckling pig shank with rosemary potatoes

19 €



Guinea fowl breast with cardoncelli mushrooms and gratinated tomato

(1, 7)

21 €

Chargrilled sirloin steak with basil peppers

22 €

Grilled lamb cutlets with sautéed spinach

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 tomates avec croûtons à l'huile d'olive

(1)

12 €

Trofie au pesto génois et stracciatella

(1, 7, 8)

13 €

Tagliatelles aux tomates cerises jaunes et dés de crevettes

(1, 2, 3)

14 €



Paccheri aux courgettes, moules et tomates cerises

(1, 14)

15 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Jarret de cochon de lait rôti au four et pommes de terre au romarin
19 €



Suprême de pintade aux pleurotes cardoncelli et tomate gratinée
(1, 7)
21 €

Contre-filet de bœuf grillé et poivrons au basilic
22 €

Côtelettes d'agneau grillées « scottadito »
avec jeunes épinards à l'huile d'olive
23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts
8 €