

# 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 carote al profumo di zenzero

*Karottencremesuppe mit einem Hauch von Ingwer*

**12 €**



Spaghettoni al pomodoro fresco, basilico e burrata

*Dicke Spaghetti mit frischen Tomaten, Basilikum und Burrata*

(1, 7)

**13 €**

Pappardelle al torchio al ragù di lepre

*Handgerollte Pappardelle mit Hasenragout*

(1, 3)

**14 €**

Tagliolino fresco all'uovo e tartufo nero estivo

*Tagliolini aus frischen Eiern mit schwarzen Sommertrüffeln*

(1, 3, 7)

**15 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Tomahawk di pollo alla brace con patate saltate al rosmarino  
*Auf Holzkohle gegrilltes Tomahawk-Hähnchen  
mit in Rosmarin angebratenen Kartoffeln*  
**19 €**

Filetto di maiale scottato al miele,  
fichi caramellati e caponata di verdure  
*In der Pfanne gebratenes Schweinefilet mit Honig,  
karamellisierten Feigen und Gemüse-Caponata*  
**21 €**

Picanha di scottona e broccoli all'olio  
*Scottona-Picanha und Brokkoli mit Olivenöl*  
**22 €**



Nodino di vitello alla milanese con  
pomodorino fresco e misticanza  
*Kalbshals nach Mailänder Art  
mit frischen Kirschtomaten und gemischtem Blattsalat*  
(1, 3)  
**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 carrot soup with a hint of ginger  
**12 €**



Thick spaghetti with fresh tomatoes, basil and burrata  
(1, 7)  
**13 €**

Hand-rolled pappardelle with hare ragù  
(1, 3)  
**14 €**

Fresh egg tagliolino with black summer truffles  
(1, 3, 7)  
**15 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## FISH AND MEAT

Charcoal-grilled chicken tomahawk with rosemary-sautéed potatoes  
**19 €**

Pan-seared pork fillet with honey,  
caramelised figs and vegetable caponata  
**21 €**

Scottona picanha and broccoli with olive oil  
**22 €**



Milanese-style veal neck with  
fresh cherry tomatoes and mixed salad leaves  
(1, 3)  
**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 carottes parfumé au gingembre

**12 €**



Spaghettoni à la tomate fraîche, au basilic et à la burrata

(1, 7)

**13 €**

Pappardelles faites à la presse,  
accompagnées d'une sauce à la viande de lièvre

(1, 3)

**14 €**

Tagliolini frais aux œufs et à la truffe noire d'été

(1, 3, 7)

**15 €**

# TERZA

• R I S T O R A N T E •

## POISSON ET VIANDES

Tomahawk de poulet grillé accompagné  
de pommes de terre sautées au romarin  
**19 €**

Filet de porc poêlé au miel,  
figues caramélisées et caponata de légumes  
**21 €**

Picanha de scottona et brocolis à l'huile  
**22 €**



Noeud de veau à la milanaise,  
aux tomates cerises fraîches et à la salade mélangée  
(1, 3)  
**23 €**

## DESSERT

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