DU LAC
ET DU PARC

GRAND RESORT

2022

ARIA
RESTAURANT

ALLERGENI
La preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere alcune sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio (libro allergeni).

PESCE CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI/ PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO
Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

ALLERGENS
You are kindly requested to advise waiting staff of any requirements you may have to avoid eating foods containing certain allergenic substances. During preparation in our kitchen, cross contamination cannot be entirely excluded. Therefore, our dishes may contain some substances deemed allergenic according to EU Reg. 1169/11. For further information regarding ingredients and allergens, you may consult the relevant documentation which our staff will provide upon request (allergen leaflet).

RAW OR PARTIALLY RAW FISH
Fish that is intended to be consumed raw or partially raw is subject to blast chilling to guarantee its quality and food safety, in compliance with EC Regulation 853/2004 (appendix III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3).

FROZEN/DEEP-FROZEN PRODUCTS AND PRODUCTS CHILLED ON SITE
To ensure quality and food safety, all food served is either frozen or deep frozen at source by the manufacturer or blast chilled to the correct temperature, as detailed in the HACCP handbook, in compliance with Regulation EC 852/04. Our waiting staff are at your disposal to provide any further information regarding the nature or origin of foods served.

ALLERGENE
Sollten Sie besondere Bedürfnisse haben, informieren Sie bitte das Servicepersonal über eventuelle Allergien bzw. Unverträglichkeiten samt Auslöser. In der Küche ist das Risiko relativ hoch, dass nicht allergene Speisen mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, die potenziell allergen wirken. Daher können unsere Gerichte gemäß der EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/11 bestimmte allergene Stoffe enthalten. Gerne geben wir Lebensmittelallergikern Auskunft über die Zutaten in den Gerichten und stellen ein Informationsblatt mit allen notwendigen Hinweisen zur Verfügung.

ROHER ODER TEILWEISE ROHER FISCH
Fisch, der roh oder teilweise roh verzehrt werden soll, wurde einer schnellen Temperaturabsenkung unterzogen, um die Lebensmittelqualität und -sicherheit gemäß den Anforderungen der EU-Verordnung zu gewährleisten (EG Nr. 853/2004 (Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3).

GEFRORENE ODER TIEFGEKÜHLTE PRODUKTE UND VOM ERZEUGER GESCHLACHTETE TIERE
Um die Lebensmittelqualität und -sicherheit zu garantieren, werden die jeweiligen Produkte entweder vom Hersteller direkt vor Ort tiefgekühlt, tiefgefroren oder gleich bei Minustemperaturen geschlachtet (siehe HACCP-Plan gemäß der EG-Verordnung 852/04). Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal über Art und Herkunft der servierten Speisen Auskunft.

ARIA
RESTAURANT

FLAVORS OF THE SEA

MADE IN ITALY

HEALTHY CHOICE

MEAT

VEGETARIAN

GARDA CHOICE

ARIA
RESTAURANT

ANTIPASTI
STARTERS

PREGIATO SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE CON PAN BRIOCHE, SALSA YOGURT ALLE ERBE AROMATICHE
HIGH-QUALITY SMOKED NORWEGIAN SALMON WITH BRIOCHE BREAD AND YOGHURT SAUCE WITH FINE HERBS
FEINER GERÄUCHERTER NORWEGISCHER LACHS MIT BRIOCHE BROT UND KRÄUTIERTER JOGHURTSAUCE

LA CAPRESE, POMODORO DATTERINO CON MOZZARELLINE DI BUFALA PUGLIESE CON BASILICO, OLIVE TAGGIASCHE E PANE CARASAU
LA CAPRESE, DATE TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA WITH BASIL, TAGGIASCA OLIVES AND CARASAU BREAD
LA CAPRESE, DATTELTOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA MIT BASILIKUM, OLIVEN AUS TAGGIA UND CARASAU BROT

CULATELLO DI ZIBELLO, BURRATA CAMPANA, CROSTONE DI PANE RUSTICO ALL'OLIO EXTRA VERGINE AL SENTORE DI ROSMARINO
CULATELLO HAM, BURRATA CHEESE, BREAD CROUTON WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND ROSEMARY
CULATELLO SCHINKEN, BURRATA KÄSE, BROT-CROUTON AN NATIVEM OLIVENÖL EXTRA UND ROSMARIN

IL VITELLO TONNATO MOLO 44 CON CAPPERI CILIEGIA
COLD VEAL IN TUNA SAUCE MOLO44 WITH CAPERS
KALBFLEISCH IN THUNFISCHSAUCE MOLO44 MIT KAPERN

INSALATA MISTA CON GAMBERONI FLAMBATI AL BRANDY, MELE DELLA VAL DI NON E MANDORLE
MIXED SALAD WITH PRAWNS FLAMBÉED IN BRANDY, APPLES AND ALMONDS
GEMISCHTER SALAT MIT GARNELEN FLAMBIERT AN BRANDY, ÄPFELN UND MANDELN

ARIA
RESTAURANT

ANTIPASTI
STARTERS

BRUSCHETTONA ALLA MEDITERRANEA
PANE TOSCANO TOSTATO, POMODORINI DATTERINO, OLIVE LECCINO, BASILICO, ORIGANO, AGLIO E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
MEDITERRANEAN BRUSCHETTA
ROASTED TUSCAN BREAD, SWEET OLIVE TOMATOES, LECCINO OLIVES, BASIL, OREGANO, GARLIC AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
MEDITERRANES BRUSCHETTA
GERÖSTETES TOSKANISCHES BROT, DATTELTOMATEN, OLIVEN LECCINO, BASILIKUM, OREGANO, KNOBLAUCH UND NATIVES OLIVENÖL

ARIA
RESTAURANT

I PRIMI
FIRST COURSES

PASTA ALL'ITALIANA / ITALIAN PASTA
A VOSTRA SCELTA: SPAGHETTI, TROFIE, FETTUCCINE
O PENNE CON SALSA ALLA CARBONARA, ALLA BOLOGNESE,
AL PESTO DI BASILICO O AL POMODORO FRESCO E BASILICO
CHOICHE OF SPAGHETTI, TROFIE, FETTUCCINE OR PENNE
WITH CARBONARA SAUCE, MEAT SAUCE, BASIL PESTO OR SAUCE
OF FRESH TOMATOES AND BASIL
AUSWAHL AN SPAGHETTI, TROFIE, BANDNUDELN ODER PENNE
MIT CARBONARA, FLEISCH-, BASILIKUMPESTO- ODER TOMATEN
UND BASILIKUM SAUCE

PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON MELANZANE
E MOZZARELLA DI BUFALA
HOMEMADE PAPPARDELLE WITH AUBERGINES
AND BUFFALO MOZZARELLA
HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT AUBERGINEN
UND BÜFFELMOZZARELLA

TORTELLONI RIPIENI DI FONDUTA AL TARTUFO E PATATE
DELLA VAL DI GRESTA CON VELLUTATA DI RUCOLA
E FUNGHI SHITAKE
TORTELLONI STUFFED WITH TRUFFLE FONDUE AND VAL DI GRESTA
POTATOES WITH ROCKET SAUCE AND SHITAKE MUSHROOMS
TORTELLONI GEFÜLLT MIT TRÜFFEL-FONDUE UND VAL
DI GRESTA-KARTOFFELN MIT RUKOLA-SAUCE
UND SHITAKE-PILZEN

LINGUINE DI SEMOLA DI GRANO DURO CON CODE DI GAMBERI
E ZUCCHINE, CON BISQUE DI CROSTACEI
LINGUINE WITH PRAWN TAILS, COURGETTES AND BISQUE
OF CRUSTACEANS
LINGUINE MIT GARNELENSCHWÄNZEN, ZUCCHINI
UND KRUSTENTIEREN-BISQUE

IL RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AI SAPORI DI MARE
RISOTTO CARNAROLI WITH SEAFOOD
RISOTTO CARNAROLI MIT MEERESFRÜCHTEN

MINESTRONE DI VERDURE BIO CON CROSTINI DI PANE INTEGRALE
ORGANIC VEGETABLE SOUP WITH WHOLEMEAL BREAD CROUTONS
BIO GEMÜSESUPPE MIT VOLLKORNBROT-CROUTONS

ARIA
RESTAURANT

I SECONDI
MAIN COURSES

MEDAGLIONE DI FILETTO DI VITELLO "NAZIONALE 200 GR"
IN MANTELLO DI SPECK CON FONDUTA DI TRENTINGRANA DOP
E FUNGHI DI STAGIONE
MEDALLION OF VEAL FILLET "ITALIAN, 200 GR"
IN A JACKET OF SPECK HAM WITH TRENTINGRANA CHEESE SAUCE
AND MUSHROOMS IN SEASON
KALBSFILETMEDAILLON "AUS ITALIEN, 200 GR"
IM SPECKMANTEL MIT GESCHMOLZENEM TRENTINGRANA KÄSE
UND PILZE DER SAISON

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA
CON RIDUZIONE DI VINO AMARONE
SLICED BEEF FILLET ON ROCKET SALAD WITH
AMARONE RED WINE SAUCE
RINDERFILET-SCHEIBCHEN AUF RUKOLA MIT
AMARONE ROTWEINSAUCE

TAGLIATA DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO
CON INSALATA DI MANGO E CORIANDOLO,
SEMI DI SESAMO NERO, MAIONESE ALL'ERBA LIMONCELLA
TUNA SLICES OF THE MEDITERRANEAN SEA WITH MANGO
AND CORIANDER SALAD, BLACK SESAME SEEDS,
LEMONGRASS MAYONNAISE
THUNFISCH-SCHEIBCHEN AUS DEM MITTELMEER MIT MANGO-
UND KORIANDERSALAT, SCHWARZEN SESAMKÖRNERN,
ZITRONENGRAS-MAYONNAISE

SUPREMA DI BRANZINO COTTO IN ACQUA PAZZA
IN CROSTA DI PANE AI PISTACCHI, SALSA MEDITERRANEA,
POMODORI PACHINO, PATATE, OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI
BASS FILLET COOKED IN "ACQUAPAZZA", IN PISTACHIO
AND BREAD CRUST, MEDITERRANEAN SAUCE, PACHINO
TOMATOES, POTATOES, TAGGIASCA OLIVES AND CAPERS
SEEBARSCHFILET IN "ACQUAPAZZA" GEKOCHT, IN PISTAZIEN-
UND BROT-KRUSTE, MIT MEDITERRANER SAUCE, PACHINO
TOMATEN, KARTOFFELN, OLIVEN AUS TAGGIA UND KAPERN

CLASSIC BIG HAMBURGER, PANE FATTO IN CASA,
180 GR DI MANZO SELEZIONATO, POMODORO GRAPPOLO,
INSALATA ICEBERG, MAIONESE, PATATE FRITTE
CLASSIC BIG HAMBURGER, HOMEMADE BREAD,
180 GR OF SELECTED BEEF, TOMATO, ICEBERG LETTUCE,
MAYONNAISE AND FRENCH FRIES
CLASSIC BIG HAMBURGER, MIT HAUSGEMACHTEM BROT,
180 GR ERSTKLASSIGES RINDFLEISCH, TOMATEN, ICEBERG
SALAT, MAYONNAISE UND POMMES FRITES

ARIA
RESTAURANT

I SECONDI
MAIN COURSES

SPIEDONI DI CODE DI GAMBERONI AI FERRI CON EMULSIONE AGLI AGRUMI, PATATE DIPPERS
GRILLED PRAWN TAILS SKEWERS WITH CITRUS FRUITS SAUCE AND POTATO DIPPERS
GEGRILLTE GARNELENSPIESSE MIT ZITRUSFRÜCHTENSAUCE UND POTATO DIPPERS

TRANCIO DI SALMONE FRY TOP, BROCCOLI VERDI, INSALATINA DI FINOCCHI E ARANCE, MAIONESE ALL'ANETO
FRY TOP SALMON STEAK, GREEN BROCCOLI, FENNEL AND ORANGE SALAD, DILL MAYONNAISE
GEBRATENES LACHSSTEAK, GRÜNER BROKKOLI, FENCHEL - UND ORANGENSALAT, DILLMAYONNAISE

ARIA
RESTAURANT

DESSERT

MILLEFOGLIE "A LA MINUTE" MOLO 44
PASTA SFOGLIA ARTIGIANALE, CREMA CHANTILLY PROFUMATA AL LIMONE, LAMPONI FRESCHI, PEPITE DI MERINGA, COMPOSTINA DI LIMONE E LAMPONE
"A LA MINUTE" MILLEFEUILLE MOLO 44
HOMEMADE PUFF PASTRY, CHANTILLY CREAM WITH LEMON, RASPBERRIES, MERINGUE AND LEMON-RASPBERRY COMPOTE
"A LA MINUTE" MILLEFEUILLE MOLO 44
HAUSGEMACHTER BLÄTTERTEIG, CHANTILLY CREME AN ZITRONE, HIMBEEREN, MERINGUE, ZITRONEN- UND HIMBEERENKOMPOTT

IL NOSTRO TIRAMISÙ
OUR TIRAMISU
UNSER TIRAMISU

SWEET 2022
ECLAIR ALLA GIANDUIA, CREMINO AI TRE CIOCCOLATI, CRUMBLE E GELATO COOKIES
GIANDUJA ECLAIR, THREE-CHOCOLATE CREMINO, CRUMBLE AND COOKIES ICE CREAM
GIANDUJA-ECLAIR, DREI-SCHOKOLADEN-CREMINO, STREUSEL- UND EISCOOKIES

BROWNIES ALLA NOCCIOLA E YOGURT, CON TRILOGIA AI FRUTTI DI BOSCO (MIX AI FRUTTI DI BOSCO FRESCHI, COULIS DI FRUTTI DI BOSCO, GELATO AI FRUTTI DI BOSCO)
HAZELNUT AND YOGHURT BROWNIES WITH WILD BERRIES TRILOGY (FRESH WILD BERRIES MIX, WILD BERRIES COULIS, WILD BERRIES ICE CREAM)
HASELNUSS-JOGHURT-BROWNIES MIT WALDBEEREN-TRILOGIE (FRISCHE WALDBEERENMISCHUNG, WALDBEEREN COULIS, WALDBEERENEIS)

MOCACCINO DU LAC
CREMA CATALANA AL CAFFÈ, GANACHE AL CIOCCOLATO, GRUE DI CACAO E SPUMA AL LATTE
COFFEE CATALAN CREAM, CHOCOLATE GANACHE, COCOA NIBS AND MILK MOUSSE
KATALANISCHE KAFFEECREME, SCHOKOLADENGANACHE, KAKAO UND MILCHMOUSSE

ARIA
RESTAURANT

DESSERT

ZUPPETTA D'ANANAS CANDITO, GELATO AL BASILICO, MARMELLATA AL POMODORO E FOGLIA CROCCANTE ALLA NOCCIOLA
CANDIED PINEAPPLE SOUP, BASIL ICE-CREAM, TOMATO JAM AND CRUNCHY HAZELNUT LEAF
KANDIERTE ANANAS SUPPE, BASILIKUMEIS, TOMATENKONFITÜRE UND KNUSPRIGES HASELNUSSBLATT

SELEZIONE DI FORMAGGI TRENTINI: RICOTTA DI MALGA, TRENTINGRANA, FASSANO, ASIAGO, CASOLET AL PEPERONCINO CON MARMELLATA DI CILIEGIE BIO, MIELE E PANE ALLE NOCI
SELECTION OF TRENTINO CHEESE: FRESH ALPINE RICOTTA, GRANA CHEESE, FASSANO, ASIAGO, CASOLET WITH CHILI PEPPER, WITH JAM OF CHERRIES, HONEY AND WALNUTS BREAD
AUSWAHL AN TRENTINER KÄSE: FRISCHER ALM-RICOTTAKÄSE, GRANAKÄSE, FASSANO, ASIAGO, CASOLET MIT CHILI, MIT KIRSCHENKONFITÜRE, HONIG UND WALNÜSSENBROT

SELEZIONE DI GELATI

ARIA
RESTAURANT

DU LAC
ET DU PARC

GRAND RESORT

#dulacetduparc