

IL BELLO DELLE BOLLE

— 7.10.2022

Emulsione di melone
e coda di gamberone
in mantello di lardo striato

Melon emulsion
and prawn tail in a bacon jacket

Melonenemulsion
und Riesengarnele im Speckmantel

Morus Trento DOC Millesimato
Cantina Mori Colli Zugna

Paccheri di Gragnano
con salsa mare e pomodorini

Paccheri with seafood sauce
and cherry tomatoes

Paccheri mit Meeresfrüchtensauce
und Kirschtomaten

Brut Rosé
Pojer E Sandri

Filetto di rombo fry-top
con misticanza croccante
e panaché di stagione

Fillet of turbot cooked on fry-top
with crispy mesclun salad
and seasonal vegetables panache

An Fry-Top gebratenem Steinbuttfilet
mit knusprigem gemischtem Salat
und saisonaler Gemüse-Panache

Pas Dosé
Altemasi

Buffet dei dolci
Buffet of desserts
Desserts-Büffet

**DU LAC
ET DU PARC**

GRAND RESORT

IL BELLO DELLE BOLLE

— 8.10.2022

DU LAC
ET DU PARC

GRAND RESORT

Fish and chips di lago
con salsa tartara fatta in casa

Lake fish and chips
with homemade tartar sauce

See Fisch & Chips
mit hausgemachter Tartar-Sauce

Morus Trento DOC Millesimato
Cantina Mori Colli Zugna

Tagliolini di semola di grano duro
con code di gamberi, zucchini
e bisque di crostacei

Durum wheat semolina tagliolini
with prawn tails, courgettes
and crustacean bisque

Tagliolini aus Hartweizengrieß
mit Garnelen, Zucchini
und Krustentier-Bisque

Pas Dosé
Altemasi

Medaglione di filetto di vitello
in mantello di speck con fonduta
di Trentingrana DOP e funghi di stagione

Veal fillet medallion in a speck coat
with Trentingrana DOP fondue
and seasonal mushrooms

Kalbsfiletmedaillon im Speckmantel
mit Trentingrana Fondue
und Pilzen der Saison

Brut Rosé
Pojer E Sandri

Buffet dei dolci
Buffet of desserts
Desserts-Büffet

IL BELLO DELLE BOLLE

— 9.10.2022

DU LAC
ET DU PARC

GRAND RESORT

Crema di topinambur e nocciole,
polipo cotto a bassa temperatura,
olio alla vaniglia

Jerusalem artichoke
and hazelnut cream, octopus cooked
at low temperature, vanilla oil

Topinambur-Haselnuss-Creme,
bei niedriger Temperatur gekochter
Oktopus, Vanilleöl

Pas Dosé
Altemasi

Risotto Carnaroli allo zafferano
con fiori di zuccina

Saffron Carnaroli risotto
with courgette flowers

Safran-Carnaroli-Risotto
mit Zucchini Blüten

Morus Trento DOC Millesimato
Cantina Mori Colli Zugna

Tagliata di tonno rosso del Mediterraneo
con insalata di mango e coriandolo,
semi di sesamo nero,
maionese all'erba limoncella

Sliced Mediterranean red tuna
with mango and coriander salad,
black sesame seeds,
lemon grass mayonnaise

Roter Thunfischsteak aus dem
Mittelmeer mit Mango und Koriandersalat,
schwarzen Sesamsamen,
Zitronengras-Mayonnaise.

Brut Rosé
Pojer E Sandri

Buffet dei dolci
Buffet of desserts
Desserts-Büffet

IL BELLO DELLE BOLLE

Molo44
— 7—8—9
10.2022

DU LAC
ET DU PARC

GRAND RESORT

Morus Trento DOC Millesimato
Cantina Mori Colli Zugna

Pas Dosé Trento DOC
Altemasi

Brut Rosé
Pojer E Sandri

Tartare di carne salada della Busa
con pan brioche artigianale e salsa steak

—
Salted beef tartare with brioche bread
and steak sauce

—
Busa“ Pökelfleischtartar
mit hausgemachten Pfannenbrioche
und Steaksauce

Trancetti di salmerino fritti
in pane profumato al limone del Garda

—
Char small steaks fried in panko
bread flavored with Garda lemon

—
Saiblingscheiben im Brot gebraten,
duftend mit Gardasee-Zitrone

Frollino fatto in casa alle molche
con trota marinata e pesto di rucola selvatica

—
Homemade olives shortbread
with marinated trout and wild rocket pesto

—
Hausgemachter Molche-Keks
mit marinierter Forelle und Rucola-Pesto

Susina di Dro essicata con mandorla
e pancetta del Bleggio crispy

—
Dried plum with almond
and crunchy bacon

—
Getrocknete Pflaume mit Mandeln
und knusprigem Bleggio-Speck