



X-MAS
NEW
YEAR'S
EVE 2022
2023

CENONE DI CAPO- DANNO NEW YEAR'S EVE DINNER

SABATO
31 DICEMBRE

—
SONNTAG
31. DEZEMBER

**DU LAC
ET DU PARC**

GRAND RESORT



ARIA
RESTAURANT



dulacduparc.com



TARTAR VOM SCHNAPPER MIT ANANAS,
YUZU UND WINTERTOMATEN

UMBERFISCH MARINIERT
MIT MARTIN MILLER'S
UND MATCHA-GRÜNTEEPULVER

FRITTIERTE SHRIMPS MIT PANKOBROT
UND HASELNÜSSEN, FELDSALAT
UND GRANATAPFEL

—

CARNAROLI-RISOTTO MIT SCHWARZEM
WINTERTRÜFFEL, CARBONARA-CREME,
GEBRATENEN ARTISCHOCKEN
UND GUANCIALE-PULVER

—

BLACK COD STEAK, CRÈME
FRAÎCHE UND FRIARIELLI
IN BAGNA CAUDA

—

SORBET AUS MANDARINEN UND
STERNANIS, IN FRANCIACORTA
SEKT ERTRÄNKT

—

GESCHMORTE KALBSBACKE
IN BAROLO, TOPINAMBURCREME,
BABYKAROTTEN UND BROKKOLI
AUS TORBOLE

COOKIES, MADAGASKAR-
BOURBON-VANILLEEIS,
MARRON GLACE UND WARME
ROSINEN-ZABAGLIONE

—

SCHWEINSFUSSSÜLZE UND LINSEN

TARTARE DI DENTICE CON ANANAS,
YUZU E POMODORO INVERNALE

VELI D'OMBRINA MARINATA
AL MARTIN MILLER'S E POLVERE
DI THÈ VERDE MATCHA

SCAMPO FRITTO AL PANE PANKO
E NOCCIOLE, SONCINO
E MELOGRANO

—

RISOTTO CARNAROLI AL TARTUFO
NERO INVERNALE, CARBO CREMA,
CARCIOFI SPINOSI FRITTI
E POLVERE DI GUANCIALE

—

TRANCETTO DI BLACK COD,
CREME FRAICHE E FRIARIELLI
SAUTÈ IN BAGNA CAUDA

—

SORBETTO AL MANDARINO
E ANICE STELLATO AFFOGATO
AL FRANCIACORTA

—

GUANCETTA DI VITELLO BRASATA
LENTAMENTE AL BAROLO, CREMA
AL TOPINAMBUR, BABY CAROTE
E BROCCOLO DI TORBOLE

COOKIES, GELATO ALLA VANIGLIA
BOURBON DEL MADAGASCAR,
MARRON GLACE E ZABAIONE
CALDO AL PASSITO

—

ZAMPONE E LENTICCHIE

OX-MEATS
NEW
YEAR'S
EVE 2022
2023