



X-MAS  
NEW  
YEAR'S  
EVE 2022  
2023

**CENONE  
DI CAPO-  
DANNO  
NEW  
YEAR'S EVE  
DINNER**

SABATO  
31 DICEMBRE

—  
SATURDAY  
DECEMBER 31<sup>st</sup>

**DU LAC  
ET DU PARC**


GRAND RESORT



ARIA  
RESTAURANT



[dulacduparc.com](http://dulacduparc.com)



SNAPPER TARTARE WITH PINEAPPLE,  
YUZU AND WINTER TOMATO

VEILS OF OMBRINE MARINATED  
IN MARTIN MILLER'S AND MATCHA  
GREEN TEA POWDER

FRIED SHRIMP WITH PANKO BREAD  
AND HAZELNUTS, LAMB'S LETTUCE  
AND POMEGRANATE

—

CARNAROLI RISOTTO WITH BLACK  
WINTER TRUFFLE, CARBONARA  
CREAM, FRIED SPINACH  
AND GUANCIALE POWDER

—

BLACK COD SLICE, CREME  
FRAICHE AND FRIARIELLI  
SAUTÈ IN BAGNA CAUDA

—

MANDARIN AND STAR ANISE  
SORBET IN FRANCIACORTA  
SPARKLING WINE

—

VEAL CHEEK SLOWLY BRAISED  
IN BAROLO WINE, JERUSALEM  
ARTICHOKE CREAM, BABY CARROTS  
AND BROCCOLI FROM TORBOLE

COOKIES, MADAGASCAR  
BOURBON VANILLA ICE CREAM,  
MARRON GLACE AND WARM  
ZABAGLIONE IN RAISIN WINE

—

ZAMPONE AND LENTILS

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

NEW YEAR'S  
EVE 2022  
2023