



**X-MAS
NEW
YEAR'S
EVE** 2022
2023

PRANZO DI NATALE CHRISTMAS LUNCH

DOMENICA
25 DICEMBRE

—
SUNDAY
DECEMBER 25th




ARIA
RESTAURANT



dulacduparc.com

**DU LAC
ET DU PARC**

GRAND RESORT



SHRIMP CARPACCIO,
STRACCIATELLA CHEESE,
AVOCADO MOUSSE,
RED ONION CONFIT

—

MOLCHE POWDER
AND BASIL WATERCRESS

—

SPAGHETTONE
"MONOGRANO IL CAPPELLI"
WITH SOFT SEAFOOD CREAM,
CLAM FRUIT,
FINE TUNA BOTTARGA
AND DRY TOMATO CROCK

—

TURBOT SLICE À LA PLANCHA,
CRISPY WINTER MIXED SALADS,
SEAFOOD JUS
WITH ARTICHOKE,
YELLOW TOMATOES,
CANTABRIAN ANCHOVIES
AND FRESH OREGANO

SWEET XMAS 22

ARTISAN PANDORO,
QUENELLE OF BLACK TRUFFLE
CUSTARD ICE CREAM,
WHITE CHOCOLATE FLAKES

PANETTONE CAKE WITH VANILLA
AND CHOCOLATE SAUCE

CARPACCIO DI GAMBERO,
STRACCIATELLA,
MOUSSE ALL'AVOCADO,
CONFIT DI CIPOLLA ROSSA

—

POLVERE DI MOLCHE
E CRESCIONE DI BASILICO

—

LO SPAGHETTONE
"MONOGRANO IL CAPPELLI"
CON CREMA MORBIDA DI MARE,
FRUTTO DI VONGOLE VERACI,
BOTTARGA DI TONNO PREGIATO
E CROCK AL DRY TOMATO

—

TRANCIO DI ROMBO
ALLA PLANCHA, MISTICANZINA
INVERNALE CROCCANTE,
JUS DI MARE CON CARCIOFI,
POMODORINI GIALLI,
ACCIUGHE DEL CANTABRICO
ED ORIGANO FRESCO

SWEET XMAS 22

DADI DI PANDORO ARTIGIANALE,
QUENELLE DI GELATO ALLA CREMA
INGLESE AL TARTUFO NERO,
SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO

PANETTONE CON SALSA VANIGLIA
E SALSA CIOCCOLATO

X-
MAS
NEW
YEAR'S
EVE 2022
2023