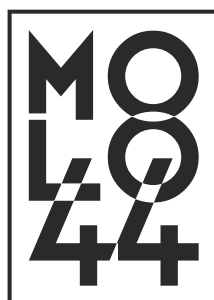


DU LAC ET DU PARC

GRAND RESORT

2023



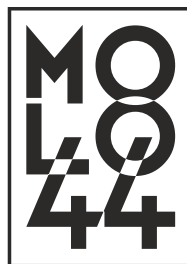
LOUNGE BAR
& BISTROT

LOUNGE BAR & BISTROT

LUNCH
FROM
12.00 TO 14.00

DINNER
FROM
18.30 TO 22.00

CHEF
MARCO BRINK
CLAUDIO PIETRAVALLI



LOUNGE BAR
& BISTROT

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.

FLAVORS OF THE SEA



MADE IN ITALY



HEALTHY CHOICE



MEAT



VEGETARIAN



GARDA CHOICE



PINSA RESORT



PINSA MARGHERITA

SALSA POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, ORIGANO, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DEL GARDA "ULIVA"
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO,
BASIL CRESS, EXTRA VIRGIN GARDA OLIVE OIL "ULIVA"
TOMATENSOßE, MOZZARELLA, OREGANO,
BASIL CRESS, NATIVES OLIVENÖL "ULIVA"

17,00



PINSA ITALIA

SALSA POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLINE DI BUFALA D.O.P., POMODORINI DATTERINI CONFIT, OLIVE LECCINO, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DEL GARDA "ULIVA"
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE D.O.P.,
DATE TOMATOES CONFIT, LECCINO OLIVES, BASIL CRESS,
EXTRA VIRGIN GARDA OLIVE OIL "ULIVA"
TOMATENSOßE, BÜFFELMOZZARELLA KÄSE,
DATTELTOMATEN CONFIT, LECCINO OLIVEN, BASIL CRESS,
NATIVES OLIVENÖL "ULIVA"

19,00



PINSA VEGGIE

SALSA POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, VERDURE ALLA GRIGLIA, OLIO ALL'AGLIO E ORIGANO
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES,
GARLIC OIL AND OREGANO
TOMATENSOßE, MOZZARELLA, GEGRILLTES GEMÜSE,
KNOBLAUCHÖL UND OREGANO

20,00



PINSA DEL NOSTROMO

SALSA POMODORO SAN MARZANO, POMODORINO PACHINO SEMI DRY, FILETTINI DI TONNO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CONFIT, PESTO DI CAPPERI E BASILICO
TOMATO SAUCE, SEMI DRY PACHINO TOMATOES, TUNA FILLETTS, RED ONION CONFIT, CAPERS AND BASIL PESTO
TOMATENSOßE, SEMI DRY PACHINO-TOMATEN,
THUNFISCHFILETS, ROTEN ZWIEBELN CONFIT, KAPERN-UND BASILKUMPESTO

23,00

PINSA RESORT



PINSA GOLOSA

**SALSA POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLINE DI
BUFALA D.O.P., PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA SELEZIONATO
24 MESI, ZUCCHINE MARINATE**

23,00

TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE D.O.P.,
PARMA HAM, MARINATED COURGETTES
TOMATENSOßE, BÜFFELMOZZARELLA KÄSE, PARMA ROHSCHINKEN,
MARINIERTE ZUCCHINI



PINSA DELLA BUSA

**MOZZARELLA FIORDILATTE, CARPACCIO DI CARNE SALADA,
RUCOLA, SCAGLIE DI TRENTINGRANA, CREMA AL TARTUFO**

23,00

MOZZARELLA CHEESE, SALTED BEEF MEAT CARPACCIO, ARUGULA
SALAD, TRENTINGRANA CHEESE FLAKES, TRUFFLED CREAM
MOZZARELLA KÄSE, PÖKELFLEISCH-CARPACCIO, RUKOLA,
TRENTINGRANA KÄSEFLOCKEN, TRÜFFELSOßE



PINSA FUOCO

**SALSA POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
SALAMINO PICCANTE, GORGONZOLA D.O.P.**

21,00

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI
AND GORGONZOLA CHEESE
TOMATENSOßE, MOZZARELLA, SHARF SALAMI
UND GORGONZOLA KÄSE



PINSA DU LAC

**SALSA POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
GAMBERONI FRITTI IN PANE PANKO, STRACCIATELLA PUGLIESE,
VALERIANA, POMODORINI**

25,00

SEMI DRY TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, IN PANKO BREAD
FRIED PRAWNS, STRACCIATELLA CHEESE, VALERIAN,
CHERRY TOMATOES, LAMB'S LETTUCE, DATE TOMATOES SEMI-DRY
TOMATENSOßE, MOZZARELLA KÄSE, IM PANKO BROT
GEBACKENE GARNELEN, STRACCIATELLA KÄSE, FELDSALAT,
HALBGETROCKNETE DATTELTOMATEN



LOUNGE BAR
& BISTROT

ANTIPASTI STARTERS



**PREGIATO SALMONE AFFUMICATO, FINOCCHIO, ANETO,
ARANCIA E IL SUO GEL, CREMOSO ALLE ERBE E PAN BRIOCHE**
FINE SMOKED SALMON WITH FENNEL, DILL, ORANGES,
ORANGE GEL, CREAMY HERBS AND BRIOCHE BREAD
FEIN GERÄUCHERTER LACHS MIT FENCHEL, DILL, ORANGEN,
ORANGENGEL, KRÄUTERCREME UND BRIOCHEBROT

19,00



**LA CAPRESE
POMODORO DATTERINO CON MOZZARELLINE
DI BUFALA PUGLIESE CON BASILICO, OLIVE TAGGIASCHE
E PANE CARASAU**

DATE TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA WITH BASIL,
TAGGIASCA OLIVES AND CARASAU BREAD
DATTELTOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA MIT BASILIKUM,
OLIVEN AUS TAGGIA UND CARASAU BROT

16,00



**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

19,00



IL VITELLO TONNATO MOLO 44 CON CAPPERI CILIEGIA

COLD VEAL IN TUNA SAUCE MOLO44 WITH CAPERS
KALBFLEISCH IN THUNFISCHSAUCE MOLO44 MIT KAPERN

18,00



**INSALATA MISTA CON GAMBERONI FLAMBATI
AL GRAND MARNIER, ANANAS E ANACARDI TOSTATI**

MIXED SALAD WITH PRAWNS FLAMBÉED IN GRAND MARNIER,
PINEAPPLE AND ROASTED CASHEWS
SALAT MIT GARNELEN FLAMBIERT AN GRAND MARNIER,
ANANAS UND GERÖSTETE CASHEWS

20,00

ANTIPASTI STARTERS



BRUSCHETTONA ALLA MEDITERRANEA
PANE TOSCANO TOSTATO, POMODORINI D'ATTERINO,
OLIVE LECCINO, BASILICO, ORIGANO, AGLIO E OLIO
EXTRA VERGINE D'OLIVA

14,00

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



TARTARE DI TONNO "AL TAVOLO"

32,00

TUNA TARTARE "AT TABLE"
THUNFISCH-TATAR "AM TISCH"



TARTARE DI FILETTO DI MANZO "AL TAVOLO"

36,00

BEEF FILLET TARTARE "AT TABLE"
RINDERFILET-TATAR "AM TISCH"

BISTROT DISHES



CAESAR'S SALAD

LATTUGA, INSALATA ICEBERG, FILETTI DI PETTO DI POLLO,
BACON CROCCANTE, POMODORI SEMI DRY,
SCAGLIE DI TRENTINGRANA E CROSTINI DI PANE INTEGRALE

19,00

LETTUCE, ICEBERG SALAD, CHICKEN BREAST FILLETS,
CRISPY BACON, SEMI-DRIED TOMATOES, TRENTINGRANA
FLAKES AND WHOLEMEAL BREAD CROUTONS
LATTICH, ICEBERG SALAD, HÄHNCHENBRUSTFILETS, KNUSPRIGER
BACON, SEMI DRY-TOMATEN, TRENTINGRANA-FLOCKEN
UND VOLLKORNBROT-CROUTONS

SCEGLI LA TUA INSALATONA

(INSALATA VERDE, POMODORINI, CAROTE, RUCOLA E RADICCHIO):

CHOOSE YOUR OWN BIG SALAD

(GREEN SALAD, TOMATOES, CARROTS, ROCKET AND RADICCHIO):

WÄHLEN SIE IHREN SALAT

(GRÜNER SALAT, KIRSCHTOMATEN, KAROTTEN, RUCOLA
UND RADICCHIO):



GREEK STYLE CON CETRIOLI, PEPERONI, OLIVE NERE, FETA E CIPOLLA ROSSA

18,00

GREEK STYLE CUCUMBER, PEPPERS, BLACK OLIVES,
FETA AND RED ONION

GREEK STYLE MIT GURKEN, PAPRIKA, SCHWARZEN OLIVEN,
FETA UND ROTEN ZWIEBELN



FIT VEGAN CON VALERIANA, AVOCADO, EDAMAME, MANGO, CECI, TOFU ALLE ERBE E SEMI DI ZUCCA

18,00

FIT VEGAN WITH LAMB LETTUCE, AVOCADO, EDEMAME,
MANGO, CHICKPEAS, HERBS TOFU AND PUMPKIN SEEDS
FIT VEGAN MIT FELDSALAT, AVOCADO, EDEMAME, MANGO,
KICHERERBSEN, HERB TOFU UND KÜRBISKERNEN



MEDITERRANEA CON FILETTI DI TONNO, MOZZARELLINE, NOCI, FAGIOLINI VERDI E SEMI DI GIRASOLE

19,00

MEDITERRANEAN WITH TUNA FILLETS, MOZZARELLA, WALNUTS,
GREEN BEANS, SUNFLOWER SEEDS

MEDITERRANEAN MIT THUNFISCHFILETS, MOZZARELLA,
WALNÜSSEN, GRÜNEN BOHNEN UND SONNENBLUMENKERNEN



LOUNGE BAR
& BISTROT

BISTROT DISHES



CLUB SANDWICH INTERNAZIONALE CON FILETTI DI POLLO ALLA GRIGLIA, BACON CRISPY E PATATE FRITTE

22,00

INTERNATIONAL CLUB SANDWICH WITH GRILLED CHICKEN
FILLET, CRISPY BACON, FRENCH FRIES INTERNATIONALES
INTERNATIONAL CLUB SANDWICH MIT GEGRILLTEN
HÜHNCHENFILETS, KNUSPRIGEM BACON, POMMES FRITES



CLASSIC BIG HAMBURGER

**PANE FATTO IN CASA, 180 GR DI MANZO SELEZIONATO,
POMODORO GRAPPOLO, INSALATA ICEBERG, MAIONESE,
KETCHUP E PATATE FRITTE**

22,00

HOMEMADE BREAD, 180 GR OF SELECTED BEEF, TOMATO,
ICEBERG LETTUCE, MAYONNAISE, KETCHUP AND FRENCH FRIES
HAUSGEMACHTEM BROT, 180 GR ERSTKLASSIGES RINDFLEISCH,
TOMATEN, ICEBERG SALAT, MAYONNAISE UND POMMES FRITES



RICH BURGER

**HAMBURGER DI MANZO 180 GR, PANINO AL LIEVITO NATURALE,
INSALATA CROCCANTE, POMODORO RAMATO,
CIPOLLA ROSSA BRASATA NEL VINO, SALSA BBQ FATTA IN CASA,
FORMAGGIO CHEDDAR, BACON CROCCANTE E PATATE DIPPERS**

26,00

BEEF HAMBURGER 180 GR, NATURAL YEAST BREAD,
CRUNCHY SALAD, TOMATO, RED ONION BRAISED IN WINE,
HOMEMADE BBQ SAUCE, CHEDDAR, CRISPY BACON
AND POTATO DIPPERS

RINDS-HAMBURGER 180 GR, NATURHEFE-BROT, KNUSPRIGER
SALAT, TOMATE, IN WEIN GESCHMORTE ROTE ZWIEBEL,
HAUSGEMACHTE BBQ SOÙE, CHEDDAR KÄSE, KNUSPRIGER
BACON UND POTATO DIPPERS



LOUNGE BAR
& BISTROT

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**

17,00

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 SOÙE



PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA

19,00

HOMEMADE PAPPARDELLE WITH AUBERGINES
AND BUFFALO MOZZARELLA

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT AUBERGINEN
UND BÜFFELMOZZARELLA



MINISTRONE DI VERDURE BIO CON CROSTINI DI PANE INTEGRALE

17,00

ORGANIC VEGETABLE SOUP WITH WHOLEMEAL BREAD CROUTONS
BIO GEMÜSESUPPE MIT VOLLKORNBROT-CROUTONS



TORTELLONI FATTI IN CASA RIPIENI DI BRANZINO SU VELLUTATA AI CROSTACEI, POLPA DI GAMBERI, BLACK OLIVE DUST, LEMON CRESS E ZEST

24,00

HOMEMADE TORTELLONI STUFFED WITH SEA BASS
ON CRUSTACEANS CREAM, PRAWNS MEAT, BLACK OLIVE DUST,
LEMONGRASS AND LEMONZEST

HAUSGEMACHTE TORTELLONI, GEFÜLLT MIT SEEBARSCH
AUF KRUSTENTIERECREME KRABBFLEISCH,
BLACK OLIVE DUST, ZITRONENGRAS UND ZITRONENSCHALE



LINGUINE DI SEMOLA DI GRANO DURO CON CODE DI GAMBERI, ZUCCHINE E BISQUE DI CROSTACEI

21,00

LINGUINE WITH PRAWN TAILS, COURGETTES AND BISQUE
OF CRUSTACEANS

LINGUINE MIT GARNELENSCHWÄNZEN, ZUCCHINI
UND KRUSTENTIEREN-BISQUE



IL RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AI SAPORI DI MARE

23,00

RISOTTO CARNAROLI WITH SEAFOOD

RISOTTO CARNAROLI MIT MEERESFRÜCHTEN



LOUNGE BAR
& BISTROT

I SECONDI MAIN COURSES



**TAGLIATA DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO
CON SPINACETTI, MAIONESE ALL'ANANAS E SEMI DI CHIA**

32,00

RED TUNA SLICES OF THE MEDITERRANEAN SEA WITH
BABY SPINACH, PINEAPPLE MAYONNAISE AND CHIA SEEDS
ROTE THUNFISCH-SCHEIBCHEN AUS DEM MITTELMEER
MIT BABY SPINAT, ANANAS-MAYONNAISE UND CHIAKÖRNER



**FILETTO DI BRANZINO, MOUSSE ALLA GUACAMOLE,
PATATA PARIGINA ALLO ZAFFERANO E CIPOLLA ROSSA CONFIT**

30,00

SEA BASS FILLET, GUACAMOLE MOUSSE,
SAFFRON PARISIENNE POTATOES AND RED ONION CONFIT
SEEBARSCHFILET, GUACAMOLE MOUSSE,
SAFRAN PARISER KARTOFFELN UND ROT ZWIEBELN CONFIT



**TRANCIO DI SALMONE FRY TOP SU VELLUTATA PARMENTIER,
FUNGHI SHITAKE, CIPOLLOTTO E POMODORINI DATTERINO CONFIT**

32,00

SALMON STEAK ON FRY TOP ON PARMENTIER CREAM SOUP, SHITAKE
MUSHROOMS, SPRING ONION AND CHERRY TOMATOES CONFIT
FRY-TOPPLATTE LACHSSTEAK AUF PARMENTIER SOÙE,
SHITAKE PILZEN, FRÜHLINGSZWIEBEL UND DATTELTOMATEN CONFIT



**FRITTO DI MARE CON SALSA TARTARA PREZZEMOLATA
FATTA IN CASA**

29,00

MIXED FRIED SEAFOOD WITH HOMEMADE PARSLEY
TARTAR SAUCE
GEBRATENE MEERESFRÜCHTE MIT HAUSGEMACHTER
PETERSILIEN-TARTAR-SOÙE

I SECONDI MAIN COURSES



**MEDAGLIONE DI FILETTO DI VITELLO IN MANTELLO DI SPECK SU
PATATA VIOLA, FONDUTA AI FUNGHI SHITIAKE E NOCI DEL BLEGGIO**

36,00

MEDALLION OF VEAL FILLET IN A SPECK JACKET ON VIOLET POTATO,
SHITIAKE MUSHROOMS SAUCE AND BLEGGIO WALNUTS
KALBSFILETMEDAILLON IM SPECKMANTEL AUF VIOLET KARTOFFELN,
SHITIAKE FONDUE UND BLEGGIO WALNÜSSE



**TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO, ERBETTE SALTATE ALL'OLIO EVO
DEL GARDA, SALSA AL PINOT NERO E CIOCCOLATO FONDENTE**

36,00

SLICED BEEF FILLET, SALTED HERBS WITH GARDA OIL, PINOT NERO
SAUCE AND DARK CHOCOLATE
RINDERFILET-SCHEIBCHEN MIT SAUTIERTE KRÄUTER IN OLIVENÖL
VOM GARDA, PINOT NERO SOÙE UND DUNKLE SCHOKOLADE



COSTATA DI MANZO – DA 500GR A 600GR

45,00

RIB EYE – 500GR TO 600GR
RIB EYE STEAK – 500GR TO 600GR

DESSERT

IL NOSTRO TIRAMISÙ OUR TIRAMISU UNSER TIRAMISU	10,00
CREME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA CON FRUTTI DI BOSCO, IL SUO COULIS E BISCOTTINI ARTIGIANALI VANILLA CREME BRÛLÉE WITH WOOD BERRIES, ITS COULIS AND HANDMADE COOKIES. VANILLE CREME BRÛLÉE MIT WALDBEEREN, IHREM COULIS UND HANDGEFERTIGTEN KEKSE	10,00
COOKIES BOURBON & FRAGOLE CRUMBLE DI BISCOTTO, FRAGOLE, COULIS ALLE FRAGOLE, GELATO AL BISCOTTO, SALSA VANIGLIA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE COOKIE CRUMBLE, STRAWBERRIES, STRAWBERRY COULIS, COOKIE ICE CREAM, VANILLA SAUCE AND DARK CHOCOLATE FLAKES BISKUITCRUMBLE, ERDBEEREN, ERDBEERCOULIS, BISKUIT-EIS, VANILLESÖÙE UND DUNKLE SCHOKOLADENFLOCKEN	12,00
MILLEFOGLIE "A LA MINUTE" MOLO 44 PASTA SFOGLIA ARTIGIANALE, CREMA CHANTILLY AL PISTACCHIO, LAMPONI FRESCHI E PEPITE DI MERINGA ARTISAN PUFF PASTRY, PISTACHIO CHANTILLY CREAM, FRESH RASPBERRIES AND MERINGUE DROPS HAUSGEMACHTER BLÄTTERTEIG, PISTAZIEN-CHANTILLY-CREME, FRISCHE HIMBEEREN UND BAISER-DROPS	12,00
SWEET 2023 MACAROON AL CIOCCOLATO BIANCO E PASSION FRUIT, MINI SACHER E GELATO ALLA BANANA VARIEGATO ALLA NUTELLA WHITE CHOCOLATE AND PASSION FRUIT MACAROONS, MINI SACHER, NUTELLA AND BANANA ICE CREAM MACAROONS AUS WEISSER SCHOKOLADE UND PASSIONSFRUCHT, MINI-SACHER UND NUTELLA-BANANAEIS	14,00

DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA 10,00
CUT FRUIT
GESCHNITTENES OBST

**SELEZIONE DI FORMAGGI TRENTINI: RICOTTA DI MALGA,
TRENTINGRANA, FASSANO, ASIAGO, CASOLET AL PEPERONCINO
CON MARMELLATA DI ARANCE, MIELE E PANE BONSEMI
ALLE ALBICOCCHE** 19,00
SELECTION OF TRENTINO CHEESE: FRESH ALPINE RICOTTA,
GRANA CHEESE, FASSANO, ASIAGO, CASOLET WITH CHILI PEPPER
WITH ORANGE MARMELADE, HONEY AND APRICOT BONSEMI-BREAD
TRENTINER KÄSE AUSWAHL: FRISCHER ALM-RICOTTA, GRANA,
FASSANO, ASIAGO, CHILI-CASOLET MIT ORANGENMARMELADE,
HONIG UND APRIKOT BONSEMI-BROT

SELEZIONE DI GELATI

1 PALLINA 3,50
1 SCOOP
1 KUGEL

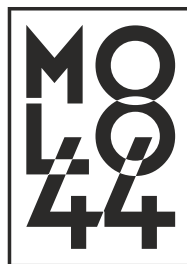
2 PALLINE 6,00
2 SCOOPS
2 KUGELN

AFFOGATO 7,00

LOUNGE BAR & BISTROT

FROM
12.00 TO 22.00

WINES



LOUNGE BAR
& BISTROT

SPARKLING WINES AND CHAMPAGNES

	GLASS	0,75 L
RUGGERI GIUSTINO B. PROSECCO EXTRA DRY	6,50	40,00
FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC	8,50	50,00
FERRARI PERLÉ MILLESIMATO		60,00
FERRARI PERLÉ BIANCO MILLESIMATO		70,00
FERRARI PERLÉ ROSÉ MILLESIMATO	11,00	74,00
GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE		160,00
GIULIO FERRARI ROSÉ RISERVA DEL FONDATORE		350,00
FERRARI PERLÉ ZERO		70,00
FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 SATÈN	7,50	48,00
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA ANNAMARIA CLEMENTI		145,00
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER		95,00
LAURENT-PERRIER BRUT	14,00	90,00
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL		90,00
VEUVE CLICQUOT BRUT CUVÉE SAINT PETERSBOURG		110,00
LAURENT-PERRIER – GRAND SIÈCLE		220,00
PERRIER-JOUËT – BELLE EPOQUE		260,00
DOM PERIGNON		380,00
LOUIS ROEDERER CRISTAL		380,00
BILLECART – SALMON BRUT ROSÉ		130,00
LAURENT – PERRIER CUVÉE ROSÉ		150,00
DOM PERIGNON ROSÉ		650,00
LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ		700,00

WHITE WINES

	GLASS	0,75 L
PIETRAGRANDE CHARDONNAY – FRATELLI LUNELLI	6,00	28,00
SERICO PINOT BIANCO, CHARDONNAY – CANTINA MORI		30,00
PINOT GRIGIO HEREDIA PINOT GRIGIO – CANTINA TRENTO	6,00	30,00
CAPOLAGO GEWÜRZTRAMINER – MADONNA DELLE VITTORIE	7,00	38,00
TERLANER PINOT BIANCO, CHARDONNAY, SAUVIGNON – TERLAN	7,50	42,00
LUGANA LUGANA – SANTA SOFIA	6,00	32,00
LUGANA SUPERIORE “BROLETTINO” LUGANA – CA’ DEI FRATI		38,00
POGGIO ALLE GAZZE SAUVIGNON, VIOGNIER – TENUTA ORNELLAIA		72,00

ROSÉ WINES

	GLASS	0,75 L
VIN DEI MOLINI SCHIAVA X RIESLING – AZIENDA AGRICOLA POJER E SANDRI	6,00	30,00
LA ROSE DI MANINCOR LAGREIN, MERLOT, CABERNET, SYRAH – MANINCOR		37,00

RED WINES

	GLASS	0,75 L
TEROLDEGO ROTALIANO TEROLDEGO – FORADORI	7,00	38,00
TERRE DI SAN LEONARDO MERLOT, CABERNET SAUVIGNON – TENUTA SAN LEONARDO	6,00	30,00
ESEGESI CABERNET SAUVIGNON, MERLOT – EUGENIO ROSI		40,00
REBÒRO REBO – PISONI		60,00
DI ORA IN ORA LAGREIN – FERRUCCIO CARLOTTO		45,00
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA CORVINA VERONESE, RONDINELLA, MOLINARA – CORTE GIARA ALLEGRIANI	7,00	38,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA – SPERI		80,00
LE VOLTE MERLOT, CABERNET SAUVIGNON – TENUTA ORNELLAIA	9,00	48,00

DU LAC ET DU PARC

GRAND RESORT

#dulacetduparc

