



CAPODANNO
MENU

31.12.2023

**DU LAC
ET
DU PARC**
GRAND RESORT

**DU LAC
ET
DU PARC**
GRAND RESORT

APERITIV

Oysters

Kleines Rindfilettartar
mit rich Sauce und Trentingrana Käse

Schwarzer Olivenkeks, Basilikum-mayonnaise,
marinierte Zucchini und Kirschtomaten



VORSPEISE

Garnelentartar, Rosa Grapefruit
in 3 Konsistenzen und Gin-Malfy-Vinaigrette



ERSTER GANG

Tortelloni gefüllt mit Kürbis und Casolet Käse,
Knusprigem Speck,
Schalottenconfit aromatisiert mit Thymian



FISCH ZWEITER GANG

Umberfischstück,
Knollensellerie-Creme und Baby Spinat



SORBET

Mandarinen-Minze-Sorbet



FLEISCH ZWEITER GANG

Wachtelbrust mit seiner Reduktion, Karamellisierter
Birne und Friarielli Sauté

Gebatene Wachtel-Überraschung mit Rustikalem
Brot und Paprika, Guacamole Mousse



DESSERT

Millefeuille mit Torroncino-Chantilly-Creme,
Dunkle Schokoladensplitter



NACH MITTELNACHT

Schweinsfusssülze und Linsen

APERITIVO

Ostriche

Piccola tartare di filetto di manzo
con salsa rich e vela di Trentingrana

Frollino alle olive, maionese al basilico,
zucchina marinata e pomodorino pachino



ANTIPASTO

Battuta di gambero, pompelmo rosa
in 3 Konsistenzen und vinaigrette al Gin Malfy



PRIMO

Tortelloni alla zucca e Casolet,
speck croccante
e scalogno confit al timo



SECONDO DI PESCE

Trancetto di ombrina,
cremoso al sedano rapa e spinacetti



SORBETTO

Sorbetto al mandarino und menta



SECONDO DI CARNE

Petto di quaglia cbt con la sua riduzione,
pera caramellata und friarielli sauté

Sorpresa di quaglia frita al pane rustico
und paprika, mousse alla guacamole



DESSERT

Millefoglie con crema chantilly al torroncino,
scaglie di cioccolato fondente



DOPO LA MEZZANOTTE

Zampone und lenticchie