



CAPODANNO

M E N U

3 1 . 1 2 . 2 0 2 3

**DU LAC
ET
DU PARC**
GRAND RESORT

**DU LAC
ET
DU PARC**
GRAND RESORT

A P E R I T I V

Oysters

Kleines Rindfilettartar
mit rich Sauce und Trentingrana Käse

Schwarzer Olivenkeks, Basilikum-mayonnaise,
marinierte Zucchini und Kirschtomaten



V O R S P E I S E

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



E R S T E R G A N G

Tortelloni Gefüllt mit Kürbis und Casolet Käse,
Knusprigem Speck,
Schalottenconfit Aromatisiert mit Thymian



F I S C H Z W E I T E R G A N G

Umberfischstück,
Knollensellerie-Creme und Baby Spinat



S O R B E T

Mandarinen-Minze-Sorbet



F L E I S C H Z W E I T E R G A N G

Wachtelbrust mit Seiner Reduktion, Karamellisierter
Birne und Friarielli Sauté

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



D E S S E R T

Millefeuille mit Torroncino-Chantilly-Creme,
Dunkle Schokoladensplitter



N A C H M I T T E L N A C H T

Schweinsfusssülze und Linsen

A P E R I T I V O

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



A N T I P A S T O

Battuta di gambero, pompelmo rosa
in 3 consistenze e vinaigrette al Gin Malfy



P R I M O

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



S E C O N D O D I P E S C E

Trancetto di ombrina,
cremoso al sedano rapa e spinacetti



S O R B E T T O

Sorbetto al mandarino e menta



S E C O N D O D I C A R N E

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

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



D E S S E R T

Millefoglie con crema chantilly al torroncino,
scaglie di cioccolato fondente



D O P O L A M E Z Z A N O T T E

Zampone e lenticchie