



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

APERITIF

Oysters

Small beef fillet tartare
with rich sauce and Trentingrana cheese

Black olive cookie, basil mayonnaise,
marinated courgette and cherry tomato



STARTER

Shrimps tartare, pink grapefruit in 3 consistencies
and Gin Malfy vinaigrette



FIRST COURSE

Tortelloni filled with pumpkin and Casolet cheese,
crispy speck and shallot confit flavoured with thyme



FISH SECOND COURSE

Shi drum steak,
creamy celeriac and baby spinach



SORBET

Mandarin and mint sorbet



MEAT

Slow cooked quail breast with its reduction,
caramelized pear and friarielli sauté

Fried quail surprise with rustic bread and paprika,
guacamole mousse



DESSERT

Millefeuille with nougat chantilly cream,
dark chocolate chips



AFTER MIDNIGHT

Cotechino with lentils

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 consistenze e 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 e menta



SECONDO DI CARNE

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



DESSERT

Millefoglie con crema chantilly al torroncino,
scaglie di cioccolato fondente



DOPO LA MEZZANOTTE

Zampone e lenticchie