



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 fritta 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