



NATALE

MENU

2 5 . 1 2 . 2 0 2 3

**DU LAC
ET
DU PARC**
GRAND RESORT

**DU LAC
ET
DU PARC**
GRAND RESORT

APPETIZERS

Grilled octopus
with sour cream and chives,
confit pumpkin and anchovy crumble,
new Garda EVO oil 2023

★ ★ ★

FIRST COURSE

Tagliolini chitarra "Du Lac"
with black cabbage pesto, shrimps,
pistachios and orange peel

★ ★ ★

SECOND COURSE

Sliced red tuna,
kumquat chutney,
quark and cinnamon

★ ★ ★

DESSERT

Lukewarm marron glacé
and Sorrento walnut tartlet,
Vin Santo zabaglione

★ ★ ★

SWEET XMAS 23

Panettone cake with vanilla
and chocolate sauce

90€ per person, 45€ children 7-13 years old,
free up to 6 years old.
Water and coffee included, drinks not included

ANTIPASTO

Bocconcini di polpo alla griglia
con sour cream ed erba cipollina,
zucca confit e crumble all'acciuga,
nuovo olio EVO del Garda 2023

★ ★ ★

PRIMO PIATTO

Tagliolini chitarra "Du Lac"
con pesto di cavolo nero, gamberi,
pistacchi e buccia d'arancia

★ ★ ★

SECONDO PIATTO

Tagliata di tonno rosso,
chutney di kumquat,
quark e cannella

★ ★ ★

DESSERT

Tortino tiepido ai marron glacé
e noci di Sorrento,
zabaione al Vin Santo

★ ★ ★

SWEET XMAS 23

Panettone con salsa alla vaniglia
e salsa al cioccolato

90€ a persona, 45€ bambini da 7 a 13 anni,
gratis fino ai 6 anni.
Acqua e caffè inclusi, bevande escluse

