

LA
NOTTE
DI FERR
AGOSTO
2024



ARIA
RESTAURANT

DU LAC
ET DU PARC

GRAND RESORT

LA NOTTE DI FERRAGOSTO 14.08.2024

DALLE 19:00 APERITIVO IN TERRAZZA CRISTALLO

Tartare di filetto di manzo, carbocrema
al tartufo nero del Baldo e Pecorino Romano

Tonno scottato, pan brioche, maionese
di riso e tamari, pompelmo rosa candito

Trota, gel al mango e zenzero

Frollino salato con chutney al sedano rapa
e zafferano, mousse al Roquefort e fichi

Gazpacho e melanzana in tempura

DALLE 20:00 CENA DI 4 PORTATE PRESSO RISTORANTE ARIA

ANTIPASTO

Tartare di dentice con ananas, yuzu
e pomodoro costoluto, variazione di melograno

Gamberone marinato al miele e agrumi
con il loro zest

PRIMO

Risotto allo Champagne, aragosta
e mela verde Granny Smith

SORBETTO

Sorbetto alla pesca e liquore Strega

SECONDO

Trancetto di Black Cod e la sua riduzione,
verdurine, patata mousseline, pak choi

DESSERT

Delizia al limone di Sorrento, cioccolato bianco,
salvia e limoncello, croccante alle nocciole

FROM 7.00 PM APERITIV ON CRISTALLO TERRACE AB 19.00 UHR APERITIF AUF CRISTALLO TERRASSE

Beef fillet tartare, black Baldo truffle
carbo sauce and Pecorino Romano cheese
Tartar vom Rinderfilet mit Carbonara Soße
vom schwarzen Baldo-Trüffel und Pecorino-Käse

Seared tuna, pan brioche, rice and tamari
mayonnaise, candied pink grapefruit
Gebratener Thunfisch, Pfannenbrioche, Reis
und Tamari-Mayonnaise, kandierte rosa Grapefruit

Trout, mango and ginger gel
Forelle, Mango-Gel und Ingwer

Savory shortbread with celeriac and
saffron chutney, Roquefort mousse and figs
Gesalzenes Brot mit Knollensellerie
und Safranchutney, Roquefort-Mousse und Feigen

Gazpacho and eggplant in tempura
Gazpacho und Aubergine in tempura

FROM 8.00 PM 4 COURSES DINNER AT ARIA RESTAURANT AB 20.00 UHR 4-GÄNGE-MENÜ IM ARIA RESTAURANT

STARTERS

Snapper tartare with pineapple, yuzu
and ribbed tomato, pomegranate variation
Tartar vom Schnapper mit Ananas, Yuzu
und gerippter Tomate, Granatapfelvariation

Honey and citrus marinated prawn with their zest
Marinierte Garnele mit Honig und Zitrusfrüchten
mit Schale

MAIN COURSE / ERSTER GANG

Risotto with Champagne, lobster
and Granny Smith green apple
Champagner-Risotto, Hummer und grüner
Granny-Smith-Apfel

SORBET

Peach sorbet and liquor Strega
Pfirsichsorbet und Strega-Likör

SECOND COURSE / ZWEITE GANG

Slice of Black Cod and its reduction, vegetables,
potato mousseline, pak choi
Scheibe von schwarzer Kohlenfisch
und seine reduktion, gemischtes Gemüse,
Kartoffelmousseline, Pak choi Gemüse

DESSERT / NACHSPEISE

Sorrento lemon delight, white chocolate,
sage and Limoncello, hazelnut crunch
Sorrentinischer Zitronenkuchen, weisse Schokolade,
Salbei und Limoncello mit Haselnusskrokant

Prezzo:

95€ a persona,
bevande escluse.
40€ bambini
fino ai 13 anni,
gratis sotto i 6 anni

Price:

95€ per person,
excluding drinks.
40€ children
up to 13 years,
free under 6 years

Preis:

95€ pro Person,
ohne Getränke.
40€ Kinder
bis zu 13 Jahren,
unter 6 Jahren frei