



NATALE
MENU

25.12.2024

**DU LAC
ET
DU PARC**

GRAND RESORT

**DU LAC
ET
DU PARC**

GRAND RESORT

APPETIZERS

**Creamy polenta from Storo,
stewed Tyrrhenian baby octopus,
burrata cheese and black olive dust**



FIRST COURSE

**Risotto with Champagne and bergamot,
marinated shrimp tartare
and crispy dried tomato**



SECOND COURSE

**Ombrina steak,
friarielli and bernese sauce
from Cantabrian**



DESSERT

**Tarte tatin with trentine apples,
warm zabaione
and white chocolate creamy sauce**



SWEET XMAS 24

**Panettone with vanilla sauce
and chocolate sauce**

95€ per person, à la carte from 7 to 13 years,
free up to 6 years (drinks excluded)

ANTIPASTO

**Polenta morbida di Storo,
moscardini del Tirreno in umido,
burrata campana e black olive dust**



PRIMO PIATTO

**Risotto mantecato allo Champagne e bergamotto,
tartare di gambero marinato
e croccante al pomodoro essiccato**



SECONDO PIATTO

**Trancetto d'ombrina,
friarielli e salsa bernese
del Cantabrico**



DESSERT

**Tarte tatin alle mele trentine,
salsa tiepida allo zabaione
e cremoso al cioccolato bianco**



SWEET XMAS 24

**Panettone con salsa vaniglia
e salsa cioccolato**

95€ a persona, à la carte da 7 a 13 anni,
gratis fino ai 6 anni (bevande escluse)

