

**DU LAC
ET
DU PARC**
GRAND RESORT

P
A
S
Q
U
A

**DU LAC
ET
DU PARC**
GRAND RESORT



E N G

Welcome flute

+

A N T I P A S T O

Shrimp tartare,
Greek mint yogurt,
mango in three Textures

+

P R I M O

Paccheri “matt” selection,
monkfish, violet eggplant,
yellow cherry tomatoes
and bottarga

+

S O R B E T T O

Candonga strawberry
sorbet and coconut
Buttermilk

+

S E C O N D O

Roasted kid and suckling lamb
with polenta from Storo,
white asparagus from zambana,
field herbs Stewed in Garda evo oil

+

D E S S E R T

Colomba with handmade sauces

Water and coffee included, drinks not included
95€ per person, 45€ children 4-13 years old,
free up to 3 years old.

I T A

Flute di benvenuto

+

A N T I P A S T O

Tartare di gambero,
yogurt greco alla menta,
mango in tre consistenze

+

P R I M O

Paccheri selezione “matt”,
rana pescatrice,
melanzane violetta,
datterini gialli e bottarga

+

S O R B E T T O

Sorbetto alla fragola candonga
e laticello al Cocco

+

S E C O N D O

Capretto e agnello da latte
cotti al forno con Polenta di Storo,
asparagi bianchi di zambana,
erbette di campo stufate
all'olio evo del Garda

+

D E S S E R T

Colomba con salse artigianali

Acqua e caffè inclusi, bevande escluse.
95€ a persona, 45€ da 4 a 13 anni,
gratis fino a 3 anni.

DEU

Sektflutte



ANTIPASTO

Garnelentartar,
griechischer Minzjoghurt,
Mango in drei Konsistenzen



PRIMO

Paccheri selezione „matt“,
Seeteufel, violette auberginen,
gelbe Datteltomaten
und Botarga



SORBETTO

Candonga Erdbeersorbet
und Kokosnussbuttermilch



SECONDO

Gebratenes Zicklein und Milchlamm
mit Polenta aus Storo,
weissem Spargel aus zambana
und Gedünsteten Kräutern
in Garda-evo-öl



DESSERT

Colomba mit hausgemachten saucen

ITA

Flute di benvenuto



ANTIPASTO

Tartare di gambero,
yogurt greco alla menta,
mango in tre consistenze



PRIMO

Paccheri selezione “matt”,
rana pescatrice,
melanzane violetta,
datterini gialli e bottarga



SORBETTO

Sorbetto alla fragola candonga
e latticello al Cocco



SECONDO

Capretto e agnello da latte
cotti al forno con Polenta di Storo,
asparagi bianchi di zambana,
erbette di campo stufate
all'olio evo del Garda



DESSERT

Colomba con salse artigianali

Wasser und Kaffee inbegriffen, ohne Getränke.
95€ pro Person, 45€ Kinder von 4 bis 13 Jahren,
kostenlos bis 3 Jahre.

Acqua e caffè inclusi, bevande escluse.
95€ a persona, 45€ da 4 a 13 anni,
gratis fino a 3 anni.