



**CAPO  
DANNO**  
MENU

**DU LAC  
ET  
DU PARC**  
GRAND RESORT

**DU LAC  
ET  
DU PARC**  
GRAND RESORT

**Aperitif und Begrüßungssekt**

## VORSPEISE

**Zackenbarsch-Tartar**

Kürbis-Chutney, rosa Grapefruit  
und Amaretto-Öl



## ERSTER GANG

**Risotto mit Trentodoc**

Granatapfelgel-reduktion  
und Garnelen mit Akazienhonig



## FISCH ZWEITER GANG

**Steinbutt**

cime di rapa und amerikanische Süßkartoffeln



## SORBET

**Mango-Sorbet**

## FLEISCH ZWEITER GANG

**Geschmorte Kalbsbacken**

in Pinot Nero Weinsauce, Mousline-Kartoffeln  
und Radicchio aus Treviso



## DESSERT

**Kastanien-Brownies**

karamellisierte Birnen, Bourbon-Vanilleeis  
und knusprige Zartbitterschokolade



## NACH MITTELNACHT

**Zampone und Linsel****Aperitivo e flûte di benvenuto**

## ANTIPASTO

**Tartare di cernia**

chutney di zucca, pompelmo rosa  
e olio all'amaretto



## PRIMO

**Risotto al Trentodoc**

gel al melograno, la sua riduzione  
e gambero al miele d'acacia



## SECONDO DI PESCE

**Rombo**

cime di rapa e patate dolci americane



## SORBETTO

**Sorbetto al mango**

## SECONDO DI CARNE

**Guancetta di vitello**

brasata al Pinot Nero, patata Mousline  
e radicchio trevigiano



## DESSERT

**Brownies alle castagne**

pere caramellate, gelato alla vaniglia Bourbon  
e crunchy al cioccolato fondente



## DOPO LA MEZZANOTTE

**Zampone e lenticchie**