

**CAPO
DANNO**
MENU

**DU LAC
ET
DU PARC**
GRAND RESORT

**DU LAC
ET
DU PARC**
GRAND RESORT

Aperitif and welcome sparkling wine flûte

STARTER

Grouper tartare

pumpkin chutney, pink grapefruit,
and amaretto-flavored oil



FIRST COURSE

Risotto with Trentodoc sparkling wine

pomegranate gel, its reduction
and shrimp in acacia honey



FISH SECOND COURSE

Turbot

cime di rapa and American sweet potatoes



SORBET

Mango sorbet

MEAT

Veal cheek

braised in Pinot Noir wine, Mousline potatoes
and radicchio from Treviso



DESSERT

Chestnut brownies

caramelized pears, Bourbon vanilla ice cream
and dark chocolate crunch



AFTER MIDNIGHT

Zampone and lentils**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