

## APPETIZERS

**Prawn tartare**

with passion fruit and stracciatella cheese

FIRST  
COURSE**Spaghetti with clams**

mullet roe, lemon and hazelnut

SECOND  
COURSE**Monkfish**

Jerusalem artichoke, broccoli rabe  
and teriyaki-carbonara sauce



## DESSERT

**Mandarin sorbet**

in a crunchy wafer,  
white chocolate mousse  
and cardamom powder

SWEET  
XMAS**Panettone**

with vanilla and chocolate sauces

## ANTIPASTO

**Battuta di gambero**

passion fruit e stracciatella

PRIMO  
PIATTO**Spaghettone alle vongole veraci**

bottarga di muggine, limone e nocciola

SECONDO  
PIATTO**Coda di rospo**

topinambur, friarielli  
e carboteriyaki



## DESSERT

**Sorbetto al mandarino**

in cialdina croccante,  
mousse al cioccolato bianco  
e polvere al cardamomo

SWEET  
XMAS**Panettone**

con salse alla vaniglia e cioccolato



# NAT ALE MENU



**DU LAC  
ET  
DU PARC**  
GRAND RESORT

**DU LAC  
ET  
DU PARC**  
GRAND RESORT