

MENÙ PRANZO DI NATALE

en. CHRISTMAS LUNCH AT PARC HOTEL

de. WEINACHTSMENÜ PARC HOTEL

PARC HOTEL Ristorante Leonardo Da Vinci

Lunedì 25 dicembre 2023 alle ore 12:30

en. Monday, December 25th 2023, h. 12:30 p.m. | de. Montag, 25. Dezember 2023, 12:30 Uhr

APERITIVO NATALIZIO A FANTASIA DELLO CHEF

en. Chef's Christmas aperitif

de. Weinachtsaperitif nach Chefskoch Fantasie

Antipasto | Appetiser | Vorspeise

GRANFE DI POLPO SU PURE' DI PATATA NOVELLA CON GOCCE DI SALSA VERDE

en. Octopus tentacles on potato novella puree with drops of green sauce

de. Oktopus-Tentakel auf Novella Kartoffelpüree mit grünen Sauce-Tropfen

Primi Piatti | First Courses | Erste Gänge

CREPES ALL'UOVO FARCITA AI PORCINI SU SPECCHIO DI CREMA AL LATTE

en. Egg-filled Porcini Mushroom Crepes on a Milk Cream Mirror

de. Ei-gefüllte Steinpilz-Crêpes auf einem Spiegel aus Milchcreme

GARGANELLI AI GAMBERI ROSSI CON BISQUE DI CROSTACEI E ZUCCHINE

en. Garganelli Pasta with Red Shrimp in Shellfish Bisque and Zucchini

de. Garganelli pasta mit Roten Garnelen in Krebsbisque und Zucchini

Secondo Piatto | Second Course | Zweiter Gang

FILETTO DI RANA PESCATRICE BARDATO CON FAGOTTINO DI FAGIOLINI

en. Monkfish Fillet Wrapped in Bacon with a Bundle of Green Beans

de. Seeteufelfilet umwickelt mit Speck und Bündelung grüner Bohnen

BOLLITO MISTO VERONESE CON LE SUE SALSE (a buffet)

en. Veronese Mixed Boiled Meat with its Sauces (Buffet)

de. Veronesisches gemischtes gekochtes Fleisch mit seinen Saucen (Buffet)

Dessert

PARFAIT DI MASCARPONE PRALINATO ALLE NOCCIOLE SU BASE CROCCANTE CON SALSA AL CARMELLO SALATO

en. Mascarpone Praline Parfait with Hazelnuts on a Crunchy Base and Salted Caramel Sauce

de. Mascarpone-Nuss-Parfait auf knusprigem Boden mit gesalzener Karamellsauce

Acqua e vini inclusi | en. Water and wine included | de. Wasser und Wein inclusive