



Hotels, Residence & More

MENU' PRANZO DI NATALE

CHRISTMAS LUNCH AT PARC HOTEL

WEIHNACHTS-MITTAGSMENÜ PARC HOTEL

Domenica 25 dicembre 2022 alle ore 12:30

Sunday, December 25th 2022, h 12:30 p.m.

Sonntag, 25. Dezember 2022, 12:30 Uhr

Parc Hotel | Ristorante Leonardo Da Vinci

c/o PARC HOTEL

Via Brolo, 2/a

37014 Castelnuovo del Garda (VR)

tel. +39 045 64053001

eventi@parchotels.it

€ 60,00

Acqua e vini inclusi.

Water and wine included.

Wasser und Wein inclusive.

Musica dal vivo
LIVE MUSIC
LIVE-MUSIK

ANTIPASTO | APPETISER | VORSPEISE

**CROCCANTE DI SFOGLIA AL BURRO DI MALGA
CON TARTAR DI SALMONE E AVOCADO
CON MAIONESE AROMATIZZATA AL PASSION FRUIT**
*Crunchy puff pastry with alpine butter, Salmon tartare
and avocado with passion fruit flavored mayonnaise
Lachstartarhäppchen mit Avocado und Mayonnaise
mit Passion fruit verfeinert*

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES | ERSTE GÄNGE

**LASAGNETTA ALL'UOVO
CON RADICCHIO TREVIGIANO E MONTE VERONESE**
*Lasagna with Treviso radicchio and Monte Veronese cheese
Lasagne mit radicchio und Monte Veronesekäse*

**TORTELLO AI DUE COLORI CON FARCIA
ALLA MAZZANCOLLE SU RIDUZIONE DI CROSTACEI
E PRALINA DI PISTACCHIO SALATO**
*Two-color ravioli with shrimp filling on a crustacean reduction
and salted pistachio praline
Gefüllte Teigtaschen mit Garnelen und gesalzenen Pistazien*

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES | ZWEITE GÄNGE

**INVOLTINO DI PESCE SPADA ALLA SICILIANA CON PINOLI
TOSTATI, UVETTA E CHICCHI DI MELOGRANO**
*Sicilian swordfish roll with toasted pine nuts,
raisins and pomegranate grains
Schwertfischröllchen auf sizilianische Art
mit Rosinen und getosteten Pinien und Granatapfelkernen*

**IL CLASSICO BOLLITO DELLA TRADIZIONE VENETA
ACCOMPAGNATO DALLE SUE SALSE**
*Traditional Veneto mixed boiled meat with side sauces
Gekochtes Fleisch nach venezianischer Traditon mit Saucen*

DESSERT

**PARFAIT AL MASCARPONE CON PRALINATO DI NOCCIOLA
SU BASE CROCCANTE IN SALSA AL CARMELLO SALATO**
*Mascarpone cheese hazelnut-pralined parfait
on a crunchy base, with a toffee sauce
Halbgefrorener Mascarpone Käse auf knusprigen
Haselnusspralinen und salziger Karamellsauce auf*

