



LAGO PARK

MENU RISTORANTE

ANTIPASTI

Affettati e formaggi trentini con mostarda alle mele e cipolla rossa caramellata ~15
(~26 piatto per 2 persone) (7)

Carpaccio di carne salada val Rendena con rucola pomodorini e Trentingrana a scaglie ~18

Trota Trentino IGP e salmerino alpino marinati, con pane casereccio alla curcuma, pesto alle erbe, spuma di patata e misticanza ~21 (1, 4, 7)

Insalata di seppie* con julienne di verdure e pescanoce ~ 17 (14)

Baccalà* mantecato con polentina tiepida di Storo, cipolla caramellata e polvere di olive nere ~18 (4)

Mozzarella di bufala alla caprese con pomodori e pesto al basilico ~13 (7,8)

PRIMI

Tagliatelle pasta fresca con ragù di faraona, olive taggiasche stracciatella e zest di arancia ~18 (1,3,7)

Tagliolini al ragù di pesce di lago e verdure estive ~ 17 (1, 3, 4)

Risotto al limone con salmerino alpino marinato e aria di mela verde ~21 (4, 7)

Gnocchi di patate al forno con finferli freschi , Vezzena e fonduta al Trentingrana ~17 (1, 3, 7)

Spaetzle* agli spinaci al burro e speck croccante ~14 (1, 3, 7)

Zuppa del giorno ~13

SECONDI

Controfiletto di Angus (250g) con patate al forno e nostra salsa tartara ~31 (7)

Filetto di salmerino alpino (ca. 200g) in crosta verde con mirepoix di verdure ~ 23.5 (1, 4)

Petto d'anatra* alle prugne con batata dolce e salsa yogurt ~23 (7)

Spezzatino di cervo con polenta di Storo, frutti rossi e riduzione al Teroldego ~21 (1,9)

Formaggio Nostrano di malga alla piastra con polenta di Storo ~18 (7)

CONTORNI

Insalata mista ~6

Mirepoix di verdure ~5

Polenta di Storo ~4

Patate al forno ~ 5 (7)

MENU BIMBI

Penne al pomodoro ~ 9 (1)

Penne al ragù ~9 (1)

Cotoletta di pollo con patate ~15 (1, 3)

*Alcuni prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine o freschi e in seguito abbattuti.

Elenco allergeni disponibile in cassa

PANE E COPERTO €3



LAGO PARK

RESTAURANT MENU

STARTER

Trentino cold cuts and cheeses with apple chutney and caramelised red onion ~15
(~26 plate for 2 people) (1,7)

Carpaccio of raw salted beef with rocket, cherry tomatoes and shavings of Trentingrana ~18

Marinated trout and Alpine char, served with homemade bread, alpine herb pesto, potato foam and mixed salad leaves ~21 (1, 4)

Cuttlefish* salad with julienne crunchy vegetables and nectarine ~ 17 (14)

Creamed salt cod* with warm Storo polenta, caramelised onion and black olive powder ~18 (4)

Caprese salad with buffalo mozzarella tomato and basil pesto ~ 13 (7, 8)

FIRST

Tagliatelle with guinea fowl ragù, Taggiasca olives, stracciatella cheese and orange zest ~18 (1, 3, 7)

Lemon risotto with marinated Alpine char carpaccio and green apple foam ~21 (4, 7)

Tagliolini with lake fish ragù and summer vegetables ~ 17 (1, 3, 4)

Kartoffelgnocchi aus dem Ofen mit frischen Pfifferlingen, Vezzena und Trentingrana-Fondue~17 (1, 3, 7)

Spinach spaetzle* with butter and crispy speck ~14 (1, 3, 7)

Soup of the day ~13

MAIN

Angus sirloin steak (250g) with roast potatoes and our tartar sauce ~31 (7)

Alpine char fillet (approx. 200g) in a green crust with vegetable mirepoix ~23.5 (1, 4)

Duck breast* with plums, sweet potato and yoghurt sauce ~23 (7)

Venison* stew with Storo polenta, red berries and Teroldego sauce ~21 (1,9)

Grilled Nostrano cheese with Storo polenta ~18 (7)

SIDE

Mixed salad ~6

Vegetables Mirepoix ~5

Storo polenta ~4 (7)

Baked potatoes ~5

KIDS MENU

Penne with tomato sauce ~ 9 (1)

Penne with meat sauce ~ 9 (1)

Chicken cutlet with potatoes ~ 15 (1, 3)

* Some products are available frozen at source or fresh and then flash-frozen. A list of allergens is available at the cash desk

BREAD AND COVER CHARGE 3€



LAGO PARK

RESTAURANT SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Aufschnitt und Käse aus dem Trentino mit Apfelmostarda und karamellisierten roten Zwiebeln ~15 (~26 für 2 Personen) (1,7)

Carpaccio aus gepokeltem Fleisch mit Rauke, Kirschtomaten und Trentingrana ~18

Marinierte Forelle und Seesaibling, dazu hausgemachtes Brot, Pesto aus Alpenkräutern, Kartoffelschaum und misticanza ~21 (1, 4)

Tintenfuschsalat mit Gemüsestreifen und Nektarinen ~ 17 (14)

Cremiger Stockfisch* mit lauwarmer Polenta aus Storo, karamellisierten Zwiebeln und Pulver aus schwarzen Oliven ~18 (4)

Caprese salat: Mozzarella Tomaten Pesto ~ 13 (7,8)

ERSTE GÄNGE

Tagliatelle mit Perlhuhnragout, Taggiasca-Oliven, Stracciatella und Orangenschale ~18 (1,3,7)

Zitronenrisotto mit mariniertem Saibling-Carpaccio und grüner Apfelschaum ~21 (4,7)

Tagliolini mit Ragout aus Seefisch und Sommergemüse ~ 17 (1, 3, 4)

Oven-baked potato gnocchi with fresh chanterelles, Vezzena cheese and Trentingrana fondue ~17 (1, 3, 7)

Spinat-Spätzle* mit brauner Butter und knusprigem Speck ~14 (1, 3, 7)

Tagesuppe ~13

HAUPTGERICHTE

Angus-Rinderfilet (250 g) mit Ofenkartoffeln und unserer Tartarsauce ~31 (7)

Filet vom Alpen-Saibling (ca. 200 g) in grüner Kruste mit Gemüse mirepoix ~23,5 (1, 4)

Entenbrust* mit Pflaumen, Süßkartoffeln und Joghurtsoße ~23 (7)

Hirschragout* mit Polenta aus Storo, roten Beeren und Teroldego sauce ~21 (1,9)

Gebratener Nostrano Käse mit Teroldego-Reduktion und Polenta aus Storo ~18 (7)

BEILAGEN

Gemischter Salat ~6

Gemüse-Mirepoix ~5

Polenta aus Storo ~4

Ofenkartoffeln ~5

KINDER MENU

Penne mit Tomatensoße ~ 9 (1)

Penne mit Ragù ~ 9 (1)

Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln ~15 (1, 3)

*Einige Produkte können tiefgefroren direkt vom Erzeuger oder frisch gekauft und anschließend schockgefroren werden. Eine Liste der Allergene ist an der Kasse erhältlich.

BROT UND GEDECK 3€