



Vitale Salate & italienische Vorspeisen vom Buffet

Carpaccio vom Rind auf Blattsalaten
mit Parmesanraspel und Balsamico

Italienische Gemüsesuppe mit Bauchspeck

Ricottaknödel auf Broccoliragout und Pecorinokäse

Hausgemachte Ravioli auf Venusmuschelragout



Saft von der Wassermelone und Campari



Garnelenspieß

In Dilljus auf mediterranem Grillgemüse

Paillard vom Rind

auf Rucola - Parmesantartar

Gefülltes Kalbsschnitzel

mit Burrata_in Chiantisauce dazu Kartoffelgratin

=Burrata ist eine italienische Käsespezialität, ähnlich Mozzarella

als vegetarische Alternative

Risotto mit frischen Pfifferlingen



kalorienarmes Gericht (kcal. 250)

Pizza Margherita mit Trüffel & Parmesan

Dessertbuffet mit italienischen Leckereien

Und feiner Käsecke mit Chutneys

Familie De Carli & das engagierte Parc Hotel Team
Belvita ****S Parc Hotel am See

Italienischer Abend La Dolce Vita

Wir empfehlen

Weißwein aus dem Friaul

Bianco Vintage Tunina '06
Silvio Jermann

Eine Cuvée aus Sauvignon, Chardonnay und Ribolla Gialla, Malvasia Istriana und Picolit..
Das Bukett ist intensiv, zeigt Eleganz und Persistenz, mit Duftnoten von Honig und Wiesenblumen. Trockener, Geschmack. Passt zu Vorspeisen mit Trüffeln, zu Fischgerichten, weißen Fleisch.

Rotwein aus der Toskana

Sangiovese Cepparello '05
Tenuta Isole e Olena

Ein **Supertoskaner** von rubinroter Tönung mit Duft nach roten Frühchten, würzige Pfefferakzente und mineralische Nuancen. Der elegante Geschmack fördert mit den Tanninen ein angemessenes Säuredepot.

Rotwein aus dem Piemont

Rosso di Montalcino '07
Tenuta Collosorbo

