



CLICK AND SHARE
#GHTCOMANO



IL PARCO
LOUNGE BAR

Day menù

SANDWICH

Toast prosciutto e formaggio (1,3,5,6,7)	.6
Toast integrale	.6
<i>Pomodoro, mozzarella e basilico</i> (1,3,5,6,7)	
Trancio di pizza margherita casereccia (1,7,9)	.5
Segalino ai sapori del Trentino	.10
<i>Speck, cetrioli, formaggio e salsa tartara</i> (1,3,5,6,7,12)	
Bun vegetariano alla curcuma	.10
<i>Verdure, formaggio e olio al basilico</i> (1,3,5,6,7,11)	

LUNCH

Schiacciata alla semola	.15
<i>Fiocco di culatello Parisi, rucola, pomodorini e robiola</i> (1,5,7)	
Il nostro hamburger di manzo biologico	.15
<i>Bacon croccante, formaggio nostrano filante, salsa affumicata</i> (1,6,7,9,10,11)	
Carpaccio di carne salada bianca nostrana	.15
<i>Bastoncini di formaggio stravecchio, emulsione al pomagro</i> (1,7,11,12)	
Code di mazzancolle allo zenzero	.18
<i>Insalata riccia e zucchine, mele e maionese al mango</i> (1,2,3,4,5,6,7)	
Tartare di trota affumicata al miele	.18
<i>Crostoni di pane, insalatina, cipollotto agrodolce ed emulsione allo yogurt</i>	

LO CHEF PROPONE

Primo piatto del giorno	.13
Secondo piatto del giorno	.16
Dolce light del giorno	.6

INSALATE

Caprese	.13
<i>Composizione di mozzarella bufalina, frutti di capperi ed emulsione al basilico</i> (7)	
Insalata light	.13
<i>Misticanza, pomodori, mais, carote, filetto di tonno, olive, feta greca</i> (4,7,12)	
Insalata al grano saraceno	.13
<i>Germogli di soia, zucchine, tofu, bacche di goji, aceto di umeboshi</i> (1,6,9,12)	

GELATO

Coppa gelato (1,7,8)	.3
----------------------	----

FRUTTA

Centrifugati di stagione	.6
Smoothie di frutta	.5
Spremuta fresca	.5
Macedonia	.6

CAFFETTERIA

Caffè espresso	.2
Caffè corretto	2.5
Caffè americano	2.5
Caffè shakerato	3.5
Marocchino	2.5
Cappuccino	2.5
Orzo/Ginseng	2.5
The	2.5
Tisane selezione Thermal Spa	.4
Cioccolata calda	.3
Cioccolata calda con panna	3.5

BIBITE

Coca Cola, Aranciata, Tonica	.3
The freddo limone o pesca	.3
Succhi di frutta	2.5
Acqua Minerale 0,50 ml	.2
Acqua Minerale 0,75 ml	.3
Crodino, Campari	.3

BIRRE

Birra artigianale bio alla spina (Valle del Chiese)	0,30ml .5 0,40 ml .7
Birre locali artigianali 0,33 ml (Valle del Chiese rossa e nera)	.5
Birra artigianale weizen 0,50ml (Brenta Braü)	.8
Birre nazionali o estere 0,33 ml	.4
Radler 0,40 ml	.7

AL CALICE

Trento DOC	.5
Franciacorta	.5
Champagne (min. 2 calici)	a calice .15
Prosecco	.5
Vino al calice	.5
Vino Santo Trentino	.8

APERITIVI

Aperitivo analcolico	.5
Cocktail	.7

Alcuni piatti potrebbero contenere tracce di allergeni. "Il Registro Allergeni, come da Reg. UE n. 1169/2011 D.Lgs. 231/2017, è a Vostra disposizione all'entrata del ristorante. Per ulteriori informazioni potete rivolgervi al Maître di sala".