

I migliori prodotti selezionati dal nostro *chef*

Park Hotel Olimpia

M E N Ù D E L G I O R N O

Per iniziare

Selezione di salumi DOP | ll

Cold cuts

8

Uovo cotto a bassa temperatura, crema di peperone di Voghiera, crescenza e pane nero | ll

Egg cooked at low temperature with peppers, cheese and black bread

1-3-4-5-6

Culatta con fiochi di straciatella e zucchine marinate | l4

Culatta with straciatella cheese and courgettes

1-8

Baccalà mantecato con crostone di polenta croccante , germogli e cipolla confit| l4

1-7-8-11

Vitellone tonnato con salsa all'antica| l5

Veal with tuna sauce

3-11



WELLNESS & RELAX

I migliori prodotti selezionati dal nostro *chef*

Park Hotel Olimpia

M E N Ù D E L G I O R N O

I Primi

Plin di brasato alla varzese con il loro sugo | 13

Traditional ravioli with braised meat

1-3-6-7-8

I nostri taglierini di grano saraceno, verza, casera e patate | 13

Buckwheat taglierini with savoy cabbage, cheese and potatoes

1-6

Riso carnaroli della Lomellina, gambero rosso e caprino | 14 – min. 2 persone

Risotto with shrimp and caprino cheese

1-7-8-10

Bottoni di patate del Brallo mantecati all'aringa affumicata, spuma di robiola, nocciole e limone |
15

Gnocchi with smoked herring, robiola foam, hazelnuts and lemon

1-3-5-6-7-11



WELLNESS & RELAX

I migliori prodotti selezionati dal nostro *chef*

Park Hotel Olimpia

M E N Ù D E L G I O R N O

I Secondi

Tartare di manzetta varzese, olio aromatico, burrata e scalogno candito | 17

Beef tartare, aromatic oil, burrata and candied shallot

1

Petto d'anatra al giusto rosa al ristretto di liquore al pruno selvatico | 18

Duck breast with liquer

1-2-8

Seamone di vitello cotto a bassa temperatura con fondo bruno | 16

Veal cooked at law temperature with demi-glace

1-7-8

Maialino da latte a lenta cottura con la sua cotenna al profumo di lemongrass | 16

Pork with its rind e lemongrass

1-6-7

Selezione di formaggi vaccini e non dall'Azienda agricola Oranami | 13

Cheeses

1



WELLNESS & RELAX

I migliori prodotti selezionati dal nostro *chef*

Park Hotel Olimpia

MENÙ DEL GIORNO

Golosità

Semifreddo al cioccolato fondente con salsa al mango | 6

Dark chocolate semifreddo with mango cream

1-3-5-8

Mousse al caramello salato con frutti di bosco | 6

Salted caramel mousse with wild berries

1-6

Tiramisù maison | 5

Tiramisù

1-3-6

Bonet piemontese | 6

Piemontese bonet

1-3-5-6

Pane, coperto e sorrisi | 2.50

Bread, service and smiles

Chiediamo cortesemente di comunicare eventuali allergie e intolleranze, nei nostri piatti ci sono i seguenti allergeni
1-latticini, 2-senape, 3-uova, 4-sesamo, 5-frutta a guscio, 6-glutine, 7-sedano, 8-solfiti, 9 -arachidi, 10 -crostacei, 11 -pesce

*Please communicate us food allergies or intolerances, in our courses there are the following allergens
1-milk products, 2-mustard, 3-eggs, 4-sesame, 5-nuts, 6-gluten, 7-celery, 8-sulphites, 9 -peanuts, 10 -crustaceans, 11 -fish*



WELLNESS & RELAX