

I migliori prodotti selezionati dal nostro *chef*

Park Hotel Olimpia

MENÙ DEL GIORNO

Per iniziare

Selezione di salumi DOP | 12

Cold cuts

8

Uovo cotto a bassa temperatura, crema di peperoni, crescenza e pane nero | 12

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

1-3-4-5-6

Culatta con fiocchi di straciatella e zucchine marinate | 14

Culatta with straciatella cheese flakes and marinated zucchini

1

Flan di zucca violina, fonduta di Stafforella e bottoni di sedano rapa con aceto balsamico | 12

Butternut squash flan with Stafforella cheese fondue and celeriac buttons with balsamic vinegar

1-3-7

Vitellone tonnato con salsa all'antica | 15

Veal with tuna sauce

3-11



WELLNESS & RELAX

I migliori prodotti selezionati dal nostro *chef*

Park Hotel Olimpia

MENÙ DEL GIORNO

I Primi

Plin di brasato alla varzese | 14
Plin filled with Varzi-style braised meat
1-3-6-7-8

I nostri taglierini in crema di uovo e parmigiano al tartufo nero di Varzi | 14
Homemade tagliolini with black truffle, eggs and parmesan cream
1-3-6

Riso carnaroli della Lomellina zucca, fonduta di Pizzocorno, castagne in consistenza | 14 – min. 2
persone
Risotto with pumpkin, Pizzocorno cheese and chestnut
1

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

MENÙ DEL GIORNO

I Secondi

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

Beef tartare, aromatic oil, burrata and candied shallot

1

Petto d'anatra agli agrumi | 18

Duck breast with oranges

1

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

Veal cooked at low temperature with demi-glace

1-7-8

Maialino da latte a lenta cottura con la sua cotenna | 16

Pork with its rind

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

Pera cotta al vino rosso, crumble al timo e gelato allo zafferano | 7

Poached pear in red wine, thyme crumble, and saffron gelato

1-3-6

Mousse al caramello salato con frutti di bosco | 7

Salted caramel mousse with wild berries

1-6-5-9

Tiramisu maison | 7

Tiramisu

1-3-6

Bonnet | 6

Bonnet

1-6-5-9

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