

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 | 12

*Cold cuts*

8

Baccalà mantecato alle erbette, polenta di grani antichi e porro stufato| 14

*Creamed salt cod with fresh herbs, ancient grain polenta, and braised leek*

11

Culatta affinata da noi al Barbera con la nostra giardiniera| 14

*Culatta with Barbera wine, served with our house-made pickled vegetables*

7-8

Flan di zucca violina, fondata 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

## M E N Ù D E L G I O R N O

### ***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, fondata 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

## 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

Involtino di verza e trota salmonata con il suo brodo | 18  
*Cabbage and salmon trout roll with fish broth*  
7-11

Seamone 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

Bonet piemontese con sorbetto alla banana | 7

*Bonet with banana sorbet*

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