



## Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio n° 1

### *Aperitivo al Parco*

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail Esotico  
Canapè al Salmone selvatico Affumicato,  
Seppioline e Palombo di Laguna Dorati,  
Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi,  
Bouquet di Croccantino d'Orto,  
Bicchierini in Salsa di Salmone e Camembert,  
Bocconcini all'Oliva

### *Antipasti*

Mosaico Bollito in court-bouillon con  
Cicale di Mare, Gamberetti Siciliani,  
Latti di Seppia e Mazzancolla Tigrata,  
Patè di Dentice con Tartre di Verdure,  
Moscardino caldo Arricciato,  
Trancino d'Astice in Salsa di Ribes,  
Cappa Santa in Guscio ai Ferri

### *Primi*

Risotto Carnaroli mantecato al Corallo  
Tagliolini in Salsa d'Astice e Gallinella di Mare

### *Secondi*

Scampi, Rombo, Branzino, Pescatrice,  
Orata e Sogliola alla Brace  
ai Profumi delle Erbe fini  
Mazzancolle Reali ai Ferri vestite al  
Lardo d'Arnard

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

### *Dessert*

Sgroppino al Limone  
Insalata di Frutta fresca con  
Gelato al Fior di Panna  
Dolce nuziale "Saint-Honorè" con couche  
alla Crema pasticceria e gocce di Cioccolato  
Caffè e correzioni

### *In Alternativa*

Prosciutto Crudo di San Daniele e Melone  
su Sfoglia Farcita con Mousse di Formaggi,  
Carpaccio di Manzo al Limone,  
Bresaola alla Rucola e Grana,  
Bocconcino Caldo Tricolore  
su Goccia di Polenta

Materassino di Lasagne allo Stufatino  
di Manzo con Gratin di Parmigiano  
Gnocchetti di Patate mantecati  
al Sauris e Selvatica

Rollè di Vitello Sfornato su Salsa  
al Rosmarino e Salvia  
Filetto di Manzo Flambé al Pepe Verde  
su Sughetto Bruno  
Lombatina di Vitello ai Ferri  
Spiedino di Pollo, Salsiccia e  
Costoletta con Peperoni

### *Vini*

Prosecco Doc Treviso  
Chardonnay Doc Piave  
Pinot Grigio Igt Veneto  
Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana  
Cabernet Doc Piave  
Moscato Spumante Fior d'Arancio  
Doc Colli Euganei

