



## Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio n° 2

### *Aperitivo al Parco*

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

### *Antipasti*

Vivo di Scampi marinati con zeste di Limone,  
Granseola in Guscio in Bellavista,  
Astice in Bellavista in Salsa di Ribes,  
Cappa Santa gratinata al Limone

### *Primi*

Risotto Carnaroli mantecato ai  
Gamberoni Carabinieri  
Zuppa dell'Adriatico con Fantasia di Crostini

### *Secondi*

Branzino al Forno ai Pomodorini Pugliesi  
e Olive Kalamata  
Scampetti, Calamari e Calamaretti  
dell'Adriatico alla Dogaressa

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

### *Dessert*

Sgroppino alla Pesca Gialla  
Barchetta d'Ananas al Grand Marnier  
Dolce nuziale "Millefoglie" con Crema  
Chantilly e Sfoglia di Cioccolato bianco  
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 di Valdobbiadene Docg  
Soave Classico Doc  
Manzoni Bianco Igt Colli Trevigiani  
Refosco dal Peduncolo Rosso Igt Veneto  
Valpolicella Superiore Doc  
Recioto di Soave Docg

