



Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio n° 4

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,
Bouquet di Croccantino d'Orto,
Bicchierini in Salsa di Salmone e Camembert

Antipasti

Vivo di Scampi marinati con zeste di Limone,
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,
Cappa Santa in Guscio ai Ferri

Primi

Risotto Carnaroli mantecato ai Gamberi Rossi
con Colata di Porcini
Gnocchetti di Patate ai Calamaretti di Volantina

Secondi

Scampi, Rombo, Branzino, Pescatrice,
Orata e Sogliola alla Brace
ai Profumi delle Erbe fini
Scampi e Mazzancolle Reali alla Brace
al Profumo delle Erbe fini

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino al Cedro
Insalata di Frutta fresca con Gelato
al Fior di Panna
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 Doc Treviso
Chardonnay Doc Piave
Manzoni Bianco Igt Veneto
Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana
Cabernet Doc Piave
Moscato Spumante Fior d'Arancio
Doc Colli Euganei

