



## Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio n° 5

### *Aperitivo al Parco*

Spumante Brut Doc Trento e Cocktail Esotico  
Canapè al Salmone selvatico Affumicato  
Ostriche al Ghiaccio  
Bouquet di Croccantino d'Orto  
Baccalà Mantecato con Gamberetti fritti  
su Goccia di Polenta

### *Antipasti*

Vivo di Scampi e Branzino marinati  
con zeste di Limone,  
Aragosta Reale in Bellavista in Salsa di Ribes,  
Cappa Santa in Guscio ai Ferri

### *Primi*

Gnocchetti di Patate in Salsa d'Astice e  
Gallinella di Mare  
Spaghetti al Nero di Moscardini

### *Secondi*

Scampi, Rombo, Pescatrice, Orata e Sogliola  
alla Brace ai Profumi delle Erbe fini  
Scampetti, Calamari e Calamaretti  
dell'Adriatico alla Dogaressa

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

### *Dessert*

Sgroppino alla Liquirizia  
Insalata di Frutta fresca con  
Gelato a Fior di Panna  
Dolce nuziale "Bavarese" di Frutta glassata  
con Pan di Spagna  
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*

Spumante Brut Doc Trento  
Sauvignon Igt Venezia Giulia  
Gewurztraminer Doc Trentino  
Marzemino Doc Trentino  
Lagrein Doc Trentino  
Manzoni Moscato Spumante Vsaq

