



Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio n° 6

Aperitivo al Parco

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

Antipasti

Cestino di Parmigiano con Coda di Scampi,
Gamberoni, Mazzancolla Tigrata ed
Astice in Bellavista in Salsa all' Arancia,
Cappa Santa gratinata al Timo e Mandorla

Primi

Risotto Carnaroli mantecato al Nero di Seppia
Materassino di Lasagne agli Asparagi e
Salmone Affumicato

Secondi

Cartoccio di Branzino su Tortino al
Radicchio Trevigiano
Scampi Mediterranei alla Brace
ai Sentori delle Erbe fini
Mazzancolla Reale ai Ferri vestita al
Lardo d' Arnard

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino al Cedro e Limone
Fior di Crema con Frutti di bosco
Dolce nuziale "Mousse" alla Vaniglia e Fragola
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

Franciacorta Spumante Brut Docg
Ribolla Gialla Doc Collio
Pinot Bianco Doc Collio
Chianti Classico Docg
Morellino di Scansano Docg
Manzoni Moscato Spumante Vsaq

