



## Esempio di Menù di Pesce per Pranzo o Cena Aziendale

### *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,  
Cappa Santa in Guscio ai Ferri

### *Primi*

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

### *Secondi*

Scampi, Branzino, Pescatrice e Orata  
alla Brace ai Profumi delle Erbe fini

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

### *Dessert*

Sorbetto al Limone  
Dolce "Saint-Honorè" con couche alla  
Crema pasticceria e gocce di Cioccolato  
Caffè e correzioni

### *In Alternativa*

Prosciutto Crudo di San Daniele su  
Sfoglia Farcita con Mousse di Formaggi,  
Delizia Calda nostrana  
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  
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 Franc Igt Veneto  
Moscato Spumante Fior d' Arancio  
Doc Colli Euganei

