



Esempio di Menù di Pesce per Ricorrenze varie

Aperitivo al Parco (oppure in Sala)

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail Esotico
Canapè al Salmone selvatico Affumicato
Seppioline e Palombo di Laguna Dorati
Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi
Bouquet di Croccantino d' Orto

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,
Moscardino caldo Arricciato,
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
Mazzancolla Reale ai Ferri vestita al
Lardo di Colonnata

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 e Melone
su Sfoglia Farcita con Mousse di Formaggi,
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
Lombatina di Vitello ai Ferri
Spiedino di Pollo, Salsiccia e
Costoletta con Peperoni

Vini

Prosecco Doc Treviso
Chardonnay Doc Piave
Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana
Cabernet Sauvignon Doc Venezia
Moscato Spumante Fior d'Arancio
Docg Colli Euganei
Prosecco di Valdobbiadene Spumante
Extra Dry Docg

