



Menù di Pesce per Ricorrenze varie - Esempio n° 3

Aperitivo al Parco (oppure in Sala)

Franciacorta Spumante Brut e Cocktail Esotico
Canapè al Salmone selvatico Affumicato
Ostriche al Ghiaccio
Seppioline e Palombo di Laguna Dorati
Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi

Antipasti

Vivo di Scampi marinati con zeste di Limone,
Aragosta in Bellavista in Salsa di Ribes,
Cappa Santa gratinata al Limone

In Alternativa

Carpaccio di Manzo al Limone,
Bresaola alla Rucola e Grana,
Bocconcino Caldo Tricolore
su Goccia di Polenta

Primi

Gnocchetti di Patate in Salsa d'Astice e
Gallinella di Mare
Tagliolini saltati ai Canestrelli dell'Adriatico

Materassino di Lasagne allo Stufatino
di Manzo con Gratin di Parmigiano
Gnocchetti di Patate mantecati
al Sauris e Selvatica

Secondi

Branzino al Forno ai Pomodorini Pugliesi
e Olive Kalamata
Mazzancolla Reale ai Ferri vestita al
Lardo d'Arnard

Rollè di Vitello Sfornato su Salsa
al Rosmarino e Salvia
Filetto di Manzo Flambé al Pepe Verde
su Sughetto Bruno

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino alla Pesca Gialla
Dolce "Millefoglie" con Crema Chantilly
e Sfoglia di Cioccolato bianco
Caffè e correzioni

Vini

Franciacorta Spumante Brut Docg
Ribolla Gialla Doc Collio
Merlot Doc Friuli
Cabernet Sauvignon Doc Friuli
Recioto di Soave Docg

