



Menù di Pesce per Ricorrenze varie - Esempio n° 4

Aperitivo al Parco (oppure in Sala)

Spumante Brut Doc Trento e Cocktail Esotico
Canapè al Salmone selvatico Affumicato
Ostriche al Ghiaccio
Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi
Baccalà Mantecato con Gamberetti fritti
su Goccia di Polenta

Antipasti

Mosaico Bollito in court-bouillon con
Cicale di Mare, Gamberetti Siciliani,
Latti di Seppia e Mazzancolla Tigrata,
Cappa Santa in Guscio ai Ferri,
Zuppetta di Cozze e Vongole Saltate,
Scampetti Siciliani alla Busara

Primi

Spaghetti al Nero di Moscardini
Zuppa dell'Adriatico con fantasia di Crostini

Secondi

Rombo al Forno con Patate alla Parigina
Scampetti, Calamari e Calamaretti
dell'Adriatico alla Dogaressa

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino alla Liquirizia
Fior di Crema con Frutti di bosco
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
Filetto di Manzo Flambé al Pepe Verde
su Sughetto Bruno

Vini

Spumante Brut Doc Trento
Muller Thurgau Doc Trentino
Gewurztraminer Doc Trentino
Marzemino Doc Trentino
Lagrein Doc Trentino
Asti Moscato Spumante Docg

