



Menù di Pesce per Eventi vari - Esempio 1

Antipasti

Mosaico Bollito in court-bouillon con Cicala di Mare,
Gamberetti Siciliani, Latti di Seppia, Mazzancolla Tigrata,
Patè di Dentice con Tartare di Verdure

Capasanta in Guscio ai Ferri su Letto di Sale Azzurro

Primi

Risotto Carnaroli mantecato al Corallo di Crostacei

Gnocchetti di Patate della Casa in Salsa d'Astice e Gallinella di Mare

Intramezzo

Sgroppino al Cedro

Secondi

Scampo, Branzino, Pescatrice e Orata
alla Brace ai Profumi delle Erbe Fini

Arcobaleno di Verdure Crude e Cotte

Dessert

Dolce "Millefoglie" con Crema Chantilly e Sfoglia di Cioccolato Bianco
Caffè e correzioni

Vini

Prosecco Doc Treviso

Chardonnay Igt Marca Trevigiana

Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana

Cabernet Sauvignon Doc Venezia

Moscato Spumante Fior d'Arancio Docg Colli Euganei

Ai Commensali che non gradiscono mangiare Pesce
sarà servito un altrettanto ricco menù a base di Carne

