



Menù di Pesce per Eventi vari - Esempio 2

Antipasti

Baccalà Mantecato con Canestrelli di Caorle Dorati su Polentina Calda

Cozze e Vongole in Guazzetto

Primi

Risotto Carnaroli mantecato al Gambero Rosso di Mazara del Vallo

Materassino di Lasagne al Salmone Affumicato e Radicchio Trevigiano

Intramezzo

Sgroppino al Limone

Secondi

Doratura di Scampetti, Calamari, Calamaretti e Seppioline
dell'Adriatico alla Dogaressa

Arcobaleno di Verdure Crude e Cotte

Dessert

Dolce "Alla Frutta" in Pan di Spagna con Crema Chantilly
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

