



## *Menù di Pesce per Eventi vari - Esempio 3*

### *Antipasti*

Crudo di Scampi con zeste di Limone e Carpaccio di Tonno Rosso

Astice in Bellavista con Salsa di Ribes

### *Primi*

Risotto Carnaroli mantecato al Nero di Seppia

Tagliolini ai Calamaretti di Volantina

### *Intramezzo*

Sgroppino alla Pesca

### *Secondi*

Branzino al Forno ai Ciliegini e Olive Kalamata con Patate Novelle

Mazzancolla Reale ai Ferri vestita al Lardo d'Arnad

Arcobaleno di Verdure Crude e Cotte

### *Dessert*

Dolce "Foresta Nera" con Pan di Spagna al Cioccolato e 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

