



## *Menù Misto Pesce/Carne per Matrimonio - Esempio 2*

### *Aperitivo a Buffet nel Parco*

Prosecco Spumante Extra Dry, Rosè Millesimato e Cocktail Analcolico Esotico,  
Canapè Capricciosi in Varietà, Crostini al Salmone Selvatico Affumicato,  
Bruschette ai Pomodorini Pugliesi, Bouquet di Croccantino d'Orto,  
Bicchierini in Salsa di Robiola,  
Praline di Carne e Olive Taggiasche,  
Spiedini di Frutta Fresca di stagione

### *In Sala Antipasti*

Prosciutto Crudo di San Daniele e Bresaola della Valtellina  
su Sfoglia Farcita alla Mousse di Formaggi  
con Cremino di Fior di Bavaria e Noci

Capasanta e Capelunghe ai Ferri su Letto di Sale Azzurro

### *Primi*

Risotto Carnaroli mantecato ai Profumi di Bosco  
Tagliolini in Salsa d'Astice e Gallinella di Mare

### *Intramezzo*

Sgroppino alla Mela Verde

### *Secondi*

Coscia Lardellata di Vitello Speziato al Forno in Lettiga  
Doratura di Scampetti, Calamari e Calamaretti dell'Adriatico alla Dogaressa  
Arcobaleno di Verdure Crude e Cotte

### *Dessert*

Insalata di Frutta Fresca con Gelato al Fior di Panna  
Dolce Nuziale "Croccantino" misto Pan di Spagna e Pasta Sfoglia con Crema Chantilly  
Caffè e correzioni

### *Vini*

Sauvignon Doc Lison Pramaggiore, Barbarello Rosato Igt Veneto,  
Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana, Cabernet Sauvignon Doc Venezia,  
Moscato Spumante Fior d'Arancio Docg Colli Euganei,  
Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry Docg