



Esempio di Menù di Pesce per Pranzo o Cena Aziendale

Antipasti

Mosaico Bollito in court-bouillon con
Cicale di Mare, Gamberetti Siciliani,
Latti di Seppia e Mazzancolla Tigrata,
Patè di Dentice con Tartre di Verdure,
Cappa Santa in Guscio ai Ferri

Primi

Risotto Carnaroli mantecato al Corallo
Tagliolini in Salsa d' Astice e Gallinella di Mare

Secondi

Scampi, Branzino, Pescatrice e Orata
alla Brace ai Profumi delle Erbe fini

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sorbetto al Limone
Dolce "Saint-Honorè" con couche alla
Crema pasticceria e gocce di Cioccolato
Caffè e correzioni

In Alternativa

Prosciutto Crudo di San Daniele su
Sfoglia Farcita con Mousse di Formaggi,
Delizia Calda nostrana
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
Spiedino di Pollo, Salsiccia e
Costoletta con Peperoni

Vini

Prosecco Doc Treviso
Chardonnay Doc Piave
Pinot Grigio Igt Veneto
Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana
Cabernet Franc Igt Veneto
Moscato Spumante Fior d' Arancio
Doc Colli Euganei

