



Possibili aggiunte e sostituzioni

Antipasti:

- Crudo di Scampi marinati con zeste di Limone
- Branzino marinato
- Ostriche al ghiaccio
- Trancino d'Astice in Salsa di Ribes (1/4 d'Astice)
- Astice in Bellavista in Salsa di Ribes (1/2 d'Astice)
- Cozze e Vongole in Guazzetto
- Scampetto Siciliano alla Busara con Polenta
- Nido di Gransoporro e Granseola
- Garusoli di Mare
- Moscardino caldo Arricciato
- Cappe Lunghe
- Cappa Santa gratinata al Timo e Mandorla

Primi:

- Risotto Carnaroli mantecato al Nero di Seppia
- Risotto Carnaroli mantecato ai Gamberoni Carabineros
- Gnocchetti di Patate in Salsa d'Astice e Gallinella di Mare
- Materassino di Lasagne al Salmone affumicato e Radicchio trevigiano
- Taglierini ai Calamaretti di Volantina
- Spaghetti al Nero di Moscardini
- Spaghetti alle Vongole
- Zuppa dell'Adriatico con Fantasia di Crostini

Secondi:

- Scampetti e Calamari dell'Adriatico alla Dogaressa
- Mazzancolla Reale ai Ferri al Profumo delle Erbe fini
- Mazzancolla Reale ai Ferri vestita al Lardo d'Arnard
- Branzino al Forno con Pomodorini Pugliesi e Olive Kalamata
- Rombo al Forno su Letto di Patate Novelle

Dessert:

- Sorbetto alla Pesca Gialla
- Sorbetto alla Mela Verde
- Sorbetto alla Liquirizia
- Sorbetto al Cedro e Limone





- Insalata di Frutta fresca con Gelato
- Fior di Crema con Frutti di bosco
- Gelato Fior di Panna con Frutti di bosco
- Barchetta d'Ananas al Grand Marnier
- Dolce "Millefoglie"
- Dolce "Bavarese alla Frutta"
- Dolce "Foresta Nera"
- Dolce "Tiramisù"
- Dolce "Meringata"

Aperitivo in tavola

- Prosecco Spumante Extra Dry (oppure Grapariol) e Cocktail Analcolico Esotico
- Baccalà Mantecato su Goccia di Polenta (oppure Seppioline e Palombo di Laguna Dorati)

Aperitivo in piedi in sala (in apposito spazio)

- Prosecco Spumante Extra Dry (oppure Grapariol) e Cocktail Analcolico Esotico
- Crostini al Salmone affumicato
- Bruschette ai Pomodorini Pugliesi
- Bocconcini all'Oliva
- Baccalà Mantecato su Goccia di Polenta (oppure Seppioline e Palombo di Laguna Dorati)

