



Veglione di Carnevale

Sabato sera 13 Febbraio 2010

Gran divertimento con la magica musica dal vivo e l' animazione dell' Orchestra Spettacolo
"GLI ASSI"

- Band di 9 elementi - Musica live 360 gradi -

Aperitivo

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail dei Contorni,
Ostriche al Ghiaccio, Moeca Dorata di Laguna,
Salmone Selvaggio in Crosta, Crostini al Radicchio Trevigiano,
Barchette ai Gamberetti e Fior di Bavaria

Antipasti

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

Primi

Risotto Carnaroli mantecato al Corallo
Gnocchetti di Patate in salsa di Granchio e Gallinella di Mare

Secondi

Scampi, Branzino, Pescatrice e Orata
alla Brace ai Profumi delle Erbe fini
Scampetti, Calamari e Calamaretti
dell' Adriatico alla Dogaressa

Arcobaleno di Verdure dall' Orto e dal Forno

Dessert

Sgroppino della Casa
Dolci Fantasie di Carnevale
Caffè e correzioni

Vini

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

A chi non gradisce il menù a base di Pesce verrà servito un menù a base di Carne