



Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio 1

Aperitivo al Parco

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail Analcolico Esotico
Canapè al Salmone selvatico Affumicato
Seppioline e Palombo di Laguna Dorati
Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi
Bouquet di Croccantino d' Orto
Negrette alla Valdostana

Antipasti

Mosaico Bollito in court-bouillon con
Cicale di Mare, Gamberetti Siciliani,
Latti di Seppia e Mazzancolla Tigrata,
Patè di Dentice con Tartare di Verdure,
Moscardino caldo Arricciato,
Trancino d' Astice in Salsa di Ribes,
Cappa Santa in Guscio ai Ferri

Primi

Risotto Carnaroli mantecato al Corallo
Tagliolini in Salsa d' Astice e Lucerna

Secondi

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

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Candido Sgroppino al Limone
Insalata di Frutta fresca con
Gelato al Fior di Panna
Dolce nuziale "Saint-Honorè" con couche
alla Crema pasticcera e gocce di Cioccolato
Caffè e correzioni

Vini

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



Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio 1

In Alternativa

Prosciutto Crudo di San Daniele e Melone
su Sfoglia Farcita con Mousse di Formaggi,
Carpaccio di Manzo al Limone,
Bresaola alla Rucola e Grana,
Bocconcino Caldo Tricolore
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
Filetto di Manzo Flambé al Pepe Verde su Sughetto Bruno
Lombatina di Vitello ai Ferri
Spiedino di Pollo, Salsiccia e Costoletta con Peperoni