



Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio n° 2

Aperitivo al Parco

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail Esotico,
Canapè al Salmone selvatico Affumicato,
Ostriche al Ghiaccio,
Seppioline e Palombo di Laguna Dorati,
Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi,
Bicchierini in Salsa di Salmone e Camembert,
Bocconcini all'Oliva e ai Formaggi

Antipasti

Vivo di Scampi marinati con zeste di Limone,
Granseola in Guscio in Bellavista,
Astice in Bellavista in Salsa di Ribes,
Cappa Santa gratinata al Limone

Primi

Risotto Carnaroli mantecato ai
Gamberoni Carabinieri
Zuppa dell'Adriatico con Fantasia di Crostini

Secondi

Branzino al Forno ai Pomodorini Pugliesi
e Olive Kalamata
Scampetti, Calamari e Calamaretti
dell'Adriatico alla Dogaressa

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino alla Pesca Gialla
Barchetta d'Ananas al Grand Marnier
Dolce nuziale "Millefoglie" con Crema
Chantilly e Sfoglia di Cioccolato bianco
Caffè e correzioni

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

Vini

Prosecco di Valdobbiadene Docg
Soave Classico Doc
Manzoni Bianco Igt Colli Trevigiani
Refosco dal Peduncolo Rosso Igt Veneto
Valpolicella Superiore Doc
Recioto di Soave Docg

