



Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio 2

Aperitivo al Parco

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail Analcolico Esotico
Canapè al Salmone selvatico Affumicato
Spiedini di Mare abbronzati
Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi
Bouquet di Croccantino d' Orto
Spiedini di Frutta fresca di stagione

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,
Cappa Santa in Guscio ai Ferri,
Zuppetta di Cozze e Vongole Saltate,
Scampetto Siciliano alla Busara

Primi

Risotto Carnaroli mantecato ai Gamberoni Carabineros
Materassino di Lasagne agli Asparagi e Salmone Affumicato

Secondi

Rombo al Forno con Patate alla Parigina
Mazzancolla Reale ai Ferri vestita al Lardo di Colonnata

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino alla Mela Verde
Crema al Mascarpone con Frutti di bosco
Dolce nuziale "Bavarese" di Frutta glassata con Pan di Spagna
Caffè e correzioni

Vini

Prosecco Igt Colli Trevigiani
Chardonnay Doc Piave
Sauvignon Igt Veneto
Merlot Igt Veneto
Refosco dal Peduncolo Rosso Igt Veneto
Manzoni Moscato Spumante Vsaq



Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio 2

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