



# *Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio 4*

---

## *Aperitivo al Parco*

Franciacorta Spumante Brut e Cocktail Analcolico Esotico  
Canapè al Salmone selvatico Affumicato  
Ostriche al Ghiaccio  
Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi  
Baccalà Mantecato con Gamberetti fritti su Goccia di Polenta

## *Antipasti*

Vivo di Scampo e Branzino marinati  
con zeste di Limone,  
Aragosta Reale in Bellavista in Salsa di Ribes,  
Cappa Santa in Guscio ai Ferri

## *Primi*

Risotto Carnaroli mantecato al Corallo  
Spaghetti al Nero di Moscardini

## *Secondi*

Branzino al Forno con Patate alla Parigina  
Scampi, Rombo, Pescatrice, Orata e Sogliola  
alla Brace ai Profumi delle Erbe fini

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

## *Dessert*

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

## *Vini*

Franciacorta Spumante Brut Docg  
Sauvignon Igt Venezia Giulia  
Gewurztraminer Doc Trentino  
Merlot Doc Friuli  
Lagrein Doc Trentino  
Manzoni Moscato Spumante Vsaq



# *Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio 4*

---

## *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