



## Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio n° 6

### *Aperitivo al Parco*

Franciacorta Spumante Brut e Cocktail Esotico  
Canapè al Salmone selvatico Affumicato  
Ostriche al Ghiaccio  
Moeche Dorate di Laguna  
Bouquet di Croccantino d' Orto  
Baccalà Mantecato con Gamberetti fritti  
su Goccia di Polenta

### *Antipasti*

Cestino di Parmigiano con Coda di Scampi,  
Gamberoni, Mazzancolla Tigrata ed  
Astice in Bellavista in Salsa all' Arancia,  
Cappa Santa gratinata al Timo e Mandorla

### *Primi*

Risotto Carnaroli mantecato al Nero di Seppia  
Materassino di Lasagne agli Asparagi e  
Salmone Affumicato

### *Secondi*

Cartoccio di Branzino su Tortino al  
Radicchio Trevigiano  
Scampi Mediterranei alla Brace  
ai Sentori delle Erbe fini  
Mazzancolla Reale ai Ferri vestita al  
Lardo d' Arnard

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

### *Dessert*

Sgroppino al Cedro e Limone  
Fior di Crema con Frutti di bosco  
Dolce nuziale "Mousse" alla Vaniglia e Fragola  
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*

Franciacorta Spumante Brut Docg  
Ribolla Gialla Doc Collio  
Pinot Bianco Doc Collio  
Chianti Classico Docg  
Morellino di Scansano Docg  
Manzoni Moscato Spumante Vsaq

