



Pranzo di Natale 2010

Benvenuti ai Contorni

Canapè al Baccalà Mantecato
Salmonè selvaggio Fumè in Crosta

Antipasti

Mosaico Bollito in court-bouillon con
Cicale di Mare, Gamberetti Siciliani,
Latti di Seppia, Mazzancolla Tigrata,
Nido di Gransoporro,
Patè di Dentice con Tartre di Verdure,
Cappa Santa in Guscio ai Ferri

Primi

Risotto Carnaroli mantecato ai
Gamberi Rossi e Radicchio Trevigiano
Gnocchetti di Patate in salsa d' Astice
e Gallinella di Mare

Secondi

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

Varietà di verdure dall'Orto e dal Forno

Dessert

Sgroppino al Cedro e Limone
Carrellata di Dolci Natalizi
Caffè e correzioni

In Alternativa

Canapè al Vitello Tonnato
Crostini allo Speck e Peperoni

Prosciutto Crudo di San Daniele
con Sfoglia farcita ai Formaggi,
Bresaola alla Rucola e Grana,
Bocconcino caldo Tricolore
su Goccia di Polenta

Materassino di Lasagne allo Stufatino di Manzo
Gnocchetti di Patate al Sauris e Selvatica

Rollè di Vitello Sfornato su Salsa al
Rosmarino e Salvia
Varietà di Carne alla Brace
Bollito di Manzo, Cappone,
Zampone e Cotechino

Vini

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

