



## Menù di Carne per Ricorrenze varie - Esempio n° 1

### *Aperitivo al Parco (oppure in Sala)*

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail Analcolico Esotico,  
Canapè Capricciosi in Varietà, Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi,  
Bouquet di Croccantino d'Orto, Bocconcini all'Oliva,  
Seppioline e Palombo di Laguna Dorati

### *Antipasti*

Culatello all'Aceto Balsamico  
con Pecorino e Tartre di Cedro,  
Delizia Calda di Casada  
su Goccia di Polenta e Colata di Porcini

### *Primi*

Risotto Carnaroli mantecato al Radicchio e Raboso  
Gnocchetti di Patate al Sauris e Selvatica

### *Secondi*

Medaglioni di Vitello con Salsa di Peperoni Gialli e Pistacchi  
Filetto di Manzo Flambé al Pepe Rosa su Salsa all'Armagnac

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

### *Dessert*

Sgroppino alla Pesca gialla  
Dolce "Saint-Honorè" con couche  
alla Crema pasticcera e gocce di Cioccolato  
Caffè e correzioni

### *Vini*

Lison Classico Doc Lison Pramaggiore  
Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana  
Cabernet Doc Piave  
Moscato Spumante Fior d'Arancio Doc Colli Euganei  
Prosecco Spumante Extra Dry Doc Treviso

