



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

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

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail Esotico  
Canapè al Salmone selvatico Affumicato  
Seppioline e Palombo di Laguna Dorati  
Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi  
Bouquet di Croccantino d' Orto

### *Antipasti*

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

### *Primi*

Risotto Carnaroli mantecato al Corallo  
Tagliolini in Salsa d' Astice e Gallinella  
di Mare

### *Secondi*

Scampi, Branzino, Pescatrice e Orata  
alla Brace ai Profumi delle Erbe fini  
Mazzancolla Reale ai Ferri vestita al  
Lardo di Colonnata

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

### *Dessert*

Sgroppino al Limone  
Dolce "Saint-Honorè" con couche alla  
Crema pasticceria e gocce di Cioccolato  
Caffè e correzioni

### *In Alternativa*

Prosciutto Crudo di San Daniele e Melone  
su Sfoglia Farcita con Mousse di Formaggi,  
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  
Lombatina di Vitello ai Ferri  
Spiedino di Pollo, Salsiccia e  
Costoletta con Peperoni

### *Vini*

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

