



Menù di Pesce per Ricorrenze varie - Esempio 1

Aperitivo al Parco

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail Analcolico 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 Tartare di Verdure,
Moscardino caldo Arricciato,
Cappa Santa in Guscio ai Ferri

Primi

Risotto Carnaroli mantecato al Corallo
Tagliolini in Salsa d' Astice e Lucerna

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

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

Vini

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



Menù di Pesce per Ricorrenze varie - Esempio 1

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