



Menù di Pesce per Ricorrenze varie - Esempio n° 2

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 ai
Gamberoni Carabineros
Materassino di Lasagne agli Asparagi e
Salmone Affumicato

Secondi

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

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino alla Mela Verde
Dolce "Bavarese" di Frutta glassata
con Pan di Spagna
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

Chardonnay Doc Piave
Sauvignon Igt Veneto
Merlot Igt Veneto
Refosco dal Peduncolo Rosso Igt Veneto
Manzoni Moscato Spumante Vsaq
Prosecco Spumante Extra Dry Doc Treviso

