



## *Menù di Pesce per Ricorrenze varie - Esempio 3*

---

### *Aperitivo al Parco*

Franciacorta Spumante Brut e Cocktail Analcolico Esotico  
Canapè al Salmone selvatico Affumicato  
Ostriche al Ghiaccio  
Seppioline e Palombo di Laguna Dorati  
Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi

### *Antipasti*

Scampo Vivo marinato con zeste di Limone,  
Astice in Bellavista in Salsa di Ribes,  
Cappa Santa gratinata al Limone

### *Primi*

Materassino di Lasagne al Profumo di Monti e Mari  
Tagliolini saltati ai Canestrelli dell' Adriatico

### *Secondi*

Branzino al Forno ai Pomodorini Pugliesi e Olive Kalamata  
Scampi Mediterranei alla Brace ai Sentori delle Erbe fini e  
Mazzancolla Reale ai Ferri vestita al Lardo d' Arnard

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

### *Dessert*

Sgroppino alla Pesca Gialla  
Dolce nuziale "Millefoglie" con Crema  
Chantilly e Sfoglia di Cioccolato bianco  
Caffè e correzioni

### *Vini*

Franciacorta Spumante Brut Docg  
Ribolla Gialla Doc Collio  
Merlot Doc Friuli  
Cabernet Sauvignon Doc Friuli  
Picolit Doc Colli Orientali del Friuli



## *Menù di Pesce per Ricorrenze varie - Esempio 3*

---

### *In Alternativa*

Carpaccio di Manzo al Limone,  
Bresaola alla Rucola e Grana,  
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  
Filetto di Manzo Flambé al Pepe Verde su Sughetto Bruno