



## Menù di Pesce per Ricorrenze varie - Esempio n° 3

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

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

### *Antipasti*

Vivo di Scampi marinati con zeste di Limone,  
Aragosta in Bellavista in Salsa di Ribes,  
Cappa Santa gratinata al Limone

### *In Alternativa*

Carpaccio di Manzo al Limone,  
Bresaola alla Rucola e Grana,  
Bocconcino Caldo Tricolore  
su Goccia di Polenta

### *Primi*

Gnocchetti di Patate in Salsa d'Astice e  
Gallinella di Mare  
Tagliolini saltati ai Canestrelli dell'Adriatico

Materassino di Lasagne allo Stufatino  
di Manzo con Gratin di Parmigiano  
Gnocchetti di Patate mantecati  
al Sauris e Selvatica

### *Secondi*

Branzino al Forno ai Pomodorini Pugliesi  
e Olive Kalamata  
Mazzancolla Reale ai Ferri vestita al  
Lardo d'Arnard

Rollè di Vitello Sfornato su Salsa  
al Rosmarino e Salvia  
Filetto di Manzo Flambé al Pepe Verde  
su Sughetto Bruno

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

### *Dessert*

Sgroppino alla Pesca Gialla  
Dolce "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  
Recioto di Soave Docg

