



## Menù di Pesce per Ricorrenze varie - Esempio n° 4

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

Spumante Brut Doc Trento e Cocktail Esotico  
Canapè al Salmone selvatico Affumicato  
Ostriche al Ghiaccio  
Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi  
Baccalà Mantecato con Gamberetti fritti  
su Goccia di Polenta

### *Antipasti*

Mosaico Bollito in court-bouillon con  
Cicale di Mare, Gamberetti Siciliani,  
Latti di Seppia e Mazzancolla Tigrata,  
Cappa Santa in Guscio ai Ferri,  
Zuppetta di Cozze e Vongole Saltate,  
Scampetti Siciliani alla Busara

### *Primi*

Spaghetti al Nero di Moscardini  
Zuppa dell'Adriatico con fantasia di Crostini

### *Secondi*

Rombo al Forno con Patate alla Parigina  
Scampetti, Calamari e Calamaretti  
dell'Adriatico alla Dogaressa

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

### *Dessert*

Sgroppino alla Liquirizia  
Fior di Crema con Frutti di bosco  
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  
Filetto di Manzo Flambé al Pepe Verde  
su Sughetto Bruno

### *Vini*

Spumante Brut Doc Trento  
Muller Thurgau Doc Trentino  
Gewurztraminer Doc Trentino  
Marzemino Doc Trentino  
Lagrein Doc Trentino  
Asti Moscato Spumante Docg

