



Menù di Pesce per Ricorrenze varie - Esempio n° 5

Aperitivo al Parco (oppure in Sala)

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

Antipasti

Astice alla Catalana su Letto di Verdure,
Cappa Santa gratinata al Timo e Mandorla

Primi

Risotto Carnaroli mantecato al Nero di Seppia
Gnocchetti di Patate ai Calamaretti di Volantina

Secondi

Cartoccio di Branzino su Tortino al
Radicchio Trevigiano
Scampi Mediterranei alla Brace ai
Profumi delle Erbe fini

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino al Mandarino
Barchetta d'Ananas al Grand Marnier
Dolce "Mousse" alla Vaniglia e Fragola
Caffè e correzioni

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

Vini

Franciacorta Spumante Brut Docg
Pinot Bianco Doc Collio
Riesling Doc Collio
Merlot Doc Friuli
Cabernet Sauvignon Doc Friuli
Recioto della Valpolicella Docg

