



Menù per Eventi vari con Aperitivo - Esempio 1

Aperitivo nel Parco (oppure in Sala)

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail Analcolico Esotico
Canapè al Salmone Selvatico Affumicato
Bruschette ai Pomodorini Pugliesi
Bouquet di Croccantino d'Orto
Praline di Carne e Olive Taggiasche
Doratura di Seppioline e Palombo di Laguna

Antipasti

Mosaico Bollito in court-bouillon con Cicala di Mare,
Gamberetti Siciliani, Latti di Seppia, Mazzancolla Tigrata,
Patè di Dentice con Tartare di Verdure

Capasanta in Guscio Gratinata al Limone su Letto di Sale Azzurro

Primi

Risotto Carnaroli mantecato al Gambero Rosso di Mazara del Vallo

Tagliolini in Salsa d'Astice e Gallinella di Mare

Intramezzo

Sgroppino al Limone

Secondi

Branzino, Orata e Mazzancolla Reale
alla Brace ai Profumi delle Erbe Fini

Arcobaleno di Verdure Crude e Cotte

Dessert

Dolce "Saint Honorè" in Pan di Spagna con Bignè
Caffè e correzioni

Vini

Prosecco Doc Treviso
Chardonnay Igt Marca Trevigiana
Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana
Cabernet Sauvignon Doc Venezia
Moscato Spumante Fior d'Arancio Docg Colli Euganei

Ai Commensali che non gradiscono mangiare Pesce sarà servito un altrettanto ricco menù a base di Carne

