



## *Menù di Pesce per Matrimonio - Esempio 3*

### *Aperitivo a Buffet nel Parco*

Prosecco Spumante Extra Dry, Rosè Millesimato e Cocktail Analcolico Esotico  
Ostriche al Ghiaccio  
Salsa di Alici in Crosta  
Canapè al Salmone Selvatico Affumicato  
Seppioline e Palombo di Laguna Dorati  
Bruschette ai Pomodorini Pugliesi  
Crema di Salmone e Robiola in Vol-au-vent  
Praline di Carne e Olive Taggiasche

### *In Sala Antipasti*

Crudo di Scampi con zeste di Limone e  
Carpaccio di Tonno Marinato agli Agrumi  
Astice in Bellavista con Salsa di Ribes  
Capasanta in Guscio ai Ferri su Letto di Sale Azzurro

### *Primi*

Risotto Carnaroli mantecato agli Scampetti e Porcini  
Tagliolini ai Calamaretti di Volantina

### *Intramezzo*

Sgroppino alla Mela Verde

### *Secondi*

Branzino al Forno ai Ciliegini e Olive Kalamata con Patate Novelle  
Scampi e Mazzancolle Reali alla Brace al Profumo delle Erbe Fini  
Arcobaleno di Verdure Crude e Cotte

### *Dessert*

Barchetta d'Ananas al Grand Marnier  
Dolce Nuziale "Alla Frutta" in Pan di Spagna con Base di Pasta Sfoglia  
Caffè e correzioni

### *Vini*

Prosecco Doc Treviso, Chardonnay Doc Piave, Sauvignon Doc Lison Pramaggiore,  
Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana, Cabernet Sauvignon Doc Venezia,  
Moscato Spumante Fior d'Arancio Docg Colli Euganei,  
Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry Docg

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

