



Menù proposta N°4

Antipasti

Carpaccio di salmone fresco sul letto di misticanza

Carpaccio di tonno affumicato al pepe rosa

Capesante al profumo d'arancio

Code di gamberi in vestaglia

Sfogliatina con mousse di pesce

Alternative

*Scampetti al curry su letto di rucola
Cappesante al Gratin
Barchetta alla mousse di salmone
Gamberetti con rucola e champignon*

Primi piatti

Risotto tartufo e gamberetti

Bigoli con le capesante

SORBETTO AL LIMONE

*Risotto alla Pescatora
Sedanini alla polpa di granchio
Gnocchetti cime di rapa e scampetti*

*Sorbetto alla mela verde
Sorbetto al mandarino*

Secondi piatti

Grigliata mista di pesce di mare

*Grigliata di gamberoni e
scampi*

Contorni

Patate al Piccolo Doge

Verdure alla griglia

Dessert

Coppa di gelato vaniglia con frutti di bosco

Caffè

*Macedonia di frutta fresca con gelato
Mousse ai frutti di bosco
oppure
Torta di ricorrenza*

Vini

Spumante Glera

Bianco di Lugana fermo

Acqua minerale

Bottiglia ogni 2 Persone

p.p. € 80,00