



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 e brandy

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
Risotto Champagne e tartufo
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

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

Bianco di Chardonnay frizzante

Bianco di Lugana fermo

Acqua minerale

Bottiglia ogni 2 Persone

p.p. € 70,00