



Menù misto pesce 2024

Prezzo: 96,00€

Aperitivo di benvenuto

Frutta fresca

Prosecco Valdobbiadene, Serprino, acqua, Aperol

Antipasti di carne e verdura

Isola dei salumi e formaggi con tigelle a vista anche con taglio a vista con coltello: crudo di Montagnana, soppressa vicentina, speck Alto Ddige IGP, burrate, treccie pugliesi, grana padano,

Asiago, piave stravecchio, pecorino con miele, marmellate e aceto balsamico

Isola degli sfizi: torte salate, foccaccine e brioches integrali farcite, cialdine mais con mousse di mortadella e pistacchi, bicchierini con cous cous e orzo, rotolini di melanzane alla parmigiana, pizzette, bruschettine

Angolo dei fritti a vista: fiori di zucca, salvia, ascolane, mozzarelline, mini arancini, mozzarelle in carrozza

Primi piatti di pesce

Orzotto con guazzetto di pesce e verdure

Risottino con limone/arancia e gamberetti

Tagliolini con l'astice

Tortelli al branzino

Saccottini con zucchine e gamberetti/zucca e noci

Gnocchetti con tonno fresco, datterini e olive taggiasche

Secondi piatti di pesce

Pesce spada alla griglia con rucola e pomodorini confit

Filetto di orata al cartoccio con datterini e capperi.

Contorni: tris di verdure al gratin o al tegame, patate al forno

Sorbetto al limone

Dessert e bevande

Torta nuziale con spumante fior d'arancio (dolce a peso escluso dal prezzo)

Buffet di dolci e frutta fresca (+ 6 euro)

Vini doc - az. Agric. La costa Az. Anselmi colli orientali friuli

Caffè, liquori e selezione di grappe