



## Menù indicativo per un ricevimento

Prezzo: 70,00€

### Aperitivo

Rosa cocktail di fragole

Martini ananas, pesca

Soft drinks

### Antipasti

Stelle di prosciutto, perle di melone Buffet di antipastini vari in bellavista

Canapés di robiola e noci ,mini carré

Delizie dello chef al forno

Margherita di code di scampetti in salsa verde

### Primi piatti

Gnocchi in salsa rosata alla ricotta di gamberi

Tagliolini all'ortolana con mirepoix di verdure miste e speak

Polpa di salmonata su julienne di verdure in crema di rafano

### Secondi piatti

Arrosto di manzo tartufato

Carpaccio di salmonata in limonette

Pasta alla S. Susanna con ragu di pesce di fiume

Taglionini al profumo di bosco funghi e tartufo locale

Filetti di trota fritti al cartoccio

Nido di pasta sfoglia con tagliata di vitello rucola e noci

Patate al forno

Mousse di vaniglia al cioccolato e caffè

Composta di frutta velata

Bellavista di sfilacci tipici padovani "fumè"

su letto di rucola e grana a scaglie

Tortino di riso S. Susanna ai gamberi di fiume

Busiate cremolate con fonduta alle noci

# Parco alle Noci

---

Nodino di porcello aromantico  
Tagliata di vitello all'aceto balsamico  
Patate arrosto - Insalate  
Corteo di ricci con selezione di formaggio e frutta

## **Dessert e bevande**

Torta nuziale d'augurio agli sposi  
" Charlotte alle scaglie di cioccolato e polvere di caffè  
Dolce "Millefoglie in crema alla nocciola"

Acqua minerale - Bibite - Caffè

La carta dei vini mette a disposizione diverse soluzioni:

Vini caratteristici bianco e rosso  
Bottiglie gamma nazionale docg.  
Spumanti dolci e secchi